



# DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and biscuits  
1,3,6,7,11\*

Leche con nesquik y zumo con cereales / Chocolate milk, juice and cereal  
1,6,7\*

Leche con nesquik y zumo con tostadas, mantequilla y mermelada o aceite / Chocolate milk, juice, toast with butter and jam or olive oil  
3,6,7,8,11\*

Leche con nesquik y zumo con pan de leche con embutido / Chocolate milk, juice and bread with salami  
1,3,6,7\*

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and cookies  
1,3,6,7,11\*

Para los niños que presentan intolerancia al gluten: pastas Guillón sin gluten, magdalenas brioches sin gluten, galletas sin gluten, y cereales recubiertos de chocolate sin gluten.



## Sugerencia DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal

Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies

Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam

Leche, pieza de fruta y magdalenas / Milk, fruit and muffins

Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham



## Sugerencia MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit

Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit

Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit

Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit

Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit

\*CONSULTAR LEYENDA SOBRE ALÉRGENOS EN EL MENÚ DE COMIDAS

09

September



a.m

Start strong



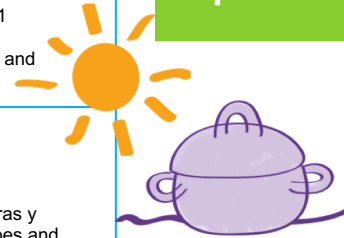
p.m



# MENÚ de COMEDOR

# 09

## September



### LUNES

### MARTES

### MIÉRCOLES

### JUEVES

### VIERNES

*Bon  
appetit!*

**9**  
Paella de pollo y verduras /  
Valencian style rice with chicken  
and vegetables

Lacón a la gallega / Lacon,

Sandía, leche y pan /  
Watermelon, milk and bread.1,7

**10**  
Lentejas guisadas con chorizo /  
lentils stewed with chorizo.7

Bacalao al horno con ensalada /  
Cod with salad.4

Yogur natural o fruta y pan / Natural  
yogurt or fruit and bread.1,7

**11**  
Sopa de picadillo o salmorejo / Soup  
with meat and egg or cold thick  
tomato soup .1,3

Pollo asado con patatas fritas/  
Roasted chicken with french fries

Manzana Granny Smith , leche y pan.  
Granny Smith apple, milk and  
bread.1,7

**12**  
Puré de espinacas o ensalada de  
espinacas / Spinach puree or spinach  
salad

Albóndigas de ternera con arroz /  
Meatballs with rice. 1,6

Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and  
bread.1,7

**13**  
Judías verdes / Green beans

Cinta de lomo con patatas panaderas y  
pimientos verdes/ Pork with potatoes and  
green peppers.

Macedonia de frutas natural, leche y pan /  
Natural fruit salad, milk and bread.1,7

**16**  
Guisantes con jamón / Sautéed  
peas with ham

Ragout de pavo con verduras  
salteadas/ Turkey with salted  
vegetables

Melón, leche y pan / Melon, milk  
and bread.1,7

**17**  
Garbanzos a la castellana / Spanish  
chickpeas.7

Lomos de merluza a la  
bilbaina/Hake in a garlic sauce. 4

Petit suisse o fruta y pan / Yogurt  
or fruit and bread. 1,7

**18**  
Acelgas rehogadas o puré de acelgas  
/ Lightly fried chard or chard puree

Filete de ternera con patatas fritas /  
Grilled steak with french fries

Plátano, leche y pan /Banana, milk  
and bread.1,7

**19**  
Arroz tres delicias/Chinese style rice.3

Filete de pollo a la plancha con tomates al  
horno/ Grilled chicken fillet with baked  
tomatoes

Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry  
yogurt or fruit and bread. 1,7

