



DE SAYUNOS

11

November

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and biscuits
1,3,6,7,11*

Leche con nesquik y zumo con cereales / Chocolate milk, juice and cereal
1,6,7*

Leche con nesquik y zumo con tostadas, mantequilla y mermelada o aceite / Chocolate milk, juice, toast with butter and jam or olive oil
3,6,7,8,11*

Leche con nesquik y zumo con pan de leche con embutido / Chocolate milk, juice and bread with salami
1,3,6,7*

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and cookies
1,3,6,7,11*

Para los niños que presentan intolerancia al gluten: pastas Guillón sin gluten, magdalenas brioches sin gluten, galletas sin gluten, y cereales recubiertos de chocolate sin gluten.



Sugerencia DE SAYUNOS



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal

Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies

Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam

Leche, pieza de fruta y magdalenas / Milk, fruit and muffins

Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham

a.m

Start strong



Sugerencia MERIENDAS



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit

Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit

Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit

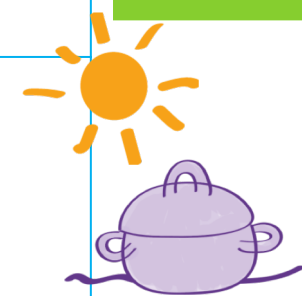
Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit

Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit

p.m

MENÚ de COMEDOR

11
November



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<i>Bon appetit!</i>	1 FIESTA	2 FIESTA
<p>5 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>6 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>7 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>8 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>9 FIESTA</p>
<p>12 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>13 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>14 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>15 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>16 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>19 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>20 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>21 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>22 THANKSGIVING DAY</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>23 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>26 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>27 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>28 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>29 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>30 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.



MENÚ COMIDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

11
November



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 FIESTA	2 FIESTA
5 Arroz blanco / White rice Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	6 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Filetes de lenguado al limón / Sole with lemon Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	7 Sopa de cocido/ Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	8 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Tortilla francesa / Omelette Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	9 FIESTA
12 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva/ Boiled potatoes with chicken and olive oil. Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	13 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Pavo a la plancha / Grilled turkey Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	14 Arroz blanco / White rice Lacón a la gallega/Galician style ham Fruta y pan / Fruit and bread	15 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	16 Sopa de cocido/ Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread
19 Puré de calabacín/Zucchini puree Lacón a la gallega/Galician style ham Fruta y pan / Fruit and bread	20 Arroz blanco / White rice Merluza a la plancha / Hake Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	21 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	22 Sopa ave y verduras/Chicken soup with vegetables Pavo a la plancha / Grilled turkey Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	23 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread
26 Arroz blanco / White rice Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread	27 Sopa de cocido/ Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	28 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread	29 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	30 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva/ Boiled potatoes with chicken and olive oil. Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread

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.

**LUNES****MARTES****MIÉRCOLES****JUEVES****VIERNES****11****November***Be healthy,
live healthy***Sugerencia CENAS**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
			FIESTA	FIESTA
5 Canelones de atún / Tuna cannelloni Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	6 Coliflor con bacon / Cauliflower with bacon Salchichas de pavo con cebolla y tomate / Turkey sausages with onion and tomato Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	7 Arroz tres delicias / Chinese style rice Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	8 Dorada al horno con patatas panaderas y ensalada de espinacas frescas / Baked fish with baked potatoes and fresh spinach salad Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	9 FIESTA
12 Alcachofas con jamón / Artichokes with ham San jacobos caseros con patatas fritas / Homemade breaded cheese and ham with french fries Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	13 Crema de puerros / Leeks cream Chuletas de cerdo / Pork chops Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	14 Sopa de picadillo / Soup with ham and boiled egg Atún a la plancha con cebolla / Grilled tuna with onion Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	15 Berenjenas rellenas de carne / Meat stuffed eggplants Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	16 Espinacas con bechamel / Spinach with sauce Sepia a la plancha / Grilled sepia Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread
19 Lombarda con piñones y pasas / Red cabbage with pine nuts and raisins Calamares a la romana / Breaded squids Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	20 Parrilla de verduras / Grilled vegetables Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas fritas / Grilled burger with french fries Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	21 Sopa de arroz y pescado / Soup of rice and fish Chuletas de sajonia / Saxony chops Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	22 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo Trucha rellena de bacon / Bacon stuffed trout Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	23 Crema de verduras / Vegetables cream Tortilla de patata / Potatoe omelette Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread
26 Solomillos de pollo con tomates al horno y espárragos verdes / Chicken with bakes tomatoes and green asparagus Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	27 Crema de calabacín / Zucchini cream Lenguado a la plancha / Grilled fish Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	28 Sopa / Soup Filete de ternera con pimientos verdes / Grilled veal steak with green peppers Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	29 Huevos fritos con pisto y patatas fritas / Fried eggs with vegetables in tomato sauce and french fries Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	30 Risotto de verduras y pollo / Vegetables and chicken risotto Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread

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.



