



DE SAYUNOS

1

January

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

LUNES

MARTES

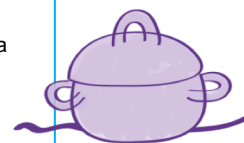
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
january

<p>7</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>8 Macarrones con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.1,3,4</p> <p>Cinta de lomo adobada con ensalada de tomate, queso fresco y orégano / Marinated pork with tomato, fresh chees and orenago salad.7</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.1,7</p>	<p>9 Patatas guisadas con costillas y setas / Potatoes stew with cutled and mushrooms</p> <p>Filete de merluza al limón / Grilled hake with lemon.4</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.1,</p>	<p>10 Crema de verduras frescas / Cream of fresh vegetables</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.1,7</p>	<p>11 Cocido completo (Sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, jamón, ternera, pollo y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, potatoe, cabbage, ham, veal, chicken and sausage)1,3</p> <p>Piña natural leche y pan / Natural pineapple milk and bread.1,7</p>
<p>14 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con champiñones / Marinated turkey with mushrooms.1</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>15 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Salmón al horno con eneldo y lombarda / Baked salmon with dill and red cabbage.4</p> <p>Yogur de limon y pan / lemon yogurt and bread.1,7</p>	<p>16 Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.1,6</p> <p>Macedonia natural de fruta , leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7</p>	<p>17 Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted choicken with french fries</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.1,7</p>	<p>18 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.1,3,7</p> <p>Bacalao al horno con pisto / Baked cod with vegetables in tomato sauce.4</p> <p>Naranja y pan / Orange, and bread.1</p>
<p>21 Paella marinera con calamares, chipirones y gambas / Rice with squids and prawns.2</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.3</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.1,7</p>	<p>22 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with garlic and parsley.4</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yogurt with sugar and bread.1,7</p>	<p>23 Crema de calabacín con picatostes / Cream of zucchini with croutons.1</p> <p>Filete de ternera con patatas panaderas, cebolla y pimiento verde / Grilled veal steak with baked potatoes with onion and green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>24 Pasta con chorizo, tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.1,3,7</p> <p>Mero con calabacín a la plancha / Mere with grilled zucchini.4</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.1,7</p>	<p>25 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada de tomate y pepino / Croquettes with tomato and cucumber salad.1,3,6,7</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.1,</p>
<p>28 Patatas guisadas con sepia / Potatoes stew with cuttlefish.4</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>29 Macarrones boloñesa y queso / Pasta with meat ,tomato sauce and cheese.1,3</p> <p>Salmón a la plancha con brócoli / Grilled salmon with broccoli.,4</p> <p>Flan de huevo y pan / Egg custard and bread.1,3,7</p>	<p>30 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Lasaña de ternera / Meat lasagna.1,3,6,7</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan ./ Strawberries with orange juice and bread.3</p>	<p>31 Sopa de arroz y pollo / Rice soup with chicken.1,3</p> <p>Merluza con tomates al horno / Hake with baked tomatoes.4</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.1,7</p>	<p><i>Bon appetit!</i></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 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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>NO LECTIVO</p> <p>8 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Tortilla francesa / Omelette Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>9 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</p>	<p>10 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>11 Sopa de cocido/ Broth Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread</p>	
<p>14 Arroz blanco / White rice Filete de pavo / Turkey Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>15 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva/ Boiled potatoes with chicken and olive oil. Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>16 Puré de calabaza / Pumpkin puree Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>17 Sopa de cocido/ Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>18 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>21 Arroz blanco / White rice Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>22 Sopa de cocido/ Broth Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>23 Crema de calabacín / Cream of zucchini Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>24 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>25 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>28 Patatas guisadas con pescado / Potatoes stew with fish Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>29 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>30 Arroz blanco / White rice Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>31 Sopa de arroz y pollo / Rice soup with chicken Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	

1
January



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.

