



DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and biscuits
1,3,6,7,11*

Leche con nesquik y zumo con cereales / Chocolate milk, juice and cereal
1,6,7*

Leche con nesquik y zumo con tostadas, mantequilla y mermelada o aceite / Chocolate milk, juice, toast with butter and jam or olive oil
3,6,7,8,11*

Leche con nesquik y zumo con pan de leche con embutido / Chocolate milk, juice and bread with salami
1,3,6,7*

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and cookies
1,3,6,7,11*

Para los niños que presentan intolerancia al gluten: pastas Guillón sin gluten, magdalenas brioches sin gluten, galletas sin gluten, y cereales recubiertos de chocolate sin gluten.



Sugerencia DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal

Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies

Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam

Leche, pieza de fruta y magdalenas / Milk, fruit and muffins

Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham



Sugerencia MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit

Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit

Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit

Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit

Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit

09

September



a.m

Start strong



p.m



LUNES

MARTES

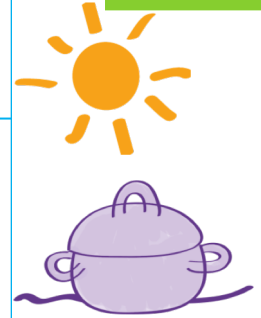
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



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.

Bon appetit!

<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries. 1</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.1,7</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad. 2,4,14</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew.7</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano / 7</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread.1,7</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.1,3</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.4</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.1,7</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp.2,4,14</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.1,3</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread.1,7</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate, pepino y cebolla / Cod with tomato, cucumber, onion salad.4</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.1,7</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice. 1,2,3,4,6,,7,14</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.1,7</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.1,7</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.7</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce. 4</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread. 1,7</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.3</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread. 1,7</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sautéed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread 1,7</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with broccoli 4</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.1,7</p>	<p>26 Sopa de pescado /Fish soup. 2,4,14</p> <p>Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables .1,3,6,7</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.1</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.1</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread. 1,7</p>
<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara 1,3,7</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .4</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread. 1,7</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna 1,3,4,7</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>	

MENÚ de COMEDOR

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.



MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	4 Arroz blanco / White rice Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	5 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread	6 Sopa de cocido/ Broth Tortilla francesa / Omelette Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	7 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread
10 Arroz con pollo / Rice with chicken Jamón York / Ham Fruta y pan / Fruit and bread	11 Sopa de cocido/ Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	12 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread	13 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Tortilla francesa / Omelette Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	14 Arroz blanco / White rice Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread
17 Sopa de cocido/ Broth Pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread	18 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	19 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil Jamón York / Porrk Fruta y pan / Fruit and bread	20 Arroz blanco / White rice Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	21 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread
24 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	25 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	26 Sopa de pescado / Fish soup Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	27 Arroz blanco / White rice Pavo a la plancha / Grilled turkey Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	28 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread

09
September



Enjoy your



meal

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.

**LUNES****MARTES****MIÉRCOLES****JUEVES****VIERNES****09**

September



	<p>4 Brocoli con patata / Broccoli with potatoe</p> <p>Chuletas de sajonia / Saxony chops</p> <p>Fruta,leche y pan</p>	<p>5 Lasaña de verduras / Vegetables lasagna</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>6 Sopa de pescado / Fish soup</p> <p>Muslitos de pollo / Drumsticks chicken</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>7 Lombarda con piñones y pasas / red cabbage with pine nuts and raisins</p> <p>Huevos rellenos / Stuffed eggs</p> <p>Postre lácteo y pan / dairy dessert and bread</p>
<p>10 Dorada al horno con patatas panaderas / Baked fish with potatoes</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>11 Crema de puerros / Cream of leeks</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>12 Judías verdes estofadas / Green beans stew</p> <p>Magro en salsa / Lean in sauce</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>13 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>14 Ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Salchichas de pavo / Turkey sausages</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>17 Ensalada completa de espinacas / Full spinach salad</p> <p>Calamares a la romana / Breaded squids</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>18 Crema de verduras / Cream of Vegetables</p> <p>Lacón a la plancha con patata / Grilled ham with potato</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>19 Sopa / Soup</p> <p>Gallo a la plancha / Grilled fish</p> <p>Postre lácteo y pan / dairy dessert and bread</p>	<p>20 Espárragos verdes a la plancha / Grilled green asparagus</p> <p>San jacob casero / Mohemade breaded cheese and ham</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>21 Tortilla de patata con pisto y pimientos verdes / Potatoe omelette with vegetanles in tomato sauce and green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>24 Tomates al horno con atún a la plancha / Baked tomatoes with grilled tuna</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>25 Revuelto de champiñones / Scrambled eggs with mushrooms</p> <p>Solomillos de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>26 Verduras al horno / Baked vegetables</p> <p>Empanada de carne / Meat pasty</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>27 Coliflor con bechamel / Cauliflower with sauce</p> <p>Mero a la plancha / Grilled mere</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>28 Berenjenas rellenas con verduras y queso / Stuffed eggplants with vegetables and cheese</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>

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.



Sugerencia CENAS



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09
September



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. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
 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.

3
 Pasta con tomate / Pasta with tomato sauce.1,3

 San Jacobos / Breaded ham and cheese with salad.1,2,3,4,6,7,14

 Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread.1,7

4
 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce

 Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries. 1

 Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.1,7

5
 Pure de calabacín / Zucchini puree.

 Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad.2,4

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

6 DIA DE ASTURIAS
 Fabada asturiana / Asturian stew.7
 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak

 Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano / 7

 Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread.17

7
 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.1,3

 Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.4

 Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.

