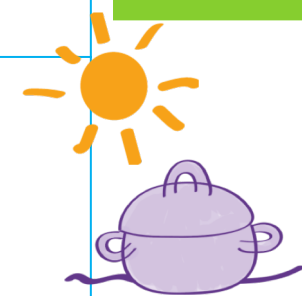


# MENÚ de COMEDOR

11  
November



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<i>Bon appetit!</i>	1  FIESTA	2  FIESTA
<p><b>5</b> Judías verdes/Green beans</p> <p>Pollo al ajillo con patatas y cebolla./Chicken in garlic sauce with potatoes and onions</p> <p>Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread. .1,7</p>	<p><b>6</b> Pasta boloñesa con parmesano /Bolognese pasta with cheese.1,3,7</p> <p>Filetes de lenguado al limón / Sole with lemon 4</p> <p>Natillas y pan/Pudding and bread. .1,7</p>	<p><b>7</b> Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).1,3</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread. 1</p>	<p><b>8</b> Crema espinacas con picatostes / Cream of spinach with croutons.1</p> <p>Lomo de cerdo con ensalada de pepino y tomate / Pork with cucumber and tomato salad</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread. .1,7</p>	<p><b>9</b>  FIESTA</p>
<p><b>12</b> Patatas con carne/Potatoes with meat</p> <p>Tortilla francesa con ensalada de tomate, queso fresco y orégano./ Omelette with tomato, fresh cheese and oregano.3,7</p> <p>Plátano, pan y leche/Banana, milk and bread .1,7</p>	<p><b>13</b> Guisantes salteados con jamón/Sauteed peas with ham</p> <p>Albóndigas de ternera con patatas dado/Meatballs with cubed potatoes 1,6</p> <p>Yogur de limón y pan/Lemon yogurt and bread. .1,7</p>	<p><b>14</b> Arroz con chipirones/Rice with small squid 2,4</p> <p>Lacón a la gallega/Galician style ham</p> <p>Caqui, pan y leche./Persimmon, bread and milk .1,7</p>	<p><b>15</b> Menestra de verduras/Sauteed vegetables</p> <p>Emperador con setas variadas/Swordfish with mixed mushrooms 4</p> <p>Yogur natural azucarado y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread. .1,7</p>	<p><b>16</b> Lentejas estofadas con chorizo/Lentil stew with sausage</p> <p>Cuartos de pollo con cebolla , zanahoria y patatas/Chicken with onion, carrots and potatoes</p> <p>Uvas, pan y leche/Grapes, bread and milk. .1,7</p>
<p><b>19</b> Puré de calabacín/Zucchini puree</p> <p>Cinta de lomo con revuelto de patatas panaderas y pimiento verde/Pork and scrambled eggs with potatoes and green peppers</p> <p>Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread. .1,7</p>	<p><b>20</b> Judías pintas con arroz/Black beans with rice</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Hake with salad.4</p> <p>Petit-suisse y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p><b>21</b> Puré de verduras con picatostes / Vegetables puree with croutons.1</p> <p>Lasaña de ternera / Meat lasagne.1,3,6,7</p> <p>Plátano, pan y leche/Banana, milk and bread. .1,7</p>	<p><b>22 THANKSGIVING DAY</b></p> <p>Sopa ave y verduras/Chicken soup with vegetables .1,3</p> <p>Ragout de pavo con verduras y patatas/Turkey with vegetables and potatoes</p> <p>Yogur de macedonia y pan /Fruit salad yogurt and bread .1,7</p>	<p><b>23</b> Lazos con chorizo , salsa de tomate y queso rallado/Pasta with sausage, tomato sauce and grated cheese.1,3,7</p> <p>Bacalao enharinado con cebolla y calabacín/Breaded cod fish with onion and zucchini.1,3,4</p> <p>Mandarina y pan/Mandarin and bread .1,</p>
<p><b>26</b> Arroz con salchichas y tomate/Rice with sausage and tomatoes</p> <p>Salmón al horno con brócoli/Baked salmon with broccoli 4</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread .1,7</p>	<p><b>27</b> Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).1,3</p> <p>Yogur natural azucarado y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread. .1,7</p>	<p><b>28</b> Acelgas salteadas con sofrito de jamón/Salted chard with ham</p> <p>Pollo al chilindrón con patatas fritas/Chicken in sauce with french fries</p> <p>Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread. .1,7</p>	<p><b>29</b> Pasta con salsa carbonara y queso / Carbonara pasta with cheese 1,3,7</p> <p>Merluza con pure de pimiento amarillo/ Hake with yellow pepper puree 4</p> <p>Yogur de fresa, y pan/Strawberry yogurt, and bread. .1,7</p>	<p><b>30</b> Judías verdes con patatas / Green beans with potatoes</p> <p>Croquetas con ensalada de espinacas / Croquettes with spinach salad 1,3,6,7</p> <p>Uvas, pan y leche/Grapes, bread and milk. .1,7</p>

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 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.