**LUNES****MARTES****MIÉRCOLES****JUEVES****VIERNES****1****January***Be healthy, live healthy*

<p>7</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>8 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo</p> <p>Sepia a la plancha / Grilled cuttlefish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>9 Parrilla de verduras / Grilled vegetables</p> <p>Lacón a la Gallega / Galian style ham</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>10 Sopa / Soup</p> <p>Atún con tomate / Tuna with tomato sauce</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>11 Berenjenas rellenas de ternera y verduras / Stuffed eggplants with meat and vegetables</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>14 Crema de puerros / Cream of leeks</p> <p>Calamares a la romana / Breaded squids</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>15 Tortilla de patata con pimientos asados / Potatoe omelette with roasted red peppers</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>16 Sopa de pescado/ Fish soup</p> <p>Salchichas de pavo / Turkey sausages</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>17 Lasaña de atún y verduras / Tuna and vegetable lasagna</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>18 Coliflor con bacon / Cauliflower with bacon</p> <p>Chuleta de cerdo / Pork chops</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>21 Acelgas rehogadas/ Chard sauteed</p> <p>Redondo de ternera en salsa / Veal in sauce</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>22 Champiñones rehogados con jamón / Mushrooms sauteed with ham</p> <p>Alitas de pollo / chicken wings</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>23 Espárragos verdes y tomates al horno / Green asparagus and baked tomatoes</p> <p>Dorada al horno / Baked fish</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>24 Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Magro en salsa / Lean in sauce</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>25 Arroz tres delicias / Chinese style rice</p> <p>Gallo a la plancha / Grilled fish</p> <p>Postre lacteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>28 Judias verdes rehogadas / Green bean sauteed</p> <p>Huevos rellenos de atún / tuna Stuffed eggs</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>29 Cinta de lomo con calabacin y berenjena a la plancha / Grilled pork with grilled zucchini and eggplant</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>30 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Bacaladitos rebizados / Breaded fish</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>31 Hamburguesa de ternera con patatas fritas y ensalada completa / Steak burger with french fries and full salad</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	

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.

Sugerencia CENAS

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

NO LECTIVO

8

Macarrones con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.1,3,4

Cinta de lomo adobada con ensalada de tomate, queso fresco y orégano / Marinated pork with tomato, fresh cheese and oregano salad.7

Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.1,7

9

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

Filete de merluza al limón / Grilled hake with lemon.4

Mandarina y pan / Mandarin and bread.1,

10

Crema de verduras frescas / Cream of fresh vegetables

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

Petit suisse y pan / Yogurt and bread.1,7

11

Cocido completo (Sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, jamón, ternera, pollo y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, potato, cabbage, ham, veal, chicken and sausage)1,3

Piña natural leche y pan / Natural pineapple milk and bread.1,7

14

Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce

Filete de pavo adobado con champiñones / Marinated turkey with mushrooms.1

Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7

15

Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables

Salmón al horno con eneldo y lombarda / Baked salmon with dill and red cabbage.4

Yogur de limón y pan / lemon yogurt and bread.1,7

16

Puré de calabaza / Pumpkin puree

Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.1,6

Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7

17

Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sautéed with ham

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

Natillas y pan / Pudding and bread.1,7

18

Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.1,3,7

Bacalao al horno con pisto / Baked cod with vegetables in tomato sauce.4

Naranja y pan / Orange, and bread.1

21

Paella marinera con calamares, chipirones y gambas / Rice with squids and prawns.2

Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.3

Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.1,7

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.4

Yogur natural azucarado y pan / Natural yogurt with sugar and bread.1,7

23

Crema de calabacín con picatostes / Cream of zucchini with croutons.1

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 / Banana, milk and bread.1,7

24

Pasta con chorizo, tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.1,3,7

Mero con calabacín a la plancha / Mere with grilled zucchini.4

Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.1,7

25

Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables

Croquetas de jamón con ensalada de tomate y pepino / Croquettes with tomato and cucumber salad.1,3,6,7

Mandarina y pan / Mandarin and bread.1,

28

Patatas guisadas con sepia / Potatoes stew with cuttlefish.4

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

Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7

29

Macarrones boloñesa y queso / Pasta with meat, tomato sauce and cheese.1,3

Salmón a la plancha con brócoli / Grilled salmon with broccoli.4

Flan de huevo y pan / Egg custard and bread.1,3,7

30

Guisantes rehogados con jamón / Peas sautéed with ham

Lasaña de ternera / Meat lasagna.1,3,6,7

Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberries with orange juice and bread.3

31

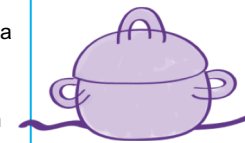
Sopa de arroz y pollo / Rice soup with chicken.1,3

Merluza con tomates al horno / Hake with baked tomatoes.4

Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.1,7

Bon
appetit!

