



MENÚ COMIDAS

Alérgicos al huevo

LUNES

MARTES

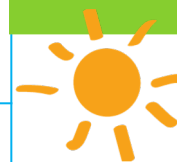
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

07

July



Enjoy your



meal

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