10
 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp.2,4,14
 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4

 Lacón a la gallega / Lacon,

 Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7

11
 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.1,3
 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken

 Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries

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

12
 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7

 Bacalao al horno con ensalada de tomate, pepino y cebolla / Cod with tomato, cucumber, onion salad.4

 Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.1,7

13
 Puré de espinacas / Spinach puree
 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak

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

 Natillas y pan / Custard and bread.1,7

14
 Judías verdes / Green beans

 Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.

 Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7

17
 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.
 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken

 Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables

 Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.1,7

18
 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpeas.7
 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4

 Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce. 4

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

19
 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon
 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak

 Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries

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

20
 Arroz tres delicias/Chinese style rice.3

 Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage

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

21
 Espaguetis con salsa carbonara/ Spaghetti carbonara 1,3,7

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

 Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread. 1,7

24
 Menestra rehogada / Sautéed vegetables
 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak

 Ternera con verduras/ Steak with vegetables.

 Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread 1,7

25
 Patatas con carne / Potatoes stew with meat

 Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with broccoli 4

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

26
 Sopa de arroz y pescado /Fish and rice soup.4,14
 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4

 Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables .1,3,6,7

 Mandarina y pan / Tangerine and bread.1

27
 Judías pintas con arroz/ Beans with rice
 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken

 Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.1

 Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread. 1,7

28
 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.

 Lasaña de atún / Tuna lasagna 1,3,4,7

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

MENÚ COMIDAS

Bon appetit!

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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September

MERIENDAS

<p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>4</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>5</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>6</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>7</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>10</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Quesitos con pan tostado /Cheese .1,3,7,8,11</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>11</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>12</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6</p> <p>Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>13</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>14</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>
<p>17</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>18</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>19</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>20</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>21</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>24</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Quesitos con pan tostado /Cheese .1,3,7,8,11</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>25</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>26</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6</p> <p>Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>27</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>28</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>

Have a snack p.m



- 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. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana sin chorizo / Asturian stew without sausage</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate, queso fresco y orégano /</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche de soja y pan / Melon, soy milk and bread.</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp.</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>12 Lentejas guisadas / Lentils stew</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate, pepino y cebolla / Cod with tomato, cucumber, onion salad.</p> <p>Manzana Granny Smith, leche de soja y pan. Granny Smith apple, soy milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche de soja y pan / Melon, soy milk and bread</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana sin chorizo / Spanish chickpeas without sausage</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sautéed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche de soja y pan. Gala apple, soy milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with broccoli</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>26 Sopa de pescado /Fish soup.</p> <p>Croquetas caseras sin leche con pisto / Homemade croquettes without milk and with vegetables</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>

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 alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.



MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew.</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano /</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread.</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>
<p>10 Paella valenciana/ Valencian-style rice</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread.</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate, pepino y cebolla / Cod with tomato, cucumber, onion salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas rehogadas con chorizo / Lightly fried chard with chorizo</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sauteed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with broccoli</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>26 Sopa de cocido /Soup.</p> <p>Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables .</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>

09

September



Enjoy your



meal

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.



MENÚ COMIDAS

09

September



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew.</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano /</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>11 Sopa de picadillo sin huevo / Soup with meat and without egg</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread.</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate, pepino y cebolla / Cod with tomato, cucumber, onion salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.3</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sauteed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with brocoli</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>26 Sopa pescado /Fish soup</p> <p>Croquetas caseras sin huevo con pisto / Homemade croquettes without egg with vegetables</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de atún sin huevo / Tuna lasagna without egg</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>

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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew.7</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco orégano / Escaloped veal with tomato ,fresh cheese oregano /</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread.</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp.</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate, pepino y cebolla / Cod with tomato, cucumber, onion salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz sin soja / Meatballs with rice without soy</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.3</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>21 Espaguetis con salsa carbonara/ Spaghetti carbonara</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sauteed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with brocoli</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>26 Sopa de arroz y pescado /Fish and rice soup.</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.1</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>



Enjoy your



meal

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.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>6 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano / 7</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread.</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread.</p>	<p>12 Patatas guisadas con carne/ Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate, pepino y cebolla / Cod with tomato, cucumber, onion salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.</p>	<p>14 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>17 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>18 Pasta con tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce. 4</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>24 Pasta con tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with brocoli</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>26 Sopa pescado /Fish soup.</p> <p>Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables .</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>27 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>

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.



MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew.</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano /</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>
<p>10 Paella valenciana/ Valencian-style</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread.</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.</p> <p>San Jacobos / Breaded ham and cheese</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sauteed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>26 Sopa de cocido / Soup</p> <p>Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables .</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>

09
September



Enjoy your



meal

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..



Enjoy
your



meal

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan sin gluten / Lemon yogurt and bread without gluten</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano /</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan sin gluten / Rice pudding or natural yogurt and bread without gluten</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp.</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan sin gluten / Natural yogurt and bread without gluten</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate, pepino y cebolla / Cod with tomato, cucumber, onion salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan sin gluten / Granny Smith apple, milk and bread without gluten</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera sin gluten con arroz / Meatballs without gluten and with rice.</p> <p>Natillas y pan sin gluten / Custard and without gluten</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpeas.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse y pan sin gluten / Yogurt and bread without gluten</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan sin gluten / Strawberry yogurt and bread without gluten</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sautéed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan sin gluten Gala apple, milk and bread without gluten</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with brocoli</p> <p>Yogur de macedonia y pan sin gluten / Fruit salad yogurt and bread without gluten</p>	<p>26 Sopa de pescado /Fish soup.</p> <p>Croquetas caseras sin gluten con pisto / Homemade croquettes without gluten and with vegetables</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Tangerine and bread without gluten</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo con ensalada de la huerta / Turkey with salad</p> <p>Yogur de limón y pan sin gluten / Lemon yogurt and bread without gluten</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de atún sin gluten / Tuna lasagna without gluten</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten</p>

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.