1
January



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. Cacahuetses y productos a base de cacahuetses
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.



MERIENDAS

1er Ciclo Infantil

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1
January

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.

<p>NO LECTIVO</p>	<p>8 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>9 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6 Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>10 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1,6,11 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>11 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7 Zumo de frutas / Juice</p>
<p>14 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7</p>	<p>15 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</p>	<p>16 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7 Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>17 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>18 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,6,7,8,11 Leche / Milk.7</p>
<p>21 Puré de frutas variadas / Fruit puree Quesitos con pan tostado /Cheese .1,3,7,8,11 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>22 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>23 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6 Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>24 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1,6,11 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>25 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7 Zumo de frutas / Juice</p>
<p>28 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7</p>	<p>29 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</p>	<p>30 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7 Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>31 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	

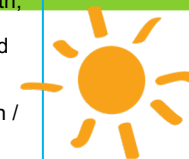
TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengan bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y 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

1

January



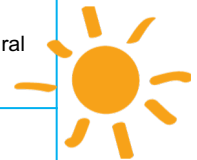
Enjoy your



meal

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
NO LECTIVO	<p>8 Macarrones con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Cinta de lomo adobada con ensalada de tomate y orégano / Marinated pork with tomato, and orenago salad.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>9 Patatas guisadas con costillas y setas / Potatoes stew with cutled and mushrooms</p> <p>Filete de merluza al limón / Grilled hake with lemon.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>10 Crema de verduras frescas / Cream of fresh vegetables</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>11 Cocido completo (Sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, jamón, ternera, pollo y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, potatoe, cabbage, ham, veal, chicken and sausage)</p> <p>Piña natural leche de soja y pan / Natural pineapple soy milk and bread.</p>
<p>14 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con champiñones / Marinated turkey with mushrooms.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>15 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Salmón al horno con eneldo y lombarda / Baked salmon with dill and red cabbage.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>16 Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche de soja y pan / Natural fruit salad, aoy milk and bread.</p>	<p>17 Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted choicken with french fries</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>18 Macarrones con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Bacalao al horno con pisto / Baked cod with vegetables in tomato sauce.</p> <p>Naranja y pan / Orange, and bread.</p>
<p>21 Paella marinera con calamares, chipirones y gambas / Rice with squids and prawns.</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>	<p>22 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with garlic and parsley</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>23 Crema de calabacín con picatostes / Cream of zucchini with croutons.</p> <p>Filete de ternera con patatas panaderas, cebolla y pimiento verde / Grilled veal steak with baked potatoes with onion and green peppers</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, aoy milk and bread.</p>	<p>24 Pasta con chorizo, tomate / Pasta with sausage, tomato sauce</p> <p>Mero con calabacín a la plancha / Mere with grilled zucchini.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>25 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas de jamón sin leche con ensalada de tomate y pepino / Croquettes without milk tomato and cucumber salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>
<p>28 Patatas guisadas con sepia / Potatoes stew with cuttlefish.</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>29 Macarrones boloñesa / Pasta with meat tomato sauce</p> <p>Salmón a la plancha con brócoli / Grilled salmon with broccoli</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>30 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Lasaña de ternera sin leche/ Meat lasagna without milk</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberries with orange juice and bread</p>	<p>31 Sopa de arroz y pollo / Rice soup with chicken</p> <p>Merluza con tomates al horno / Hake with baked tomatoes</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	

