



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



MENÚ COMIDAS

				<p>1 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Gazpacho./ Cold tomato soup 1</p> <p>Salmón plancha con ensalada de brotes / Grilled salmon with salad. 4</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>4 Pasta con salsa de tomate /Pasta with tomato sauce.</p> <p>Merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Sandía, leche de soja y pan/ Watermelon, soy milk and bread</p>	<p>5 Puré de verduras / Vegetable puree</p> <p>Pollo en pepitoria con guarnición de arroz/ Chicken in tomato sauce with rice</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>6 Lentejas hortelanas/ Lentil stew</p> <p>Filete de ternera a la plancha con puré de patata/Grilled steak with mashed potatoes</p> <p>Plátano, leche de soja y pan/ Banana, soy milk and bread</p>	<p>7 Sopa de picadillo/ Soup with meat and egg .</p> <p>Salmorejo / Cold, thick tomato soup .</p> <p>Atún con tomate / Tuna with tomato sauce.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>8 Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con Hortalizas de la huerta/Seasoned turkey with garden vegetables</p> <p>Melón, leche de soja y pan /Melon, soy milk and bread.</p>
<p>11 Pasta con salsa boloñesa / Pasta with bolognese</p> <p>Emperador a la plancha con salsa ajo- perejil/Grilled swordfish with garlic and parsley sauce.4</p> <p>Manzana roja leche de soja y pan/ Red apple, soy milk and bread.</p>	<p>12 Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas y ensalada.7 Chicken-burger with french fries and salad</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>13 Paella de verduras y pollo/Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas/Spinach omelette</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche de soja y pan / Fruit salad, soy milk and bread.</p>	<p>14 Judías blancas / Haricot stew</p> <p>Gazpacho/ Cold tomato soup.</p> <p>Ternera en salsa con verduras/ Steak in sauce with vegetables</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>15 DESCUBRIMOS NUEVA VERDURA...</p> <p>Ensaladilla rusa con aceite de oliva/ Potato salad with olive oil</p> <p>Cinta de lomo con lombarda/ Pork with red cabbage</p> <p>Sandía, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread</p>
<p>18 Guisantes rehogados con jamón/ Sauteed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche de soja y pan /Melon, soy milk and bread.</p>	<p>19 Ensalada de pasta sin queso /Pasta salad without cheese</p> <p>Lomos de merluza con brocoli/Hake with broccoli</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>20 Sopa de pescado/Fish soup</p> <p>Salmorejo/Cold, thick tomato soup</p> <p>Croquetas caseras sin leche / Homemade croquettes.without milk</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.</p>	<p>21 Puré de espinacas/Spinach puree</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>22 FIN DE CURSO ¡DIA DEL ALUMNO!</p> <p>Arroz con tomate/Rice with tomato sauce</p> <p>Nuget de pollo/Chicken nuggets</p> <p>Pan y lácteo de soja/ Bread and soy dairy dessert</p>

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 alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.