**20**  
Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara  
1,3,7

Salmón plancha / Grilled salmon.4

Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and  
bread. 1,7

**23**  
Menestra rehogada o puré de  
verduras / Sauteed vegetables or  
vegetables puree

Ternera en su jugo / Veal in  
sauce

Manzana Gala, leche y pan. Gala  
apple, milk and bread1,7

**24**  
Patatas con carne / Potatoes stew  
with meat

Lomos de lenguado / Flounder 4

Yogur de macedonia o fruta y pan /  
Fruit salad yogurt or fruit and  
bread.1,7

**25**  
Judías pintas con arroz/ Beans with  
rice

Filete de pavo adobado / Turkey 1

Mandarina y pan / Tangerine and  
bread.1

**26**  
Sopa de pescado o pisto /Fish soup or  
vegetables with tomato sauce 2,4,14

Croquetas caseras / Homemade  
croquettes .1,3,6,7

Yogur de limón o fruta y pan / Lemon  
yogurt or fruit and bread. 1,7

**27**  
Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.

Lasaña de carne / Meat lasagna 1,3,6,7

Plátano, leche y pan /Banana, milk and  
bread.1,7

**30**  
Marmitako/Fresh tuna stew.4

Tortilla de calabacín/ Zucchini  
omelette.3

Macedonia de frutas, leche y  
pan/Mixed fruit salad, milk and  
bread. .1,7

**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.

**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.



MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<b>5</b> Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree  Tortilla francesa / Omelette  Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	<b>6</b> Arroz blanco / White rice  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Fruta y pan / Fruit and bread
<b>9</b> Arroz con pollo / Rice with chicken  Jamón York / Ham  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>10</b> Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil  Pescado a la plancha / Grilled fish  Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	<b>11</b> Sopa de cocido/ Broth  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>12</b> Arroz blanco / White rice  Tortilla francesa / Omelette  Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	<b>13</b> Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Fruta y pan / Fruit and bread
<b>16</b> Sopa de cocido/ Broth  Pavo a la plancha / Grilled turkey  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>17</b> Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta  Pescado a la plancha / Grilled fish  Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	<b>18</b> Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil  Jamón York / Porrk  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>19</b> Arroz blanco / White rice  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	<b>20</b> Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta  Pescado a la plancha / Grilled fish  Fruta y pan / Fruit and bread
<b>23</b> Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>24</b> Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil  Pescado a la plancha / Grilled fish  Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	<b>25</b> Arroz blanco / White rice  Pavo a la plancha / Grilled turkey  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>26</b> Sopa de pescado / Fish soup  Tortilla francesa / Omelette  Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	<b>27</b> Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.  Jamón York / Ham  Fruta y pan / Fruit and bread
<b>30</b> Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil .  Tortilla francesa / Omelette,  Fruta y pan / Fruit and bread	<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b>            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>			

09  
September



Enjoy your



meal



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



Be healthy, live healthy

Sugerencia CENAS

			<p><b>5</b> Brocoli con patata / Broccoli with potatoe Chuletas de sajonia / Saxony chops Fruta,leche y pan</p>	<p><b>6</b> Lombarda con piñones y pasas / red cabbage with pine nuts and raisins Huevos rellenos / Stuffed eggs Postre lácteo y pan / dairy dessert and bread</p>
<p><b>9</b> Dorada al horno con patatas panaderas / Baked fish with potatoes Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p><b>10</b> Crema de puerros / Cream of leeks Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>11</b> Judías verdes estofadas / Green beans stew Magro en salsa / Lean in sauce Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p><b>12</b> Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo Sepia a la plancha / Grilled sepia Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>13</b> Ensalada de arroz / Rice salad Salchichas de pavo / Turkey sausages Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p><b>16</b> Ensalada completa de espinacas / Full spinach salad Calamares a la romana / Breaded squids Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p><b>17</b> Crema de verduras / Cream of Vegetables Empanada de carne / Meat pasty Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>18</b> Sopa / Soup Gallo a la plancha / Grilled fish Postre lácteo y pan / dairy dessert and bread</p>	<p><b>19</b> Espárragos verdes a la plancha / Grilled green asparagus San jacobó casero / Mohemaded breaded cheese and ham Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>20</b> Tortilla de patata con pisto y pimientos verdes / Potatoe omelette with vegetables in tomato sauce and green peppers Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p><b>23</b> Tomates al horno con atún a la plancha / Baked tomatoes with grilled tuna Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p><b>24</b> Berenjenas rellenas con verduras y queso / Stuffed eggplants with vegetables and cheese Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>25</b> Coliflor con bechamel / Cauliflower with sauce Mero a la plancha / Grilled mere Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p><b>26</b> Verduras al horno / Baked vegetables Lacón a la plancha con patata / Grilled ham with potato Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>27</b> Revuelto de champiñones / Scrambled eggs with mushrooms Solomillos de pollo a la plancha / Grilled chicken Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p><b>30</b> Puré de verduras / Vegetables puree Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</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 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.</p>			

