



MENÚ COMIDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil
Tortilla francesa / Omelette
Fruta y pan / Fruit and bread

2
Arroz blanco / White rice

Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken

Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread

3
Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta

Pescado a la plancha / Grilled fish

Fruta y pan / Fruit and bread

4
Sopa de cocido/ Broth

Pavo a la plancha / Grilled turkey

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

8
Arroz blanco / White rice

Lacón / Pork

Fruta y pan / Fruit and bread

9
Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree

Pescado a la plancha / Grilled fish

Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread

10
Sopa de cocido/ Broth

Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken

Fruta y pan / Fruit and bread

11
Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta

Tortilla francesa / Omelette

Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread

12

FESTIVO

15
Arroz blanco / White rice

Pescado a la plancha / Grilled fish

Fruta y pan / Fruit and bread

16 DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN
Sopa de cocido/ Broth

Pavo a la plancha / Grilled turkey

Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread

17
Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil

Jamón York / Porrk

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
Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree

Tortilla francesa / Omelette

Fruta y pan / Fruit and bread

22
Arroz blanco / White rice

Tortilla francesa / Omelette

Fruta y pan / Fruit and bread

23
Sopa de cocido/ Broth

Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken

Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread

24
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

25
Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta

Tortilla francesa / Omelette

Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread

26
Crema de calabaza / Cream of pumpkin

Pescado a la plancha / Grilled fish

Fruta y pan / Fruit and bread

29
Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta

Tortilla francesa / Omelette

Fruta y pan / Fruit and bread

30
Arroz blanco / White rice

Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken

Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread

31
Sopa de cocido/ Broth

Pescado a la plancha / Grilled fish

Fruta y pan / Fruit and bread

10
October



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.