

MENÚ COMIDAS

Alérgicos a la lactosa y proteínas de la leche

2

February



Enjoy your



meal

MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p>1 Verdinas con marisco (gambas y chipirones) / Beans stew with seafood. Magro en salsa / Lean in sauce Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>4 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce Emperador con calabacín a la plancha/ Swordfish with grilled zucchini. Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread</p>	<p>5 Crema de espinacas / Cream of spinach Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>6 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, cabbage, carrot, potatoe, chicken, ham, sausage and veal). Naranja y pan / Orange and bread.1</p>	<p>7 Judías verdes con jamón / Green beans sauteed with ham Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork kwith french fries Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>
<p>11 Guisantes con jamón / Peas with ham Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes Fresas con zumo de naranja / Strawberry with orange juice.</p>	<p>12 Arroz con pollo y champiñones / Rice with chicken and mushrooms Filete de lomo a la plancha con lombarda / Grilled pork with red cabbage Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>13 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Merluza a la romana / Breaded hake. Manzana verde, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>	<p>14 Acelgas con bacon / Chard with bacon Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>
<p>18 Paella Valenciana / Valencian style rice Emperador con salsa de ajo y perejil / Swordfish with sauce. Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>19 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage Tortilla de patata con pimientos verdes / Potatoe omelette with green peppers. Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>20 Sopa de pescado/ Soup of fish. Lasaña de ternera sin leche / Meat lasagna without milk Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberry with orange juice and bread.</p>	<p>21 Crema de verduras / Cream of vegetables Croquetas de jamón sin leche con pisto / croquettes without milk , with vegetables in tomato sauce. Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>
<p>25 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Filete de pavo adobado con patatas fritas / Marinated turkey with french fries Macedonia natural de fruta, pan y leche de soja / Natural fruit salad, bread and soy milk.</p>	<p>26 Patatas con costillas y setas / Potatoes stew with meat and mushrooms Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>27 Coditos con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce. Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread</p>	<p>28 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, cabbage, carrot, potatoe, chicken, ham, sausage and veal). 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.