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>2</b> Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1</p>	<p><b>3</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>4</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>5</b> Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>6</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>9</b> Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1</p>	<p><b>10</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>11</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>12</b> Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>13</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>16</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>17</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>18</b> Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>19</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>20</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>23</b> Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>24</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>25</b> Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>26</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>27</b> Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>30</b> Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>				<p><i>Bon appetit!</i></p>



- 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. Cacahuetses y productos a base de cacahuetses
  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.

El día que haya en el menu general legumbres, se añadirá una cantidad al puré que corresponda a ese día, con la excepción de alergias a legumbres y aquellos alumnos que no hayan introducido dicho alimento en su dieta.  
La base de verduras está compuesta de patata, zanahoria, calabacín, judías verdes, puerro y calabaza. El pescado que acompaña al puré será pescado blanco.



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September

MERIENDAS

<p><b>1</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7</p>	<p><b>3</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>4</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7 Petit suise / Yogurt.7</p>	<p><b>5</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>6</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8 Leche / Milk.7</p>
<p><b>9</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Quesitos con pan tostado /Cheese .1,3,7,8,11 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>10</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>11</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6 Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p><b>12</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>13</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7 Zumo de frutas / Juice</p>
<p><b>16</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7</p>	<p><b>17</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>18</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7 Petit suise / Yogurt.7</p>	<p><b>19</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>20</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8 Leche / Milk.7</p>
<p><b>23</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Quesitos con pan tostado /Cheese .1,3,7,8,11 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>24</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>25</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6 Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p><b>26</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>27</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7 Zumo de frutas / Juice</p>
<p><b>30</b> Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7</p>				

Have a snack p.m



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.

La base del puré de frutas está compuesta de plátano, manzana, naranja y pera.



# MENÚ COMIDAS

**Alérgicos a la lactosa y proteínas de la leche**

DOMINGOS

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

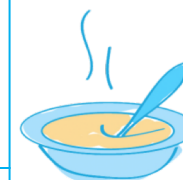
			<p><b>5</b> Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>6</b> Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.</p>
<p><b>10</b> Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.</p>	<p><b>11</b> Lentejas guisadas / Lentils stew</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate, pepino y cebolla / Cod with tomato, cucumber, onion salad.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>12</b> Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Manzana Granny Smith , leche de soja y pan. Granny Smith apple, soy milk and bread.</p>	<p><b>13</b> Puré de espinacas o ensalada de espinacas / Spinach puree or spinach salad</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>14</b> Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>
<p><b>17</b> Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche de soja y pan / Melon, soy milk and bread</p>	<p><b>18</b> Garbanzos a la castellana sin chorizo / Spanish chickpea without sausage.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>19</b> Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread</p>	<p><b>20</b> Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con tomates al horno/ Grilled chicken fillet with baked tomatoes</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>21</b> Pasta con salsa de tomate/ Pasta with tomato sauce</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.</p> <p>Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.</p>
<p><b>24</b> Menestra rehogada o puré de verduras / Sauteed vegetables or vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche de soja y pan. Gala apple, soy milk and bread</p>	<p><b>25</b> Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado / Flounder</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>26</b> Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p><b>27</b> Sopa de pescado o pisto /Fish soup or vegetables with tomato sauce</p> <p>Croquetas caseras sin leche / Homemade croquettes without milk</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p><b>28</b> Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.</p>
<p><b>30</b> Marmitato/Fresh tuna stew.</p> <p>Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>	<p><b>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 alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</b></p>			

