



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<p>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.</p>
<p>4 Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce. Merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce Sandía, leche y pan/ Watermelon, milk and bread.</p>	<p>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</p>	<p>6 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce Filete de ternera a la plancha con puré de patata/Grilled steak with mashed potatoes Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>7 Sopa de picadillo/ Soup with meat and egg . Salmorejo/Cold, thick tomato soup . Atún con tomate / Tuna with tomato sauce. 4 ¡ POSTRE SORPRESA!</p>	<p>8 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Filete de pavo adobado con Hortalizas de la huerta/Seasoned turkey with garden vegetables Melón, leche y pan /Melon, milk and bread.7</p>
<p>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.</p>	<p>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</p>	<p>13 Paella de verduras y pollo/Rice dish with vegetables and chicken Tortilla de espinacas/Spinach omelette Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>	<p>14 Sopa de cocido/ Broth Gazpacho/ Cold tomato soup. Ternera en salsa con verduras/ Steak in sauce with vegetables Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>15 ¡NUEVAS VERDURAS! Patatas guisadas con pollo y / Stew potatoes with chicken Cinta de lomo con lombarda/ Pork with red cabbage Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>
<p>18 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables Melón, leche y pan /Melon, milk and bread.</p>	<p>19 Ensalada de pasta/Pasta salad Lomos de merluza con brocoli/Hake with broccoli Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>20 Sopa de pescado/Fish soup Salmorejo/Cold, thick tomato soup Croquetas caseras / Homemade croquettes. Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>21 Puré de espinacas/Spinach puree Lasaña de ternera / Meat lasagna Yogur de limón y pan . Lemon yogurt and bread1</p>	<p>22 FIN DE CURSO ¡DIA DEL ALUMNO! Arroz con tomate/Rice with tomato sauce Nuguet de pollo/Chicken nuggets Pan y actimel / Bread and yogur.</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 acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.