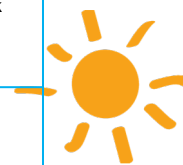


# MENÚ COMIDAS

Alérgicos a la soja

04

April



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b> Paella Valenciana / Valencian style rice  Lacón a la gallega / Ham  Fresas y pan / Strawberries and bread.</p>	<p><b>2</b> 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><b>3</b> Judías verdes rehogadas con jamón / Green beans sauteed with ham  Croquetas caseras sin soja con ensalada / Homemade croquettes without soy with salad  Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p><b>4</b> 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><b>5</b> 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><b>8</b> 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><b>9</b> Judías blancas guisadas con chorizo / Stew beans with chorizo  Tortilla de jamón / Ham omelette.  Yogur de fresa/Fruta y pan / Strawberry yoghurt /Fruit and bread.</p>	<p><b>10</b> Sopa de cocido / Broth  Albóndigas de ternera sin soja con salsa de tomate y arroz / Meatballs without soy and with tomato sauce and rice.  Plátano, leche y pan / Bananna, milk and bread.</p>	<p><b>11</b> 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><b>12</b> <b>SEMANA SANTA</b></p>
<p><b>15</b> <b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>16</b> <b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>17</b> <b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>18</b> <b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>19</b> <b>SEMANA SANTA</b></p>
<p><b>22</b> <b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>23</b> Arroz tres delicias / Rice style chinese.  Filete de lomo fresco con patatas fritas / Grilled pork with french fries  Yogur natural/ Fruit y pan / Natural yoghurt/ Fruit and bread.</p>	<p><b>24</b> 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><b>25</b> 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><b>26</b> 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><b>29</b> 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><b>30</b> 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 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.