



MENÚ COMIDAS

Celiacos



07 July

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|--|--|---|---|
| <p>1 Judías verdes / Green beans Salmorejo sin gluten / Cold, thick tomato soup without gluten</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p> | <p>2 Sopa o melón con jamón / Soup or melon with ham.</p> <p>Filete de ternera al plancha, / Grilled steak with potatoes</p> <p>Natillas o fruta y pan sin gluten / Custard or fruit and bread without gluten</p> | <p>3 Pasta con salsa carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Merluza al horno / Hake .</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p> | <p>4 Ensalada campera / Salad with potatoes, egg, tuna, oin, olive red pepper and green pepper.</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes./ Pork with green peppers</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread without gluten</p> | <p>5 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de la huerta / Omelette with garden vegetables.</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten /Apple, milk and bread without gluten</p> |
| <p>8 Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and sausage.</p> <p>Emperador con ensalada de tomate y queso fresco. / Swordfish with tomato and fresh cheese salad.</p> <p>Macedonia de frutas naturales , pan sin gluten y leche/ Fruit salad , bread without gluten and milk</p> | <p>9 Ensaladilla rusa / Potato salad.</p> <p>Magro con tomate./ Meat with tomato sauce</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread without gluten</p> | <p>10 Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fished</p> <p>Plátano leche y pan sin gluten./ Banana, milk and bread without gluten</p> | <p>11 Guisantes con jamón / Sauteed peas with ham.</p> <p>Lasaña de carne sin gluten / Meat lasagna without gluten</p> <p>Petit suisse o fruta y pan sin gluten / Yogurt and bread without gluten</p> | <p>12 Puré de verduras / Vegetable puree Gazpacho sin gluten / Cold tomato soup without gluten</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries .</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon , milk and bread without gluten</p> |
| <p>15 Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce.</p> <p>Salmón a la plancha . Grilled salmon</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten /Apple, milk and bread without gluten</p> | <p>16 Lentejas con verduras / Lentil stew.</p> <p>Filetes de pavo adobado con patatas fritas / Seasoned turkey with french fries .</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogurt or fruit and bread without gluten</p> | <p>17 Judías verdes / Green beans o Pisto / vegetables with tomato sauce</p> <p>Croquetas caseras sin gluten con pisto / Homemade croquettes gluten free with vegetables with tomato sauce.</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p> | <p>18 Ensalada de arroz./ Riced salad</p> <p>Atún con tomate / Tuna with tomato sauce</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten Natural yogurt or fruit and bread without gluten</p> | <p>19 Pure de calabacín / Zucchini puree. Salmorejo sin gluten / Cold, thick tomato soup without gluten</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Macedonia de frutas naturales , pan sin gluten y leche/ Fruit salad bread without gluten and milk</p> |
| <p>22 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Pollo en salsa con patatas fritas / Chicken with french fries</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p> | <p>23 Menestra rehogada / Sauteed vegetables Salmorejo sin gluten / Cold, thick tomato soup without gluten</p> <p>San Jacobos caseros sin gluten / Breaded ham and cheese without gluten</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten</p> | <p>24 Ensalada de pasta / Pasta salad.</p> <p>Merluza a la plancha/ Grilled hake.4</p> <p>Plátano leche y pan sin gluten./ Banana, milk and bread without gluten</p> | <p>25 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Tortilla de calabacín / Omelette with zucchini.</p> <p>Natillas o fruta y pan sin gluten / Custard or fruit and bread without gluten</p> | <p>26 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg. Gazpacho sin gluten / Cold tomato soup without gluten</p> <p>Lasaña de atún sin gluten / Tuna lasagna. without gluten</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p> |
| <p>29 Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Cinta de lomo con patatas fritas / Pork with french fries</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten /Apple, milk and bread without gluten</p> | <p>30 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Filete de pollo / Grilled chicken</p> <p>Petit suisse o fruta y pan sin gluten / Yogurt and bread without gluten</p> | <p>31 Guisantes con jamón / Sauteed peas with ham. Melón con jamón / Melon with ham</p> <p>Filete de ternera a la plancha, con ensalada / Grilled steak with salad</p> <p>Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon , milk and bread without gluten</p> | <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.</p> | |