



# MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

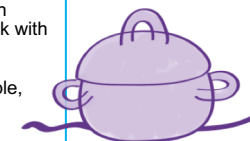
JUEVES

VIERNES

5

May

Bon  
appetit!



		1	2	3
		<b>FESTIVO</b>	<b>FESTIVO</b>	<b>FESTIVO</b>
<b>6</b> Macarrones con salsa carbonara/ Carbonara pasta.1,3,7  Brocheta de pollo / Chicken brochette  Naranja y pan / Orange, milk and bread.1	<b>7</b> Crema de zanahoria o gazpacho / Cream of carrot or cold tomato soup  San Jacobo / Breaded ham and cheese.1,2,3,4,6,7,12 y 14  Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit saladyogurt or fruit and bread.1,7	<b>8</b> Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables  Emperador con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with garlic and parsley.4  Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread.1,7	<b>9</b> Ensaladilla rusa o campera / Creamy potato salad or vegetable and potato salad 3,4,7.  Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Fillet  Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or Fruit and bread.1,7	<b>10</b> Judías verdes rehogadas / Sauteed green beans  Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with potato puree.7  Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread.1,7
<b>13</b> Paella Valenciana / Valencian style rice.2,14  Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries.  Piña y pan / Pineapple and bread.1	<b>14</b> Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, pollo, ternera, jamón y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, cabbage, potato, chicken, veal, ham and sausage).1,3  Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread. 1,7	<b>15</b> <b>FESTIVO</b>	<b>16</b> Patatas guisadas con carne/ Potato stew with meat  Bacalao con tomate / Cod with tomato sauce.1,4  Petis suisse o fruta y pan / yogurt or fruit and bread. 1,7	<b>17</b> Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.1,3,4  Filete de pollo / Grilled chicken fillet  Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread. 1,7
<b>20</b> Guisantes con jamón / Peas with ham  Albóndigas de ternera con patatas dado / Meatballs with cubed potatoes.1,6  Kiwi y pan / Orange, milk and bread.1	<b>21</b> 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. 1,7	<b>22</b> Judías blancas con chorizo / White beans stew with sausage  Tortilla de jamón / Ham omelette.3  Naranja y pan / Orange, milk and bread.1	<b>23</b> Pasta boloñesa con queso / Pasta with bolognese sauce and cheese.1,3,7  Merluza a la plancha / Grilled hake.4  Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread. 1,7	<b>24</b> Crema de verduras o salmorejo / Cream of vegetables or cold tomato soup.1  Nugget de pollo / Chicken nuggets1  Macedonia natural de frutas , leche y pan / Natural fruit salad , milk and bread. 1,7
<b>27</b> Ensaladilla rusa o campera / Creamy potato salad or vegetable and potato salad.3,4,7  Ragout de ternera / Veal in sauce with vegetables  Melón , pan y leche / Melon, bread and milk. 1,7	<b>28</b> Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables  Atún con cebolla / Tuna with onion.4  Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or Fruit and bread. 1,7	<b>29</b> Sopa de ave / Chicken broth.1,3  Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries  Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread. 1,7	<b>30</b> Crema de espinacas o judías verdes / Cream of spinach or sauteed green beans  Croquetas caseras / Homemade Croquettes 1,3,6,7  Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit saladyogurt or fruit and bread. 1,7	<b>31</b> Ensalada de pasta / Pasta salad.1,3,4  Cinta de lomo al ajillo / Grilled pork with garlic  Sandía, leche y pan / Watermelon ,milk and bread. 1,7

- 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 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.