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
<p>7</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>8</p> <p>Macarrones con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Cinta de lomo adobada con ensalada de tomate, queso fresco y orégano / Marinated pork with tomato, fresh cheese and oregano salad</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>9</p> <p>Patatas guisadas con costillas y setas / Potatoes stew with cutlet and mushrooms</p> <p>Filete de merluza al limón / Grilled hake with lemon</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>10</p> <p>Crema de verduras frescas / Cream of fresh vegetables</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>
<p>14</p> <p>Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con champiñones / Marinated turkey with mushrooms.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>15</p> <p>Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Salmón al horno con eneldo y lombarda / Baked salmon with dill and red cabbage.</p> <p>Yogur de limón y pan / lemon yogurt and bread.</p>	<p>16</p> <p>Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>17</p> <p>Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.</p>
<p>21</p> <p>Paella con pollo / Rice with chicken</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>22</p> <p>Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with garlic and parsley</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yogurt with sugar and bread.</p>	<p>23</p> <p>Crema de calabacín con picatostes / Cream of zucchini with croutons.</p> <p>Filete de ternera con patatas panaderas, cebolla y pimiento verde / Grilled veal steak with baked potatoes with onion and green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>24</p> <p>Pasta con chorizo, tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Mero con calabacín a la plancha / Mero with grilled zucchini</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>
<p>28</p> <p>Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>29</p> <p>Macarrones boloñesa y queso / Pasta with meat, tomato sauce and cheese.</p> <p>Salmón a la plancha con brócoli / Grilled salmon with broccoli.</p> <p>Flan de huevo y pan / Egg custard and bread.</p>	<p>30</p> <p>Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Lasaña de ternera / Meat lasagna.</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberries with orange juice and bread</p>	<p>31</p> <p>Sopa de arroz y pollo / Rice soup with chicken</p> <p>Merluza con tomates al horno / Hake with baked tomatoes.</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread</p>

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

1

January



<p>7</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>8 Macarrones con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Cinta de lomo adobada con ensalada de tomate, queso fresco y orégano / Marinated pork with tomato, fresh cheese and oregano salad</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>9 Patatas guisadas con costillas y setas / Potatoes stew with cutlet and mushrooms</p> <p>Filete de merluza al limón / Grilled hake with lemon.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread</p>	<p>10 Crema de verduras frescas / Cream of fresh vegetables</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>11 Cocido completo (Sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, jamón, ternera, pollo y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, potato, cabbage, ham, veal, chicken and sausage)</p> <p>Piña natural leche y pan / Natural pineapple milk and bread.</p>
<p>14 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con champiñones / Marinated turkey with mushrooms.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>15 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Salmón al horno con eneldo y lombarda / Baked salmon with dill and red cabbage.</p> <p>Yogur de limon y pan / lemon yogurt and bread.</p>	<p>16 Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>17 Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.</p>	<p>18 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Bacalao al horno con pisto / Baked cod with vegetables in tomato sauce</p> <p>Naranja y pan / Orange, and bread.</p>
<p>21 Paella marinera con calamares, chipirones y gambas / Rice with squids and prawns.2</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>22 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with garlic and parsley.</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yogurt with sugar and bread</p>	<p>23 Crema de calabacín con picatostes / Cream of zucchini with croutons.</p> <p>Filete de ternera con patatas panaderas, cebolla y pimiento verde / Grilled veal steak with baked potatoes with onion and green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>24 Pasta con chorizo, tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Mero con calabacín a la plancha / Mere with grilled zucchini.</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread</p>	<p>25 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas de jamón sin huevo con ensalada de tomate y pepino / Croquettes without egg and with tomato and cucumber salad.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>
<p>28 Patatas guisadas con sepia / Potatoes stew with cuttlefish.</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>29 Macarrones boloñesa y queso / Pasta with meat, tomato sauce and cheese.</p> <p>Salmón a la plancha con brócoli / Grilled salmon with broccoli.,</p> <p>Yogur de limon y pan / lemon yogurt and bread.</p>	<p>30 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Lasaña de ternera sin huevo / Meat lasagna without egg</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberries with orange juice and bread</p>	<p>31 Sopa de arroz y pollo / Rice soup with chicken</p> <p>Merluza con tomates al horno / Hake with baked tomatoes</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread</p>	

