



# MENÚ COMIDAS

**Alérgicos a la soja**

LUNES

MARTES

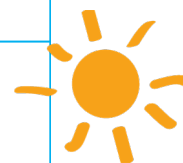
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

05

May



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<b>1</b>  <b>FIESTA</b>	<b>2</b>  <b>FIESTA</b>	<b>3</b> Pasta con chorizo, salsa de tomate y queso/ Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.  Filete de ternera a la plancha /Grilled steak  Petit-suisse y pan / Yogurt and bread	<b>4</b> Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham  Lasaña de atún /Tuna lasagna.  Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.
<b>7</b> 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.	<b>8</b> Lentejas con verduras y chorizo/ Lentil stew with vegetables and sausages  Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil/ Grilled swordfish with garlic and pasley sauce.  Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.	<b>9</b> Acelgas rehogadas con patata y bacon/ Lightly fried chard with potatoes and bacon  Filete de pollo empanado con pimientos verdes/ Breaded chicken steak with green peppers  Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	<b>10</b> Pasta con salsa carbonara/ Pasta with carbonara sauce.  Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .  Yogur natural azucarado y pan /Natural yogurt with sugar and bread.	<b>11</b> Crema de espinacas/ Cream of spinach/  Albóndigas de ternera sin soja con arroz/ Meatballs with rice without soy  Naranja, y pan / Orange and bread,
<b>14</b> Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp  Filetes rusos / Breaded steak  Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.	<b>15</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>16</b> Pasta con salsa boloñesa/ Pasta bolognese  Merluza en salsa verde con gambas y almejas/ Hake with green sauce, shrimp and mussels. Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread.	<b>17</b> Judías verdes/ Green beans  San Jacobo con ensalada variada/ Breaded ham and cheese with salad.  Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.	<b>18</b> 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.
<b>21</b> Arroz tres delicias/Chinese style rice.  Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .  Manzana, leche y pan.	<b>22</b> Guisantes rehogados con jamón/ Sautéed peas with ham  Cinta de lomo / Pork  Yogur de macedonia y pan.	<b>23</b> Ensaladilla rusa/ Potato salad with vegetables  Ternera con verduras/ Steak with vegetables  Plátano, leche y pan .	<b>24</b> Puré de verduras/ Vegetable puree  Pollo asado con patatas/ Roasted chicken with potatoes  Yogur de limón y pan	<b>25</b> Judías pintas con arroz/ Beans with rice  Bacalao con pisto/ Cod with vegetables in tomato sauce.  Naranja, y pan.
<b>28</b> Marmitako/ Tuna stew  Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette  Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread	<b>29</b> Judías blancas con grelos/Haricot stew with rapini  Filete de pavo adobado con puré de patata/ Turkey in paprika with mashed potatoes Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar	<b>30</b> Ensalada de pasta / Pasta salad  Lomos de merluza con guarnición de brócoli/ Hake with broccoli  Manzana roja, leche y pan / Red apple, milk and bread	<b>31</b> Sopa de cocido/ Broth  Carcamusas ( carne en salsa)con pipirrana./Meat in sauce with onion, pepper and cucumber salad  Arroz con leche/ Rice pudding	

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.