MENÚ COMIDAS

1er Ciclo Infantil

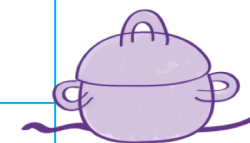
MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

11 November



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

- 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.



MERIENDAS

1er Ciclo Infantil

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

11

November

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 FIESTA	2 FIESTA
5 Puré de frutas variadas / Fruit puree Quesitos con pan tostado / Cheese .1,3,7,8,11 Fruta del tiempo / Fruit	6 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit	7 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6 Yogur bebido / Liquid yogurt.7	8 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1,6,11 Fruta del tiempo / Fruit	9 FIESTA
12 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7	13 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit	14 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7 Petit suise / Yogurt.7	15 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	16 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,6,7,8,11 Leche / Milk.7
19 Puré de frutas variadas / Fruit puree Quesitos con pan tostado / Cheese .1,3,7,8,11 Fruta del tiempo / Fruit	20 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit	21 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6 Yogur bebido / Liquid yogurt.7	22 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1,6,11 Fruta del tiempo / Fruit	23 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7 Zumo de frutas / Juice
26 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7	27 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit	28 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7 Petit suise / Yogurt.7	29 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	30 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,6,7,8,11 Leche / Milk.7

Have a snack p.m



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 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.

MENÚ COMIDAS

Alérgicos a la lactosa y proteínas de la leche

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

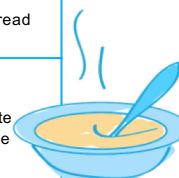
VIERNES

11

November



Enjoy your



meal

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
			FIESTA	FIESTA
5	6	7	8	9
Judías verdes/Green beans Pollo al ajillo con patatas y cebolla./Chicken in garlic sauce with potatoes and onions Manzana, leche de soja y pan/Apple, soy milk and bread.	Pasta boloñesa /Bolognese pasta Filetes de lenguado al limón / Sole with lemon Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread	Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham). Mandarina y pan / Mandarin and bread.	Crema espinacas con picatostes / Cream of spinach with croutons. Lomo de cerdo con ensalada de pepino y tomate / Pork with cucumber and tomato salad Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread	FIESTA
12	13	14	15	16
Patatas con carne/Potatoes with meat Tortilla francesa con ensalada de tomate y orégano./ Omelette with tomato and oregano. Plátano, pan y leche de soja /Banana, soy milk and bread .	Guisantes salteados con jamón/Sauteed peas with ham Albóndigas de ternera con patatas dado/Meatballs with cubed potatoes Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread	Arroz con chipirones/Rice with small squid Lacón a la gallega/Galician style ham Caqui, pan y leche de soja /Persimmon, bread and soy milk .	Menestra de verduras/Sauteed vegetables Emperador con setas variadas/Swordfish with mixed mushrooms Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread	Lentejas estofadas con chorizo/Lentil stew with sausage Cuartos de pollo con cebolla, zanahoria y patatas/Chicken with onion, carrots and potatoes Uvas, pan y leche/ de soja Grapes, bread and soy milk.
19	20	21	22 THANKSGIVING DAY	23
Puré de calabacín/Zucchini puree Cinta de lomo con revuelto de patatas panaderas y pimiento verde/Pork and scrambled eggs with potatoes and green peppers Manzana, leche de soja y pan/Apple, soy milk and bread.	Judías pintas con arroz/Black beans with rice Merluza a la plancha con ensalada / Hake with salad Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread	Puré de verduras con picatostes / Vegetables puree with croutons. Lasaña de ternera sin leche / Meat lasagne without milk Plátano, pan y leche de soja /Banana, soy milk and bread	Sopa ave y verduras/Chicken soup with vegetables Ragout de pavo con verduras y patatas/Turkey with vegetables and potatoes Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread	Lazos con chorizo con salsa de tomate /Pasta with sausage and tomato sauce Bacalao enharinado con cebolla y calabacín/Breaded cod fish with onion and zucchini. Mandarina y pan/Mandarin and bread
26	27	28	29	30
Arroz con salchichas y tomate/Rice with sausage and tomatoes Salmón al horno con brócoli/Baked salmon with broccoli Macedonia de frutas, leche de soja y pan/Mixed fruit salad, soy milk and bread .	Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham). Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread	Acelgas salteadas con sofrito de jamón/Salted chard with ham Pollo al chilindrón con patatas fritas/Chicken in sauce with french fries Manzana, leche de soja y pan/Apple, soy milk and bread.	Pasta con salsa boloñesa / Bolognese pasta Merluza con pure de pimiento amarillo/ Hake with yellow pepper puree Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread	Judías verdes con patatas / Green beans with potatoes Croquetas sin leche con ensalada de espinacas / Croquettes without milk with spinach salad Uvas, pan y leche de soja /Grapes, bread and soy milk.

