



MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Bon
appetit!

1
Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.
Gazpacho / Cold tomato soup.1
Salmón plancha con ensalada de brotes / Grilled salmon with salad. 4
Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7

4
Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce. 1,3,7
Merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce. 4
Sandía, leche y pan/
Watermelon, milk and bread.1,7

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.1,7

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.1,7

7
Sopa de picadillo/ Soup with meat and egg .1,3
Salmorejo /Cold, thick tomato soup .1
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.1
Melón, leche y pan /Melon, milk and bread.1,7

11
Pasta con salsa carbonara/ Pasta with carbonara sauce.1,3,7
Emperador a la plancha con salsa ajo- perejil /Grilled swordfish with garlic and parsley sauce. 4
Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread.1,7

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.1
Petit suisse y pan /Yogurt and bread 1,7

13
Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken
Tortilla de espinacas/Spinach omelette. 3
Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.1,7

14
Judías blancas con chorizo / Haricot stew. 7
Gazpacho/ Cold tomato soup.1
Ternera en salsa con verduras/ Steak in sauce with vegetables
Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.1,7

15
DESCUBRIMOS NUEVA VERDURA...
Ensaladilla rusa/ Potato salad. 3,4,6,7
Cinta de lomo con lombarda/ Pork with red cabbage
Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7

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.1,7

19
Ensalada de pasta/Pasta salad.1,3,7
Lomos de merluza con brocoli/Hake with broccoli.4
Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.1,7

20
Sopa de pescado /Fish soup.4,14
Salmorejo/Cold, thick tomato soup.1
Croquetas caseras / Homemade croquettes.1,3,6,7
Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7

21
Puré de espinacas /Spinach puree
Lasaña de ternera / Meat lasagna.1,3,7
Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.1,7

22 FIN DE CURSO ¡DÍA DEL ALUMNO!
Arroz con tomate/Rice with tomato sauce
Nuguet de pollo/Chicken nuggets.1,3
Pan y actimel / Bread and yogurt.1,7

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 vengán 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.