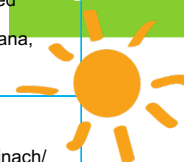




# MENÚ COMIDAS

05

May



Enjoy your

meal



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>	<p><b>2</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>	<p><b>3</b></p> <p>Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera a la plancha /Grilled steak</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>4</b></p> <p>Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fished</p> <p>Plátano, leche de soja y pan/ Banana, soy milk and bread</p>	
<p><b>7</b></p> <p>Arroz con pollo y champiñones / Rice with chicken and mushrooms</p> <p>Cinta de lomo con calabacín a la plancha salteada con verduras/ Pork with vegetables</p> <p>Manzana leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread</p>	<p><b>8</b></p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil/ Grilled swordfish with garlic and pasley sauce.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>9</b></p> <p>Acelgas rehogadas con patata y bacon/ Lightly fried chard with potatoes and bacon</p> <p>Filete de pollo a la plancha con pimientos verdes/ Chicken steak with green peppers.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan/ Banana, soy milk and bread</p>	<p><b>10</b></p> <p>Pasta con salsa boloñesa/ Pasta bolognese</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>11</b></p> <p>Crema de espinacas/ Cream of spinach/</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz/ Meatballs with rice</p> <p>Naranja, y pan / Orange and bread,</p>
<p><b>14</b></p> <p>Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp</p> <p>Filetes rusos / Breaded steak</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche de soja y pan / Fruit salad , soy milk and bread</p>	<p><b>15</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>16</b></p> <p>Pasta con salsa boloñesa/ Pasta bolognese</p> <p>Merluza en salsa verde con gambas y almejas/ Hake with green sauce, shrimp and mussels.</p> <p>Manzana leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread</p>	<p><b>17</b></p> <p>Judías verdes/ Green beans</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>18</b></p> <p>Crema de calabaza/ Cream of pumpkin</p> <p>Filete de pollo plancha con ensalada de espinacas/ Grilled chicken with spinach salad</p> <p>Plátano, leche de soja y pan/ Banana, soy milk and bread</p>
<p><b>21</b></p> <p>Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Manzana leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread</p>	<p><b>22</b></p> <p>Guisantes rehogados con jamón/ Sauteed peas with ham</p> <p>Croquetas caseras sin leche / Homemade croquettes without milk</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>23</b></p> <p>Ensaladilla rusa con aceite de oliva/ Potato salad with vegetables with olive oil</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables</p> <p>Plátano, leche de soja y pan/ Banana, soy milk and bread</p>	<p><b>24</b></p> <p>Puré de verduras/ Vegetable puree</p> <p>Pollo asado con patatas/ Roasted chicken with potatoes</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>25</b></p> <p>Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Bacalao con pisto/ Cod with vegetables in tomato sauce.</p> <p>Naranja, y pan/ Orange and bread</p>
<p><b>28</b></p> <p>Marmitako/ Tuna stew</p> <p>Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette</p> <p>Sandía, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread</p>	<p><b>29</b></p> <p>Judías blancas con grelos/Haricot stew with rapini</p> <p>Filete de pavo adobado con puré de patata/ Turkey in paprika with mashed potatoes</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>30</b></p> <p>Ensalada de pasta / Pasta salad</p> <p>Lomos de merluza con guarnición de brócoli/ Hake with broccoli</p> <p>Manzana roja, leche de soja y pan / Red apple, soy milk and bread</p>	<p><b>31 DIA DE CASTILLA LA MANCHA</b></p> <p>Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Carcamusas ( carne en salsa)con pipirrana./Meat in sauce with onion, pepper and cucumber salad</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	

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 alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.