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 alérgicos e intolerancias. Soliciten información en enfermería.



Enjoy
your



meal

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

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.



MENÚ COMIDAS

11

November



Enjoy your



meal

Alérgicos al huevo

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 FIESTA	2 FIESTA
5 Judías verdes/Green beans Pollo al ajillo con patatas y cebolla./Chicken in garlic sauce with potatoes and onions Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread.	6 Pasta boloñesa con parmesano /Bolognese pasta with cheese. Filetes de lenguado al imón / Sole with lemon Natillas y pan/Pudding and bread	7 Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham). Mandarina y pan / Mandarin and bread.	8 Crema espinacas con picatostes / Cream of spinach with croutons Lomo de cerdo con ensalada de pepino y tomate / Pork with cucumber and tomato salad Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.	9 FIESTA
12 Patatas con carne/Potatoes with meat Filete de pollo con ensalada de tomate, queso fresco y orégano./ Omelette with tomato, fresh cheese and oregano.3.7 Plátano, pan y leche/Banana, milk and bread	13 Guisantes salteados con jamón/Sauteed peas with ham Albóndigas de ternera con patatas dado/Meatballs with cubed potatoes Yogur de limón y pan/Lemon yogurt and bread	14 Arroz con chipirones/Rice with small squid Lacón a la gallega/Galician style ham Caqui, pan y leche./Persimmon, bread and milk	15 Menestra de verduras/Sauteed vegetables Emperador con setas variadas/Swordfish with mixed mushrooms Yogur natural azucarado y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread	16 Lentejas estofadas con chorizo/Lentil stew with sausage Cuartos de pollo con cebolla y zanahoria y patatas/Chicken with onion, carrots and potatoes Uvas, pan y leche/Grapes, bread and milk.
19 Puré de calabacín/Zucchini puree Cinta de lomo con revuelto de patatas panaderas y pimiento verde/Pork and scrambled eggs with potatoes and green peppers Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread.	20 Judías pintas con arroz/Black beans with rice Filete de ternera a la plancha con ensalda/ Grilled steak with salad Petit-suisse y pan / Yogurt and bread	21 Puré de verduras con picatostes / Vegetables puree with croutons. Lasaña de ternera sin huevo /Meat lasagna without egg Plátano, pan y leche/Banana, milk and bread.	22 THANKSGIVING DAY Sopa ave y verduras/Chicken soup with vegetables Ragout de pavo con verduras y patatas/Turkey with vegetables and potatoes Yogur de macedonia y pan /Fruit salad yogurt and bread	23 Lazos con chorizo , salsa de tomate y queso rallado/Pasta with sausage, tomato sauce and grated cheese. Bacalao a la plancha con cebolla y calabacín/ Grilled cod fish with onion and zucchini Mandarina y pan/Mandarin and bread
26 Arroz con salchichas y tomate/Rice with sausage and tomatoes Salmón al horno con brócoli/Baked salmon with broccoli Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread .	27 Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham). Yogur natural azucarado y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread.	28 Acelgas salteadas con sofrito de jamón/Salted chard with ham Pollo al chilindrón con patatas fritas/Chicken in sauce with french fries Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread.	29 Pasta con salsa carbonara y queso / Carbonara pasta with cheese Merluza con pure de pimiento amarillo/ Hake with yellow pepper puree Yogur de fresa, y pan/Strawberry yogurt, and bread.	30 Judías verdes con patatas / Green beans with potatoes Croquetas sin huevo con ensalada de espinacas / Croquettes without egg and with spinach salad Uvas, pan y leche/Grapes, bread and milk.

