



# MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

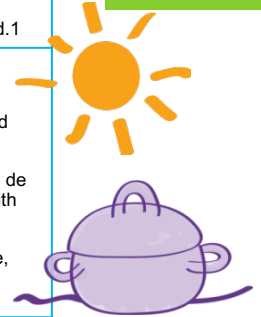
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

# 2

## February



*Bon  
appetit!*

				<p><b>1</b> Verdinas con marisco (gambas y chipirones) / Beans stew with seafood.2,4,14</p> <p>Magro en salsa / Lean in sauce</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.1</p>
<p><b>4</b> Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Emperador con calabacín a la plancha/ Swordfish with grilled zucchini.4</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread. 1,7</p>	<p><b>5</b> Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de limon y pan / lemon yogurt and bread. 1,7</p>	<p><b>6</b> Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, zanahoria.patata, pollo, jamón, chorizo y ternera) / Complete cocido ( broth, chickpeas, cabbage, carrot, potatoe, chicken, ham, sausage and veal).1,3</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.1</p>	<p><b>7</b> Judías verdes con jamón / Green beans sauteed with ham</p> <p>Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork kwith frenchd fries</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread. 1,7</p>	<p><b>8</b> Macarrones boloñesa con queso/ Pasta with meat, tomato sauce and cheese. 1,3,7</p> <p>Salmón a la plancha con ensalada de tomate y pepino/ Grilled salmon with tomato and cucumber salad. 4</p> <p>Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread. 1,7</p>
<p><b>11</b> Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes</p> <p>Fresas con zumo de naranja / Strawberry with orange juice. . 1,</p>	<p><b>12</b> Arroz con pollo y champiñones / Rice with chicken and mushrooms</p> <p>Filete de lomo a la plancha con lombarda / Grilled pork with red cabbage</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread. 1,7</p>	<p><b>13</b> Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Merluza a la romana / Breaded hake.1,3,4</p> <p>Manzana verde, leche y pan / Apple, milk and bread. 1,7</p>	<p><b>14</b> Acelgas con bacon / Chard with bacon</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread. 1,7</p>	<p><b>15</b> Espaguetis carbonara / Spaguetti with carbonara sauce.1,3,7</p> <p>Bacalao en salsa verde / Cod in sauce.4</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread. 1,7</p>
<p><b>18</b> Paella Valenciana / Valencian style rice</p> <p>Emperador con salsa de ajo y perejil / Swordfish with sauce.4</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p><b>19</b> Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Tortilla de patata con pimientos verdes / Potatoe omelette with green peppers.3</p> <p>Flan de vainilla y pan / Custard and bread. 1,7</p>	<p><b>20</b> Sopa de pescado/ Soup of fish.1,2,3,4,14</p> <p>Lasaña de ternera / Meat lasagna.1,3,6,7</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberry with orange juice and bread.1</p>	<p><b>21</b> Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Croquetas de jamón con pisto / croquettes with vegetables in tomato sauce.1,3,6,7</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread. 1,7</p>	<p><b>22</b> Macarrones con atún y gambas / Pasta with tuna and prawns.1,2,3,4,</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de espinacas / Grilled chicken with spinach salad</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread. 1,7</p>
<p><b>25</b> Crema de calabaza /Cream of pumpkin</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Marinated turkey with french fries</p> <p>Macedonia natural de fruta, pan y leche / Natural fruit salad, bread and milk. 1,7</p>	<p><b>26</b> Patatas con costillas y setas / Potatoes stew with meat and mushrooms</p> <p>Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli.4</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread. 1,7</p>	<p><b>27</b> Coditos con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce.1,3</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread. 1,7</p>	<p><b>28</b> Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, zanahoria.patata, pollo, jamón, chorizo y ternera) / Complete cocido ( broth, chickpeas, cabbage, carrot, potatoe, chicken, ham, sausage and veal).1,3</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread. 1,7</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 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.