Enjoy your



meal



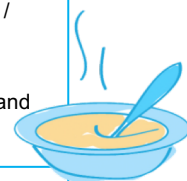
MENÚ COMIDAS

1
January

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	
<p>NO LECTIVO</p>	<p>8 Macarrones con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Cinta de lomo adobada con ensalada de tomate, queso fresco y orégano / Marinated pork with tomato, fresh cheese and oregano salad</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>9 Patatas guisadas con costillas y setas / Potatoes stew with cutlet and mushrooms</p> <p>Filete de merluza al limón / Grilled hake with lemon</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>10 Crema de verduras frescas / Cream of fresh vegetables</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>11 Cocido completo (Sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, jamón, ternera, pollo y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, potato, cabbage, ham, veal, chicken and sausage)</p> <p>Piña natural leche y pan / Natural pineapple milk and bread.</p>	
	<p>14 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con champiñones / Marinated turkey with mushrooms.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>15 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Salmón al horno con eneldo y lombarda / Baked salmon with dill and red cabbage.</p> <p>Yogur de limón y pan / lemon yogurt and bread.</p>	<p>16 Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice. 1,6</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>17 Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.</p>	<p>18 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. 1,3,7</p> <p>Bacalao al horno con pisto / Baked cod with vegetables in tomato sauce.</p> <p>Naranja y pan / Orange, and bread.</p>
	<p>21 Paella marinera con calamares, chipirones y gambas / Rice with squids and prawns. 2</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>22 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with garlic and parsley.</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yogurt with sugar and bread.</p>	<p>23 Crema de calabacín con picatostes / Cream of zucchini with croutons.</p> <p>Filete de ternera con patatas panaderas, cebolla y pimiento verde / Grilled veal steak with baked potatoes with onion and green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>24 Pasta con chorizo, tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Mero con calabacín a la plancha / Mero with grilled zucchini.</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>25 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas de jamón sin soja con ensalada de tomate y pepino / Croquettes without soy with tomato and cucumber salad.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>
	<p>28 Patatas guisadas con sepia / Potatoes stew with cuttlefish.</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>29 Macarrones boloñesa y queso / Pasta with meat, tomato sauce and cheese.</p> <p>Salmón a la plancha con brócoli / Grilled salmon with broccoli</p> <p>Flan de huevo y pan / Egg custard and bread.</p>	<p>30 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Lasaña de ternera sin soja / Meat lasagna without soy</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberries with orange juice and bread. 3</p>	<p>31 Sopa de arroz y pollo / Rice soup with chicken</p> <p>Merluza con tomates al horno / Hake with baked tomatoes</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	



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.

