



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 January



7

NO LECTIVO

8

Macarrones con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.

Cinta de lomo adobada con ensalada de tomate, queso fresco y orégano / Marinated pork with tomato, fresh cheese and oregano salad.

Yogur de fresa y pan sin gluten / Strawberry yogurt and bread without gluten

9

Patatas guisadas con costillas y setas / Potatoes stew with cutlet and mushrooms

Filete de merluza al limón / Grilled hake with lemon

Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten

10

Crema de verduras frescas / Cream of fresh vegetables

Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries

Petit suisse y pan sin gluten / Yogurt and bread without gluten

11

Cocido completo (Sopa, garbanos, zanahoria, patata, repollo, jamón, ternera, pollo y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, potato, cabbage, ham, veal, chicken and sausage)

Piña natural leche y pan sin gluten / Natural pineapple milk and bread without gluten

14

Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce

Filete de pavo con champiñones / Turkey with mushrooms.

Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten

15

Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables

Salmón al horno con eneldo y lombarda / Baked salmon with dill and red cabbage.

Yogur de limón y pan sin gluten / lemon yogurt and bread without gluten

16

Puré de calabaza / Pumpkin puree

Albóndigas de ternera sin gluten con arroz / Meatballs without gluten with rice.

Macedonia natural de fruta, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten

17

Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

Natillas y pan sin gluten / Pudding and bread without gluten

18

Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.

Bacalao al horno con pisto / Baked cod with vegetables in tomato sauce

Naranja y pan sin gluten / Orange, and bread without gluten

21

Paella marinera con calamares, chipirones y gambas / Rice with squids and prawns.

Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad

Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten

22

Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage

Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with garlic and parsley

Yogur natural azucarado y pan sin gluten / Natural yogurt with sugar and bread without gluten

23

Crema de calabacín con picatostes sin gluten / Cream of zucchini with croutons without gluten

Filete de ternera con patatas panaderas, cebolla y pimiento verde / Grilled veal steak with baked potatoes with onion and green peppers

Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten

24

Pasta con chorizo, tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.

Mero con calabacín a la plancha / Mero with grilled zucchini.

Yogur de macedonia y pan sin gluten / Fruit salad yogurt and bread without gluten

25

Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables

Croquetas de jamón sin gluten con ensalada de tomate y pepino / Croquettes without gluten with tomato and cucumber salad

Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten

Enjoy your

28

Patatas guisadas con sepia / Potatoes stew with cuttlefish.

Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers

Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten

29

Macarrones boloñesa y queso / Pasta with meat, tomato sauce and cheese

Salmón a la plancha con brócoli / Grilled salmon with broccoli.

Flan de huevo y pan sin gluten / Egg custard and bread without gluten

30

Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham

Lasaña de ternera sin gluten / Meat lasagna without gluten

Fresas con zumo de naranja y pan sin gluten / Strawberries with orange juice and bread without gluten

31

Sopa de arroz y pollo / Rice soup with chicken

Merluza con tomates al horno / Hake with baked tomatoes.

Yogur de fresa y pan sin gluten / Strawberry yogurt and bread without gluten



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.