



MENÚ COMIDAS

Alérgicos al huevo

05

May



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 FIESTA	2 FIESTA	3 Pasta con chorizo, salsa de tomate y queso/ Pasta with sausage, tomato sauce and cheese. Filete de ternera a la plancha /Grilled steak Petit-suisse y pan / Yogurt and bread	4 Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham Lasaña de atún sin huevo /Tuna lasagna without egg Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.
7 Arroz con pollo y champiñones / Rice with chicken and mushrooms Cinta de lomo con calabacín a la plancha salteada con verduras/ Pork with vegetables Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread.	8 Lentejas con verduras y chorizo/ Lentil stew with vegetables and sausages. Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil/ Grilled swordfish with garlic and pasley sauce Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.	9 Acelgas rehogadas con patata y bacon/ Lightly fried chard with potatoes and bacon Filete de pollo a la plancha con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	10 Pasta con salsa carbonara/ Pasta with carbonara sauce. Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes Yogur natural azucarado y pan /Natural yogurt with sugar and bread.	11 Crema de espinacas/ Cream of spinach/ Albóndigas de ternera con arroz/ Meatballs with rice. Naranja, y pan / Orange and bread,
14 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp Filetes rusos / Breaded steak Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.	15 FESTIVO	16 Pasta con salsa boloñesa/ Pasta bolognese Merluza en salsa verde con gambas y almejas/ Hake with green sauce, shrimp and mussels Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread.	17 Judías verdes/ Green beans Cinta de lomo / Pork Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread	18 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin Filete de pollo plancha con ensalada de espinacas/ Grilled chicken with spinach salad Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.
21 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes Manzana, leche y pan.	22 Guisantes rehogados con jamón/ Sauteed peas with ham Croquetas caseras sin huevo / Homemade croquettes without egg Yogur de macedonia y pan.	23 Ensaladilla rusa sin huevo/ Potato salad with vegetables without egg Ternera con verduras/ Steak with vegetables Plátano, leche y pan .	24 Puré de verduras/ Vegetable puree Pollo asado con patatas/ Roasted chicken with potatoes Yogur de limón y pan .	25 Judías pintas con arroz/ Beans with rice Bacalao con pisto/ Cod with vegetables in tomato sauce. Naranja, y pan.
28 Marmitako/ Tuna stew Cinta de lomo / Pork Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread	29 Judías blancas con grelos/Haricot stew with rapini Filete de pavo adobado con puré de patata/ Turkey in paprika with mashed potatoes Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar	30 Ensalada de pasta sin huevo / Pasta salad without egg Lomos de merluza con guarnición de brócoli/ Hake with broccoli Manzana roja, leche y pan / Red apple, milk and bread	31 Sopa de cocido/ Broth Carcamusas (carne en salsa)con pipirrana./Meat in sauce with onion, pepper and cucumber salad Arroz con leche/ Rice pudding	

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengan bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.