



Alérgicos al pescado

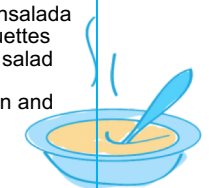
MENÚ COMIDAS

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 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..