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.



MENÚ COMIDAS

11
November

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 FIESTA	2 FIESTA
5 Judías verdes/Green beans Pollo al ajillo con patatas y cebolla./Chicken in garlic sauce with potatoes and onions Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread. .	6 Pasta boloñesa con parmesano /Bolognese pasta with cheese. Filetes de lenguado al limón / Sole with lemon Natillas y pan/Pudding and bread. .	7 Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham). Mandarina y pan / Mandarin and bread.	8 Crema espinacas con picatostes / Cream of spinach with croutons. Lomo de cerdo con ensalada de pepino y tomate / Pork with cucumber and tomato salad Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.	9 FIESTA
12 Patatas con carne/Potatoes with meat Tortilla francesa con ensalada de tomate, queso fresco y orégano./ Omelette with tomato, fresh cheese and oregano. Plátano, pan y leche/Banana, milk and bread .	13 Guisantes salteados con jamón/Sauteed peas with ham Albóndigas de ternera sin soja con patatas dado/Meatballs without soy and with cubed potatoes Yogur de limón y pan/Lemon yogurt and bread.	14 Arroz con chipirones/Rice with small squid Lacón a la gallega/Galician style ham Caqui, pan y leche./Persimmon, bread and milk	15 Menestra de verduras/Sauteed vegetables Emperador con setas variadas/Swordfish with mixed mushrooms Yogur natural azucarado y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread. .	16 Lentejas estofadas con chorizo/Lentil stew with sausage Cuartos de pollo con cebolla , zanahoria y patatas/Chicken with onion, carrots and potatoes Uvas, pan y leche/Grapes, bread and milk.
19 Puré de calabacín/Zucchini puree Cinta de lomo con revuelto de patatas panaderas y pimiento verde/Pork and scrambled eggs with potatoes and green peppers Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread.	20 Judías pintas con arroz/Black beans with rice Merluza a la plancha con ensalada / Hake with salad Petit-suisse y pan / Yogurt and bread	21 Puré de verduras con picatostes / Vegetables puree with croutons. Lasaña de ternera sin soja / Meat lasagne without soy Plátano, pan y leche/Banana, milk and bread	22 THANKSGIVING DAY Sopa ave y verduras/Chicken soup with vegetables Ragout de pavo con verduras y patatas/Turkey with vegetables and potatoes Yogur de macedonia y pan /Fruit salad yogurt and bread	23 Lazos con chorizo , salsa de tomate y queso rallado/Pasta with sausage, tomato sauce and grated cheese Bacalao enharinado con cebolla y calabacín/Breaded cod fish with onion and zucchini. Mandarina y pan/Mandarin and bread
26 Arroz con salchichas y tomate/Rice with sausage and tomatoes Salmón al horno con brócoli/Baked salmon with broccoli Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread .	27 Cocido completo : sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo, ternera y jamón / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham). Yogur natural azucarado y pan/ Natural yogurt with sugar, and bread. .	28 Acelgas salteadas con sofrito de jamón/Salted chard with ham Pollo al chilindrón con patatas fritas/Chicken in sauce with french fries Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread.	29 Pasta con salsa carbonara y queso / Carbonara pasta with cheese Merluza con pure de pimiento amarillo/ Hake with yellow pepper puree Yogur de fresa, y pan/Strawberry yogurt, and bread.	30 Judías verdes con patatas / Green beans with potatoes Croquetas sin soja con ensalada de espinacas / Croquettes without soy and with spinach salad Uvas, pan y leche/Grapes, bread and milk.


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.



Alérgicos a legumbres

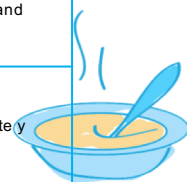
MENÚ COMIDAS

11

November



Enjoy your



meal

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

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.



Alérgicos al pescado

MENÚ COMIDAS

11
November



Enjoy your



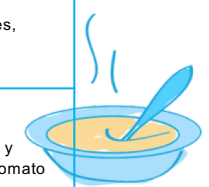
meal

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

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.



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 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.