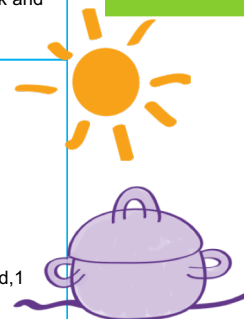




# MENÚ de COMEDOR

# 05

## May



### LUNES

### MARTES

### MIÉRCOLES

### JUEVES

### VIERNES

# Bon appetit!

**1****FIESTA****2****FIESTA****3**

Pasta con chorizo, salsa de tomate y queso/  
Pasta with sausage, tomato sauce and  
cheese.1,3,7

Filete de ternera a la plancha /Grilled steak

Petit-suisse y pan / Yogurt and bread1,7

**4**

Judías verdes rehogadas con jamón/  
Lightly fried green beans with ham

Lasaña de atún /Tuna lasagna.1,3,4,7

Plátano, leche y pan /Banana, milk and  
bread.1,7

**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.1,7

**8 DIA DEL COCINERO**

Lentejas con verduras y chorizo/ Lentil  
stew with vegetables and sausages.7

Emperador a la plancha con salsa de  
ajo y perejil/ Grilled swordfish with  
garlic and pasley sauce.4,14

Yogur de macedonia y pan / Fruit salad  
yogurt and bread.1,7

**9 AMIGOS DE LAS VERDURAS**

Acelgas rehogadas con bacon y patata/  
Lightly fried chard with potatoes and  
bacon

Filete de pollo empanado con pimientos  
verdes/ Breaded chicken steak with  
green peppers.1,7,12

Plátano, leche y pan / Banana, milk and  
bread.1,7

**10**

Pasta con salsa carbonara/ Pasta with  
carbonara sauce.1,3,7

Salmón plancha con tomates al horno/  
Grilled salmon with baked tomatoes .4

Yogur natural azucarado y pan /Natural  
yogurt with sugar and bread.1,7

**11**

Crema de espinacas/ Cream of  
spinach/

Albóndigas de ternera con arroz/  
Meatballs with rice.1,6

Naranja, y pan / Orange and bread,1

**14**

Paella de chipirones y gambas/  
Valencian-style rice dish with baby  
squid and shrimp.2,4,14

Filetes rusos / Breaded steak

Macedonia de frutas naturales de  
kiwi, melón y piña, leche y pan /  
Fruit salad , milk and bread.1,7

**15****FESTIVO****16**

Pasta con salsa boloñesa/ Pasta  
bolognese

Merluza en salsa verde con gambas y  
almejas/ Hake with green sauce, shrimp  
and mussels.2,4,14

Manzana, leche y pan/ Apple, milk and  
bread.1,7

**17**

Judías verdes/ Green beans

San Jacobo con ensalada variada/ Breaded  
ham and cheese with salad.1,3,7

Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and  
bread.1,7

**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.1,7

**21**

Arroz tres delicias/Chinese style  
rice.3

Salmón plancha con tomates al  
horno/ Grilled salmon with baked  
tomatoes .4

Manzana, leche y pan/ Apple, milk  
and bread.1,7

**22**

Guisantes rehogados con jamón/  
Sauteed peas with ham

Croquetas caseras / Homemade  
croquettes.1,3,6,7

Yogur de macedonia y pan / Fruit salad  
yogurt and bread.1,7

**23**

Ensaladilla rusa/ Potato salad with  
vegetables.3,4,7

Ternera con verduras/ Steak with  
vegetables

Plátano, leche y pan /Banana, milk and  
bread.1,7

**24**

Puré de verduras/ Vegetable puree

Pollo asado con patatas/ Roasted chicken  
with potatoes

Yogur de limón y pan . Lemon yogurt and  
bread1,7

**25 DIA DEL CELIACO**

Judías pintas con arroz/ Beans with  
rice

Bacalao con pisto/ Cod with  
vegetables in tomato sauce.4

Naranja, y pan / Orange and bread,1

**28**

Marmitako/ Tuna stew.4

Tortilla de calabacín/ Zucchini  
omelette.3

Sandía, leche y pan / Watermelon,  
milk and bread.7

**29**

Judías blancas con grelos/Haricot stew  
with rapini

Filete de pavo adobado con puré de  
patata/ Turkey in paprika with mashed  
potatoes.1,12

Yogur natural azucarado/ Natural  
yogurt with sugar.7

**30**

Ensalada de pasta / Pasta salad.3,4

Lomos de merluza con guarnición de  
brócoli/ Hake with broccoli.4

Manzana roja, leche y pan / Red apple,  
milk and bread.7

**31 DIA DE C. LA MANCHA**

Sopa de cocido/ Broth.1,3

Carcamusas ( carne en salsa)con  
pipirrana./Meat in sauce with onion, pepper  
and cucumber salad

Arroz con leche/ Rice pudding.7

Alérgenos que pueden  
contener los alimentos:  
1.Cereales que contengan  
gluten  
2. Crustáceos o productos  
a base de crustáceos  
3. Huevos y productos a  
base de huevo  
4. Pescado y productos a  
base de pescado  
5. Cacahuets y productos  
a base de cacahuets  
6. Soja y productos a base  
de soja  
7. Leche y sus derivados (,  
incluida lactosa)  
8. Frutos de cáscara  
9. Apio y productos  
derivados.  
10. Mostaza y productos  
derivados  
11. Granos de sésamo y  
productos a base de granos  
de sésamo-  
12. Dióxido de azufre y  
sulfitos  
13. Altramuces y productos  
a base de altramuces  
14. Moluscos y productos a  
base de moluscos.

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. nformación disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.