



MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin. Gazpacho./ Cold tomato soup Salmón plancha con ensalada de brotes / Grilled salmon with salad. Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.
4 Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce. Merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce. Sandía, leche y pan/ Watermelon, milk and bread.	5 Puré de verduras / Vegetable puree Pollo en pepitoria con guarnición de arroz/ Chicken in tomato sauce with rice Yogur de limón y pan . Lemon yogurt and bread	6 Lentejas hortelanas/ Lentil stew Filete de ternera a la plancha con puré de patata/Grilled steak with mashed potatoes Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	7 Sopa de picadillo sin huevo / Soup with meat without egg Salmorejo/Cold, thick tomato soup . Atún con tomate / Tuna with tomato sauce. ¡ POSTRE SORPRESA!	8 Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham Filete de pavo adobado con Hortalizas de la huerta/Seasoned turkey with garden vegetables Melón, leche y pan /Melon, milk and bread
11 Pasta con salsa carbonara/ Pasta with carbonara sauce. Emperador a la plancha con salsa ajo- perejil/Grilled swordfish with garlic and parsley sauce. Manzana roja leche y pan/ Red apple, milk and bread.	12 Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon Hamburguesa de pollo con patatas y ensalada.7 Chicken-burger with french fries and salad Petit suise y pan /Yogurt and bread	13 Paelia de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.	14 Judías blancas con chorizo / Haricot stew Gazpacho/ Cold tomato soup. Ternera en salsa con verduras/ Steak in sauce with vegetables Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.	15 DESCUBRIMOS NUEVAS VERDURAS Ensaladilla rusa/ sin huevo Potato salad without egg Cinta de lomo con lombarda/ Pork with red cabbage Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread
18 Guisantes rehogados con jamón/ Sauteed peas with ham Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables Melón, leche y pan /Melon, milk and bread.	19 Ensalada de pasta /Pasta salad Lomos de merluza con brocoli/Hake with broccoli Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.	20 Sopa de pescado/Fish soup Salmorejo/Cold, thick tomato soup Croquetas caseras sin huevo / Homemade croquettes without egg Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.	21 Puré de espinacas/Spinach puree Lasaña de ternera sin huevo / Meat lasagna without egg Yogur de limón y pan . Lemon yogurt and bread1	22 FIN DE CURSO ¡DIA DEL ALUMNO! Arroz con tomate/Rice with tomato sauce Nuget de pollo/Chicken nuggets Pan y actimel / Bread and yogurt.



Enjoy your



meal

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.