

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
6 Macarrones con salsa carbonara/ Carbonara pasta Brocheta de pollo / Chicken brochette Naranja y pan / Orange, milk and bread	7 Crema de zanahoria o gazpacho / Cream of carrot or cold tomato soup San Jacobo / Breaded ham and cheese Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread	8 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Emperador con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with garlic and parsley Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread	9 Ensaladilla rusa o campera / Creamy potato salad or vegetable and potato salad Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey fillet Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or Fruit and bread	10 Judías verdes rehogadas / Sautéed green beans Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with potato puree Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread
13 Paella Valenciana / Valencian style rice Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries. Piña y pan / Pineapple and bread	14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, pollo, ternera, jamón y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, cabbage, potato, chicken, veal, ham and sausage) Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread	15 FESTIVO	16 Patatas guisadas con carne/ Potato stew with meat Bacalao con tomate / Cod with tomato sauce Petis suisse o fruta y pan / yogurt or fruit and bread	17 Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce Filete de pollo / Grilled chicken fillet Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread
20 Guisantes con jamón / Peas with ham Albóndigas de ternera con patatas dado / Meatballs with cubed potatoes Kiwi y pan / Orange, milk and bread	21 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork fillet Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread	22 Judías blancas con chorizo / White beans stew with sausage Tortilla de jamón / Ham omelette Naranja y pan / Orange, milk and bread	23 Pasta boloñesa con queso / Pasta with bolognese sauce and cheese Merluza a la plancha / Grilled hake. Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread	24 Crema de verduras o salmorejo / Cream of vegetables or cold tomato soup Nugget de pollo / Chicken nuggets Macedonia natural de frutas , leche y pan / Natural fruit salad , milk and bread
27 Ensaladilla rusa o campera / Creamy potato salad or vegetable and potato salad Ragout de ternera / Veal in sauce with vegetables Melón , pan y leche / Melon, bread and milk	28 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Atún con cebolla / Tuna with onion Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or Fruit and bread	29 Sopa de ave / Chicken broth Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread	30 Crema de espinacas o judías verdes / Cream of spinach or sautéed green beans Croquetas caseras / Homemade Croquettes Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread	31 Ensalada de pasta / Pasta salad Cinta de lomo al ajillo / Grilled pork with garlic Sandía, leche y pan / Watermelon ,milk and bread

Bon
appetit!

5
May



- 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. Cacahuets y productos
a base de cacahuets
 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.