



MENÚ COMIDAS

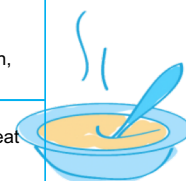
Celiácos

07

July



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>2 Lombarda rehogada / Red cabbage</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>	<p>3 Sopa o melón con jamón / Soup or melon with ham.</p> <p>Filete de ternera a la plancha, con patatas panadetas / Grilled steak with potatoes</p> <p>Natillas y pan sin gluten / Custard and bread without gluten</p>	<p>4 Pasta con salsa carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Merluza al horno con brocoli / Hake with broccoli.</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread. without gluten</p>	<p>5 Ensalada campera / Salad with potatoes, egg, tuna, oin, olive red pepper and green pepper.</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes./ Pork with green peppers</p> <p>Yogur de limón y pan sin gluten / Lemon yogurt and bread without gluten</p>	<p>6 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce - Salmorejo sin gluten / Cold, thick tomato soup without gluten</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de la huerta / Omelette with garden vegetables.</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten</p>
<p>9 Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and sausage.</p> <p>Emperador con ensalada de tomate y queso fresco. / Swordfish with tomato and fresh cheese salad.</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>	<p>10 Ensaladilla rusa / Potato salad.</p> <p>Magro con tomate./ Meat with tomato sauce</p> <p>Yogur natural y pan sin gluten / Natural yogurt and bread without gluten</p>	<p>11 Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetable and chicken</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten</p>	<p>12 Guisantes con jamón / Sauteed peas with ham.</p> <p>Lasaña de carne sin gluten / Meat lasagna without gluten</p> <p>Petit suisse y pan sin gluten / Yogurt and bread without gluten</p>	<p>13 Puré de verduras / Vegetable puree - Gazpacho sin gluten / Cold tomato soup without gluten</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries.</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p>
<p>16 Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce.</p> <p>Salmón a la plancha con calabacín en témpura . Grilled salmon with zucchini</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten</p>	<p>17 Lentejas con verduras / Lentil stew.</p> <p>Filetes de pavo ensalada de brotes / Turkey with salad.</p> <p>Yogur de macedonia y pan sin gluten / Fruit salad yogurt and bread without gluten</p>	<p>18 Judías verdes / Green beans</p> <p>Croquetas caseras sin gluten con pisto / Homemade croquettes gluten free with vegetables with tomato sauce.</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>	<p>19 Ensalada de arroz./ Riced salad</p> <p>Atún con tomate / Tuna with tomato sauce</p> <p>Yogur natural y pan sin gluten / Natural yogurt and bread without gluten</p>	<p>20 Pure de calabacín / Zucchini puree. - Salmorejo sin gluten / Cold, thick tomato soup without gluten</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p>
<p>23 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Pollo en salsa con patatas fritas / Chicken with french fries</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>	<p>24 Menestra rehogada / Sauteed vegetables</p> <p>San Jacobos caseros sin gluten / Breaded ham and cheese without gluten</p> <p>Yogur de fresa y pan sin gluten / Strawberry yogurt and bread without gluten</p>	<p>25 Ensalada de pasta / Pasta salad.</p> <p>Merluza a la plancha/ Grilled hake.</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p>	<p>26 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Tortilla de calabacín / Omelette with zucchini.</p> <p>Natillas y pan sin gluten / Custard and bread without gluten</p>	<p>27 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Gazpacho singluten / Cold tomato soup without gluten</p> <p>Lasaña de atun sin gluten / Tuna lasagna. without gluten</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten</p>
<p>30 Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Cinta de lomo con patatas fritas / Pork with french fries</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten</p>	<p>31 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Filete de pollo / Grilled chicken .</p> <p>Helado y pan sin gluten / Ice cream and bread without gluten</p>	<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.</p>		