



MENU COMIDAS

05

MAY

VIERNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1</p> <p>FIESTA</p>	<p>2</p> <p>FIESTA</p>	<p>3</p> <p>Pasta con chorizo, salsa de tomate y queso/ Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Filete de ternera a la plancha /Grilled steak</p> <p>Petit-suisse y pan / Yogurt and bread</p>	<p>4</p> <p>Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Lasaña de atún /Tuna lasagna.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>7</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 y pan/ Apple, milk and bread.</p>	<p>8</p> <p>Lentejas con verduras y chorizo/ Lentil stew with vegetables and sausages.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>9</p> <p>Acelgas rehogadas con patata y bacon/ Lightly fried chard with potatoes and bacon</p> <p>Filete de pollo empanado con pimientos verdes/ Breaded chicken steak with green peppers.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>10</p> <p>Pasta con salsa carbonara/ Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Yogur natural azucarado y pan /Natural yogurt with sugar and bread.</p>	<p>11</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>14</p> <p>Paella de pollo / Rice with chicken</p> <p>Filetes rusos / Breaded steak</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>	<p>15</p> <p>FESTIVO</p>	<p>16</p> <p>Pasta con salsa boloñesa/ Pasta bolognese</p> <p>Merluza a la plancha / Grilled hake</p> <p>Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread.</p>	<p>17</p> <p>Judías verdes/ Green beans</p> <p>San Jacobo con ensalada variada/ Breaded ham and cheese with salad.</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>18</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 y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p>21</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 y pan.</p>	<p>22</p> <p>Guisantes rehogados con jamón/ Sautéed peas with ham</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes.</p> <p>Yogur de macedonia y pan.</p>	<p>23</p> <p>Ensaladilla rusa/ Potato salad with vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables</p> <p>Plátano, leche y pan .</p>	<p>24</p> <p>Puré de verduras/ Vegetable puree</p> <p>Pollo asado con patatas/ Roasted chicken with potatoes</p> <p>Yogur de limón y pan .</p>	<p>25</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</p>
<p>28</p> <p>Marmitako/ Tuna stew</p> <p>Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>29</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>Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar</p>	<p>30</p> <p>Ensalada de pasta / Pasta salad</p> <p>Lomos de merluza con guarnición de brócoli/ Hake with broccoli</p> <p>Manzana roja, leche y pan / Red apple, milk and bread</p>	<p>31</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>Arroz con leche/ Rice pudding</p>	



Enjoy your



meal

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VEGES 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.