

MENÚ COMIDAS

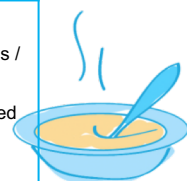
Alérgicos al huevo

04

April



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1 Paella Valenciana / Valencian style rice Lacón a la gallega / Ham Fresas y pan / Strawberries and bread.</p>	<p>2 Macarrones con chorizo y queso / Pasta with chorizo, cheese Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad Yogur natural/ Fruta y pan / Natural yoghurt/ Fruit and bread.</p>	<p>3 Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham Croquetas caseras sin huevo con ensalada / Homemade croquettes without egg with salad. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>4 Crema de puerros y zanahorias / Leeks and carrots cream Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries Yogur de macedonia/ Fruta y pan / Fruit salad yoghurt /Fruit and bread.</p>	<p>5 Lentejas guisadas con verduras / Stew lentil with vegetables Emperador con ajo y perejil / Swordfish with garlic and parsley. Plátano leche y pan / Banana , milk and bread.</p>
<p>8 Crema de calabacín con picatostes/ Zucchini cream with croutons. Filete de pollo con patatas panaderas/ Grilled chicken with baked potatoes Piña natural , leche y pan / Pineapple milk and bread.</p>	<p>9 Judías blancas guisadas con chorizo / Stew beans with chorizo Cinta de lomo / Grilled pork. Yogur de fresa/Fruta y pan / Strawberry yoghurt /Fruit and bread.</p>	<p>10 Sopa de cocido / Broth Albóndigas de ternera sin huevo con salsa de tomate y arroz / Meatballs without egg and with tomato sauce and rice. Plátano, leche y pan / Bananna, milk and bread.</p>	<p>11 Guisantes rehogados con jamón / Sauteed peas with ham Bacalao en salsa verde/ Cod with green sauce. Petit suisse/Fruta y pan / Yoghurt/ Fruit and bread.</p>	<p>12 SEMANA SANTA</p>
<p>15 SEMANA SANTA</p>	<p>16 SEMANA SANTA</p>	<p>17 SEMANA SANTA</p>	<p>18 SEMANA SANTA</p>	<p>19 SEMANA SANTA</p>
<p>22 SEMANA SANTA</p>	<p>23 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce Filete de lomo fresco con patatas fritas / Grilled pork with french fries Yogur natural/ Fruit y pan / Natural yoghurt/ Fruit and bread.</p>	<p>24 Patatas a la riojana / Stew potatoes with chorizo Salmón a la plancha / Grilled salmon Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>25 Macarrones con atún / Pasta with tuna. Pollo al ajillo / Chicken in garlic sauce Yogur de limón/ Fruta y pan / Lemon yoghurt/ Fruit and bread.</p>	<p>26 Judías pintas con arroz y zanahorias / Pinto beans with rice and carrots. Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>29 Puré de espinacas con picatostes / Spinach puree with croutons. Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with french fries. Fresas y pan / Strawberries and bread.</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). Natillas o Fruta y pan / Custard or Fruit and bread.</p>			

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.