

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

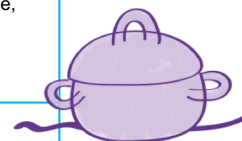
JUEVES

VIERNES

3

March

			<i>Bon appetit!</i>	1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	<p>5 Macarrones boloñesa / Pasta with bolognesa sauce.1,3</p> <p>Emperador a la plancha con salsa ajo perejil / Grilled swordfish.4</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>6 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork fillet</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.1,</p>	<p>7 Sopa de lluvia / Soup.1,3</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or Fruit and bread.1,7</p>	<p>8 Crema de verduras con picatostes / Cream of vegetables with bread.3</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna1,3,6,7.</p> <p>Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread.1,7</p>
<p>11 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Albóndigas de pollo con arroz / Meatballs with rice.1</p> <p>Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread.1,7</p>	<p>12 Crema de calabacín / Cream of vegetables</p> <p>Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with baked tomatoes. 1,3,4</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or Fruit and bread.1,7</p>	<p>13 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries</p> <p>Manzana verde, leche y pan / Apple, milk and bread.1,7</p>	<p>14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, chorizo, ternera, jamón y pollo) / Complete cocido (Broth, chickpeas, carrot, potatoe, cabbage, sausage, veal, ham and chicken)1,3</p> <p>Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>15 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce.1,3,7</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.4</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>
<p>18 Crema de acelgas con zanahoria / Cream of chard and carrot</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries.</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.1,</p>	<p>19 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage.</p> <p>Emperador a la plancha con salsa ajo perejil / Grilled swordfish.4</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.1,7</p>	<p>20 Sopa de ave / Soup .1,3</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberry, milk and bread.1,7</p>	<p>21 Crema de calabaza o Pisto / Cream of pumpkin or vegetables in tomato sauce</p> <p>Croquetas caseras / Croquettes 1,3,6,7</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>22 Arroz con salchichas y salsa de tomate y salchichas / Rice with sausage and tomato sauce</p> <p>Tortilla de patata / Omelette. 3</p> <p>Macedonia de fruta , leche y pan / Natural fruit salad ,milk and bread.1,7</p>
<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Empanadillas de queso y jamón / Pasty cheese and ham 1,2,3,4,6,7,12 y 14</p> <p>Manzana roja , pan y leche / Red apple, bread and milk.1,7</p>	<p>26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Brocheta de pollo / Chicken</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>27 Pasta con chorizo y queso/ Pasta with sausage and cheese.1,3,7</p> <p>Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>28 Crema de verduras / Vegetables sauteed</p> <p>San jacob con patatas fritas / Breaded chees and ham with french fries. 1,2,3,4,6,7,12 y 14</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Merluza a la plancha / Grilled hake.4</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.1,</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. Cacahuetses y productos a base de cacahuetses
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.