



# MENÚ COMIDAS

# 2

## February

LUNES

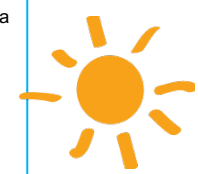
MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				<p><b>1</b> Verdinas con marisco (gambas y chipirones) / Beans stew with seafood.  Magro en salsa / Lean in sauce  Naranja y pan / Orange and bread.1</p>
<p><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.</p>	<p><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.</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)  Naranja y pan / Orange and bread.1</p>	<p><b>7</b> Judías verdes con jamón / Green beans sauteed with ham  Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries  Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p><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.  Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p><b>11</b> 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><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.</p>	<p><b>13</b> Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables  Merluza a la romana / Breaded hake.  Manzana verde, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p><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.</p>	<p><b>15</b> Espaguetis carbonara / Spaguetti with carbonara sauce.  Bacalao en salsa verde / Cod in sauce.  Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>18</b> Paella Valenciana / Valencian style rice  Emperador con salsa de ajo y perejil / Swordfish with sauce  Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p><b>19</b> Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage  Tortilla de patata con pimientos verdes / Potatoe omelette with green peppers.  Flan de vainilla y pan / Custard and bread.</p>	<p><b>20</b> Sopa de pescado/ Soup of fish.  Lasaña de ternera sin soja / Meat lasagna without soy  Fresas con zumo de naranja y pan / Strawberry with orange juice and bread.</p>	<p><b>21</b> Crema de verduras / Cream of vegetables  Croquetas de jamón con pisto sin soja / croquettes with vegetables in tomato sauce without soy  Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p><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</p>
<p><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.</p>	<p><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.</p>	<p><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.</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).  Yogur natural y pan / Natural 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 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.