

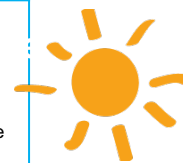


**Alérgicos a legumbres**

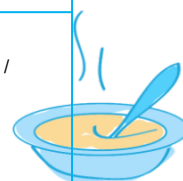
# MENÚ COMIDAS

# 2

February



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				<b>1</b> Sopa de cocido / Broth Magro en salsa / Lean in sauce Naranja y pan / Orange and bread.
<b>4</b> Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce Emperador con calabacín a la plancha/ Swordfish with grilled zucchini. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	<b>5</b> Crema de espinacas / Cream of spinach Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries Yogur de limon y pan / lemon yogurt and bread.	<b>6</b> Cocido completo (Sopa, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera) / Complete cocido ( broth, cabbage, carrot, potatoe, chicken, ham, sausage and veal). Naranja y pan / Orange and bread.	<b>7</b> Patatas guisadas con pollo / Potatoes stew with chicken Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork kwith frenchd fries Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.	<b>8</b> Macarrones boloñesa con queso/ Pasta with meat, tomato sauce and cheese. Salmón a la plancha con ensalada de tomate y pepino/ Grilled salmon with tomato and cucumber salad. 4 Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread.
<b>11</b> Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce ang sausagee Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes Fresas con zumo de naranja / Strawberry with orange juice.	<b>12</b> Arroz con pollo y champiñones / Rice with chicken and mushrooms Filete de lomo a la plancha con lombarda / Grilled pork with red cabbage Petit suisse y pan / Yogurt and bread.	<b>13</b> Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat Merluza a lal romana / Breaded hake. Manzana verde, leche y pan / Apple, milk and bread.	<b>14</b> Acelgas con bacon / Chard with bacon Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Natillas y pan / Pudding and bread.	<b>15</b> Espaguetis carbonara / Spaguetti with carbonara sauce. Bacalao en salsa verde / Cod in sauce. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.
<b>18</b> Paella Valenciana / Valencian style rice Emperador con salsa de ajo y perejil / Swordfish with sauce. Naranja y pan / Orange and bread.	<b>19</b> Patatas guisadas con pollo / Potatoes stew with chicken Tortilla de patata con pimientos verdes / Potatoe omelette with green peppers. Flan de vainilla y pan / Custard and bread.	<b>20</b> Sopa de pescado/ Soup of fish. Lasaña de ternera / Meat lasagna. Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberry with orange juice and bread.	<b>21</b> Crema de verduras / Cream of vegetables Croquetas de jamón con pisto / croquettes with vegetables in tomato sauce. Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.	<b>22</b> Macarrones con atún y gambas / Pasta with tuna and prawns. Filete de pollo a la plancha con ensalada de espinacas / Grilled chicken with spinach salad Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.
<b>25</b> 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 / Natural fruit salad, bread and milk.	<b>26</b> Patatas con costillas y setas / Potatoes stew with meat and mushrooms Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.	<b>27</b> Coditos con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce. Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	<b>28</b> Cocido completo (Sopa, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera) / Complete cocido ( broth, cabbage, carrot, potatoe, chicken, ham, sausage and veal). Yogur natural y pan / Natural yogurt 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.