

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

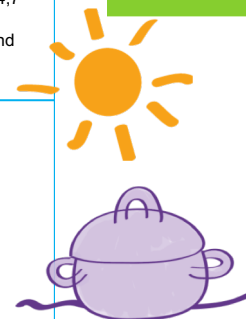
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>1 Marmitako/Fresh tuna stew.4 Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette.3 Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread. .1,7</p>	<p>2 Judías verdes/Green beans Pollo asado con patatas fritas/Roasted chicken with french fries Yogur natural azucarado y pan/Natural yogurt with sugar, and bread. .1,7</p>	<p>3 Pasta son salsa carbonara y queso rallado /Carbonara pasta with cheese.1,3,7 Merluza en salsa verde con gambas y almejas/Hake in green sauce with shrimp and clams.2,4,14 Uvas, pan y leche/Grapes, bread and milk. .1,7</p>	<p>4 Lentejas hortelanas/Lentil stew Filete de ternera a la plancha con puré de patata/Grilled steak with mashed potatoes.7 Yogur de macedonia y pan/Fruit salad yogurt and bread . .1,7</p>	<p>5 Puré de verduras/Vegetable puree Emperador con ajo perejil y ensalada de tomate , orégano y queso de Burgos/Swordfish with garlic, tomato salad with oregano and soft cheese.4,7 Plátano, leche y pan/Banana, milk and bread. .1,7</p>
<p>8 Paella de verduras y pollo/Valencian style rice dish with chicken and vegetables Lacón a la gallega/Galician style pork Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread. .1,7</p>	<p>9 Crema de zanahoria con picatostes /Cream of carrots with croutons1 Salmón a la meniere/ Salmon with a lemon sauce.4 Natillas y pan/Pudding and bread. .1,7</p>	<p>10 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 Mandarina y pan / Mandarin and bread. 1</p>	<p>11 Pasta marinera / Pasta with gulas and shrimp.1,2,3,4,14 Filete de pollo a la plancha con lombarda Grilled chicken with redcabbge Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread. .1,7</p>	<p>12 FIESTA</p>
<p>15 Arroz tres delicias/Chinese style rice.3,14 Atún con cebolla y tomate/Tuna with onion and tomato.4 Plátano, pan y leche/Banana, milk and bread . .1,7</p>	<p>16 DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN Judías blancas con grelos /White bean stew with turnips Filete de pavo con puré de patata/Turkey fillet with mashed potatoes.7 Yogur de limón y pan/Lemon yogurt and bread. .1,7</p>	<p>17 Menestra verduras/Sauteed mixed vegetables Cinta de lomo con pimientos verdes/Pork with green peppers Caqui, pan y leche. .1,7</p>	<p>18 Pasta boloñesa con queso rallado/Bolognese pasta with sprinkled cheese.1,3,7 Lomos de lenguado con brócoli/Sole with broccoli.4 Yogur natural azucarado y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread. .1,7</p>	<p>19 Crema espinacas/Cream of spinach Albóndigas de ternera con patatas dado/Meatballs with cubed potatoes1,6 Uvas, pan y leche/Grapes, bread and milk. .1,7</p>
<p>22 Arroz con salchichas y tomate/Rice with sausage and tomatoes Ternera con verduras /Steak with vegetables Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread. .1,7</p>	<p>23 Acelgas con bacon/Chard with bacon Hamburguesa de pollo con patatas fritas/Chicken burger with french fries.1 Petit-suisse/Yogurt. .1,7</p>	<p>24 Patatas con carne/Potato and meat stew Merluza salteado con champiñones/Salted hake with mushrooms 4 Plátano, pan y leche/Banana, milk and bread. .1,7</p>	<p>25 Lentejas estofadas con chorizo/Lentil stew with sausage Tortilla de espinacas/Spinach omelette.3. Yogur de macedonia/Fruit salad yogurt. .1,7</p>	<p>26 Crema de calabaza /Cream of pumpkin Lasaña de atún/Tuna lasagna.1,3,4,7 Mandarina y pan/Mandarin and bread . .1,</p>
<p>29 Guisantes con jamón/Sauteed peas with ham Croquetas con pisto/Croquettes with mixed vegetables in sauce.1,3,6,7 Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread . .1,7</p>	<p>30 Alubias plancheta con marisco/Beans with seafood.2,14 Filete pollo a la plancha con ensalada de espinacas/Grilled chicken with spinach salad Yogur de fresa, y pan/Strawberry yogurt, and bread. .1,7</p>	<p>31 Sopa de picadillo/Soup with meat and egg .1,3 Emperador con habitas rehogadas/Swordfish with lightly fried beans.4 Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread. .1,7</p>		<p>Bon appetit!</p>

10
October



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.