



Be
healthy,
live
healthy

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				<p>1 Ensalada de espinacas / Spinach salad</p> <p>Hamburguesa de ternera con patatas fritas / Veal burger with french fries</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>4 Coliflor con bechamel / Cauliflower with sauce</p> <p>Cinta de lomo a la plancha / Grilled pork</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>5 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo</p> <p>Sepia a la plancha / Grilled sepia</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>6 Tortilla de patata con pisto y pimientos verdes / Potato omelette with vegetables in tomato sauce and green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>7 Ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Salchichas de pavo / Turkey sausages</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>8 Parrilla de verduras / Grilled vegetables</p> <p>Dorada al horno / Baked fish</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>11 Ensalada de judías verdes / Green beans salad</p> <p>Magro en salsa / Lean in sauce</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>12 Crema de puerros / Cream of leeks</p> <p>Empanadillas caseras de atún / Homemade tuna pasty</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>13 Sopa de verduras / Vegetables soup</p> <p>Berenjenas rellenas de carne / Meat stuffed eggplants</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>14 Alcachofas con jamón / Artichokes with ham</p> <p>Merluza a la romana / Breaded hake</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>15 Brócoli rehogado / Broccoli sauteed with ham</p> <p>Chuletas de pavo con patatas panaderas/ Turkey chops with baked potatoes</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>18 Crema de calabacín / Zucchini cream</p> <p>Salmón con tomates al horno / Baked salmon with tomatoes</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>19 Pimientos rojos asados / Roasted red peppers</p> <p>Filete de ternera a la plancha con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>20 Salteado de champiñones, espárragos y gambas / Mushrooms, asparagus and prawns sauteed</p> <p>Alitas de pollo / Drumsticks chicken</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>21 Patatas camperas / Boiled potatoes with vegetables</p> <p>Gallo a la plancha / Grilled sole</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>22</p> <p>FIN DE CURSO</p>

Sugerencia CENAS

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.