



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 chickpea.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.