

Alérgicos a la lactosa y proteínas de la leche

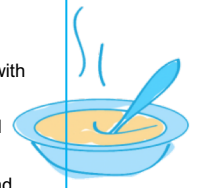
MENÚ COMIDAS

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 / Pasta with chorizo Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad Postre lácteo de soja // Fruta y pan / Soy dairy dessert / Fruit and bread.</p>	<p>3 Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham Croquetas caseras sin leche con ensalada / Homemade croquettes without milk with salad Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy 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 Postre lácteo de soja / Fruta y pan / Soy dairy dessert / 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 de soja y pan / Banana , soy 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 de soja y pan / Pineapple soy milk and bread.</p>	<p>9 Judías blancas guisadas con chorizo / Stew beans with chorizo Tortilla de jamón / Ham omelette. Postre lácteo de soja /Fruta y pan / Soy dairy dessert /Fruit and bread.</p>	<p>10 Sopa de cocido / Broth. Albóndigas de ternera con salsa de tomate y arroz / Meatballs with tomato sauce and rice. Plátano, leche de soja y pan / Bananna, soy milk and bread.</p>	<p>11 Guisantes rehogados con jamón / Sauteed peas with ham Bacalao en salsa verde/ Cod with green sauce. Postre lácteo de soja /Fruta y pan / Soy dairy dessert / 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 tres delicias / Rice style chinese. Filete de lomo fresco con patatas fritas / Grilled pork with french fries Postre lácteo de soja/ Fruta y pan / Soy dairy dessert / Fruit and bread.</p>	<p>24 Patatas a la riojana o crema de calabaza / Stew potatos or cream of pumpkin Salmón a la plancha / Grilled salmon. Macedonia natural de frutas, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>	<p>25 Macarrones con atún / Pasta with tuna. Pollo al ajillo / Chicken in garlic sauce Postre lácteo de soja/ Fruta y pan / Soy milk / Fruit and bread.</p>	<p>26 Judías pintas con arroz y zanahorias / Pinto beans with rice and carrots. Escalope de ternera / 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, cabbagge, potato, carrot, chicken, chorizo, ham and veal). Postre lácteo de soja/ Fruta y pan / Soy dairy dessert/ 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 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 alérgicos e intolerancias. Soliciten información en enfermería.