

# Alérgicos al pescado MENÚ COMIDAS

04

April



Enjoy your



meal

DOMINGOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b></p> <p>Paella Valenciana / Valencian style rice</p> <p>Lacón a la gallega / Ham</p> <p>Fresas y pan / Strawberries and bread.</p>	<p><b>2</b></p> <p>Macarrones con chorizo y queso / Pasta with chorizo, cheese</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Yogur natural/ Fruta y pan / Natural yoghurt/ Fruit and bread.</p>	<p><b>3</b></p> <p>Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p><b>4</b></p> <p>Crema de puerros y zanahorias / Leeks and carrots cream</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries</p> <p>Yogur de macedonia/ Fruta y pan / Fruit salad yoghurt /Fruit and bread.</p>	<p><b>5</b></p> <p>Lentejas guisadas con verduras / Stew lentil with vegetables</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Plátano leche y pan / Banana , milk and bread.</p>
<p><b>8</b></p> <p>Crema de calabacín con picatostes/ Zucchini cream with croutons.</p> <p>Filete de pollo con patatas panaderas/ Grilled chicken with baked potatoes</p> <p>Piña natural , leche y pan / Pineapple milk and bread.</p>	<p><b>9</b></p> <p>Judías blancas guisadas con chorizo / Stew beans with chorizo</p> <p>Tortilla de jamón / Ham omelette</p> <p>Yogur de fresa/Fruta y pan / Strawberry yoghurt /Fruit and bread.</p>	<p><b>10</b></p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y arroz / Meatballs with tomato sauce and rice</p> <p>Plátano, leche y pan / Bananna, milk and bread.</p>	<p><b>11</b></p> <p>Guisantes rehogados con jamón / Sauteed peas with ham</p> <p>Filete de pavo / Grilled turkey</p> <p>Petit suisse/Fruta y pan / Yogur/ Fruit and bread.</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>
<p><b>15</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>16</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>17</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>18</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>19</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>
<p><b>22</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>23</b></p> <p>Arroz tres delicias / Rice style chinese.</p> <p>Filete de lomo fresco con patatas fritas / Grilled pork with french fries</p> <p>Yogur natural/ Fruit y pan / Natural yoghurt/ Fruit and bread.</p>	<p><b>24</b></p> <p>Patatas a la riojana / Stew potatoes with chorizo</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p><b>25</b></p> <p>Macarrones con salsa de tomate/ Pasta with tomato sauce.</p> <p>Pollo al ajillo / Chicken in garlic sauce</p> <p>Yogur de limón/ Fruta y pan / Lemon yoghurt/ Fruit and bread.</p>	<p><b>26</b></p> <p>Judías pintas con arroz y zanahorias / Pinto beans with rice and carrots.</p> <p>Escalope de ternera / Veal steak</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p><b>29</b></p> <p>Puré de espinacas con picatostes / Spinach puree with croutons.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with french fries.</p> <p>Fresas y pan / Strawberries and bread</p>	<p><b>30</b></p> <p>Cocido completo ( Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido ( Broth, chickpeas, cabbagge, potato, carrot, chicken, chorizo, ham and veal).</p> <p>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..