

MENÚ COMIDAS

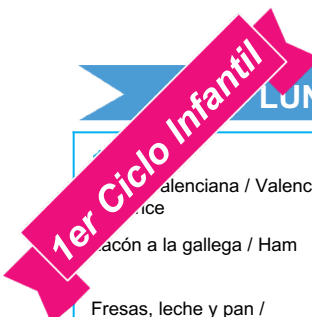
LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES



<p>1 Crema de calabacina / Valencian sauce Cocción a la gallega / Ham Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.1,7</p>	<p>2 Macarrones con chorizo y queso / Pasta with chorizo, cheese .1,3 Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad Yogur natural o Fruta y pan / Natural yoghurt or Fruit and bread.1,7</p>	<p>3 Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad. 1,3,6,7, Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.1,7</p>	<p>4 Crema de puerros y zanahorias / Leeks and carrots cream Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with baked french fries.3 Yogur de macedonia o Fruta y pan / Fruit salad yoghurt or Fruit and bread.1,7</p>	<p>5 Lentejas guisadas con verduras / Stew lentil with vegetables Emperador con ajo y perejil / Swordfish with garlic and parsley.4 Plátano leche y pan / Banana , milk and bread.1,7</p>
<p>8 Crema de calabacín con picatostes/ Zucchini cream with croutons.1 Filete de pollo con patatas panaderas/ Grilled chicken with baked potatoes Piña natural , leche y pan / Pineapple milk and bread.1,7</p>	<p>9 Judías blancas guisadas con chorizo / Stew beans with chorizo Tortilla de jamón / Ham Omelette.3 Yogur de fresa o Fruta y pan / Strawberry yoghurt or Fruit and bread.1,7</p>	<p>10 Sopa de cocido / Broth.1,3 Albóndigas de ternera con salsa de tomate y arroz / Meatballs with tomato sauce and rice.1,3,6 Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>11 Guisantes rehogados con jamón / Sauteed peas with ham Bacalao en salsa verde/ Cod with green sauce.4 Petit suisse o Fruta y pan / Yoghurt or Fruit and bread.1,7</p>	<p>12 Macarrones con tomate / Pasta with tomato sauce. Filete de ternera / Grilled steak veal Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>15 Lentejas guisadas con verduras / Stew lentil with vegetables Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>16 Sopa de lluvia / Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur de fresa o Fruta y pan / Strawberry yoghurt or Fruit and bread.</p>	<p>17 Aroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>18 SEMANA SANTA</p> <p>19 SEMANA SANTA</p>	
<p>22 Puré de verduras / Vegetables Puree Empanadillas de queso y jamón / Pasty cheese and ham Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>23 Arroz tres delicias / Rice style chinese.3 Filete de lomo fresco con patatas fritas / Grilled pork with french fries Yogurt natural o Fruit y pan / Natural yoghurt or Fruit and bread.1,7</p>	<p>24 Patatas a la riojana o crema de calabaza / Stew potatoes or cream of pumpkin Salmón a la plancha / Grilled salmon.4 Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7</p>	<p>25 Macarrones con atún / Pasta with tuna.1,3,4 Pollo al ajillo / Chicken in garlic sauce Yogurt de limón o Fruta y pan / Lemon yoghurt or Fruit and bread.1,7</p>	<p>26 Judías pintas con arroz / Pinto beans with rice Escalope de ternera / Veal steak,1,3 Naranja y pan / Orange and bread.1</p>
<p>29 Puré de espinacas con picatostes / Spinach puree with croutons.1 Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with french fries. Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.1,7</p>	<p>30 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potato, carrot, chicken, chorizo, ham and veal)1,3 Natillas o Fruta y pan / Custard or Fruit and bread.1,7</p>			<p>Bon appetit!</p>

04
April



- 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. Cacahuètes y productos a base de cacahuètes
 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.