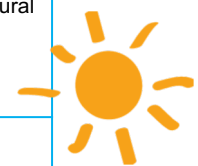


Alérgicos a legumbres

MENÚ COMIDAS

1

January



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>7</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>8</p> <p>Macarrones con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Cinta de lomo adobada con ensalada de tomate, queso fresco y orégano / Marinated pork with tomato, fresh cheese and oregano salad.</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread</p>	<p>9</p> <p>Patatas guisadas con costillas y setas / Potatoes stew with cutlets and mushrooms</p> <p>Filete de merluza al limón / Grilled hake with lemon.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>10</p> <p>Crema de verduras frescas / Cream of fresh vegetables</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>11</p> <p>Cocido completo (Sopa, zanahoria, patata, repollo, jamón, ternera, pollo y chorizo) / Complete cocido (broth, carrot, potato, cabbage, ham, veal, chicken and sausage)</p> <p>Piña natural leche y pan / Natural pineapple milk and bread.</p>
<p>14</p> <p>Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con champiñones / Marinated turkey with mushrooms.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>15</p> <p>Patatas guisadas / Potatoes stew</p> <p>Salmón al horno con eneldo y lombarda / Baked salmon with dill and red cabbage.</p> <p>Yogur de limón y pan / lemon yogurt and bread.</p>	<p>16</p> <p>Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>17</p> <p>Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.</p>	<p>18</p> <p>Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Bacalao al horno con pisto / Baked cod with vegetables in tomato sauce.</p> <p>Naranja y pan / Orange, and bread</p>
<p>21</p> <p>Paella marinera con calamares, chipirones y gambas / Rice with squids and prawns.</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>22</p> <p>Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Emperador a la plancha con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with garlic and parsley.</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yogurt with sugar and bread.</p>	<p>23</p> <p>Crema de calabacín con picatostes / Cream of zucchini with croutons.</p> <p>Filete de ternera con patatas panaderas, cebolla y pimiento verde / Grilled veal steak with baked potatoes with onion and green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>24</p> <p>Pasta con chorizo, tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Mero con calabacín a la plancha / Mero with grilled zucchini</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread</p>	<p>25</p> <p>Puré patata y zanahoria con picatostes / Potato and carrot puree with croutons</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada de tomate y pepino / Croquettes with tomato and cucumber salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>
<p>28</p> <p>Patatas guisadas con sepia / Potatoes stew with cuttlefish</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>29</p> <p>Macarrones boloñesa y queso / Pasta with meat, tomato sauce and cheese.</p> <p>Salmón a la plancha con brócoli / Grilled salmon with broccoli.</p> <p>Flan de huevo y pan / Egg custard and bread.</p>	<p>30</p> <p>Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Lasaña de ternera / Meat lasagna.</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberries with orange juice and bread.</p>	<p>31</p> <p>Sopa de arroz y pollo / Rice soup with chicken</p> <p>Merluza con tomates al horno / Hake with baked tomatoes.</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	

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

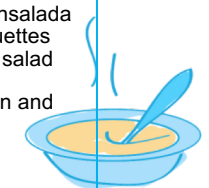
MENÚ COMIDAS

1

January



Enjoy your



meal

MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

<p>7</p> <p>NO LECTIVO</p>	<p>8</p> <p>Macarrones con salsa boloñesa / Bolognese pasta</p> <p>Cinta de lomo adobada con ensalada de tomae, queso fresco y orégano / Marinated pork with tomato, fresh chees and orenago salad.</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>9</p> <p>Patatas guisadas con costillas y setas / Potatoes stew with cutled and mushrooms</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.1</p>	<p>10</p> <p>Crema de verduras frescas / Cream of fresh vegetables</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread</p>	<p>11</p> <p>Cocido completo (Sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, jamón, ternera, pollo y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, potatoe, cabbage, ham, veal, chicken and sausage)</p> <p>Piña natural leche y pan / Natural pineapple milk and bread</p>
<p>14</p> <p>Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con champiñones / Marinated turkey with mushrooms.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>15</p> <p>Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Cinta de lomo / Grilled pork</p> <p>Yogur de limon y pan / lemon yogurt and bread.</p>	<p>16</p> <p>Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Macedonia natural de fruta , leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>17</p> <p>Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted choicken with french fries</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.</p>	<p>18</p> <p>Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled steak</p> <p>Naranja y pan / Orange, and bread.</p>
<p>21</p> <p>Paella con pollo / Rice with chicken</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>22</p> <p>Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>San Jacobos / Ham and breaded cheese</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yogurt with sugar and bread.</p>	<p>23</p> <p>Crema de calabacín con picatostes / Cream of zucchini with croutons.</p> <p>Filete de ternera con patatas panaderas, cebolla y pimiento verde / Grilled veal steak with baked potatoes with onion and green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>24</p> <p>Pasta con chorizo, tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>25</p> <p>Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas de jamón con ensalada de tomate y pepino / Croquettes with tomato and cucumber salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>
<p>28</p> <p>Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>29</p> <p>Macarrones boloñesa y queso / Pasta with meat ,tomato sauce and cheese.</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Flan de huevo y pan / Egg custard and bread.</p>	<p>30</p> <p>Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Lasaña de ternera / Meat lasagna</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberries with orange juice and bread</p>	<p>31</p> <p>Sopa de arroz y pollo / Rice soup with chicken</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	

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

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.