09

September



Enjoy your



meal



Alérgicos a moluscos  
y mariscos

MENÚ COMIDAS

DOMINGOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p><b>5</b> Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>6</b> Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p><b>9</b> Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p><b>10</b> Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>11</b> Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg or cold thick tomato soup .</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p><b>12</b> Puré de espinacas o ensalada de espinacas / Spinach puree or spinach salad</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p><b>13</b> Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p><b>16</b> Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p><b>17</b> Garbanzos a la castellana / Spanish chickpeas.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>18</b> Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p><b>19</b> Arroz tres delicias/Chinese style rice.3</p> <p>Filete de pollo a la plancha con tomates al horno/ Grilled chicken fillet with baked tomatoes</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>20</b> Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.4</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p><b>23</b> Menestra rehogada o puré de verduras / Sautéed vegetables or vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p><b>24</b> Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado / Flounder</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>25</b> Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.1</p>	<p><b>26</b> Sopa de cocido /Soup</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes .</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>27</b> Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p><b>30</b> Marmitako/Fresh tuna stew.</p> <p>Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette.</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread. .</p>	<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> 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.</p>			

09

September



Enjoy your



meal





# MENÚ COMIDAS

09

September



Enjoy your



meal

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			<p><b>5</b> Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>6</b> Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p><b>9</b> Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p><b>10</b> Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>11</b> Sopa de picadillo sin huevo / o salmorejo / Soup with meat and without egg or cold thick tomato soup .</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p><b>12</b> Puré de espinacas o ensalada de espinacas / Spinach puree or spinach salad</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p><b>13</b> Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p><b>16</b> Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p><b>17</b> Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.7</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>18</b> Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p><b>19</b> Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pollo a la plancha con tomates al horno/ Grilled chicken fillet with baked tomatoes</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>20</b> Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p><b>23</b> Menestra rehogada o puré de verduras / Sautéed vegetables or vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p><b>24</b> Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado / Flounder</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>25</b> Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p><b>26</b> Sopa de pescado o pisto /Fish soup or vegetables with tomato sauce</p> <p>Croquetas caseras sin huevo con pisto / Homemade croquettes without egg with vegetables</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>27</b> Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne sin huevo / Meat lasagna without egg</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p><b>30</b> Marmitako/Fresh tuna stew.</p> <p>Lacón / Pork</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread.</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>			



# MENÚ COMIDAS

09

September

LUNES

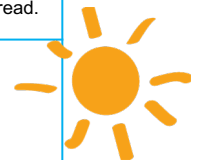
MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			<p><b>5</b> Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>6</b> Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p><b>9</b> Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p><b>10</b> Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>11</b> Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg or cold thick tomato soup .</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p><b>12</b> Puré de espinacas o ensalada de espinacas / Spinach puree or spinach salad</p> <p>Albóndigas de ternera sin soja con arroz / Meatballs without soy and with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread</p>	<p><b>13</b> Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p><b>16</b> Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p><b>17</b> Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>18</b> Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>	<p><b>19</b> Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con tomates al horno/ Grilled chicken fillet with baked tomatoes</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>20</b> Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p><b>23</b> Menestra rehogada o puré de verduras / Sautéed vegetables or vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p><b>24</b> Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado / Flounder</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>25</b> Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p><b>26</b> Sopa de pescado o pisto /Fish soup or vegetables with tomato sauce</p> <p>Croquetas caseras sin soja / Homemade croquettes without soy</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>27</b> Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne sin soja / Meat lasagna without soy</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p><b>30</b> Marmitako/Fresh tuna stew.</p> <p>Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette.</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread.</p>	<p><b>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.</b></p>			



Enjoy your



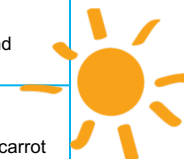
meal



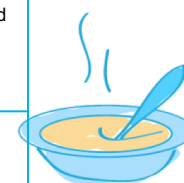
# MENÚ COMIDAS

09

September



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p><b>5</b> Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>6</b> Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p><b>9</b> Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p><b>10</b> Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>11</b> Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg or cold thick tomato soup .</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p><b>12</b> Puré de espinacas o ensalada de espinacas / Spinach puree or spinach salad</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p><b>13</b> Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p><b>16</b> Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p><b>17</b> Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>18</b> Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p><b>19</b> Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con tomates al horno/ Grilled chicken fillet with baked tomatoes</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>20</b> Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p><b>23</b> Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p><b>24</b> Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado / Flounder</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>25</b> Arroz blanco con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p><b>26</b> Sopa de pescado o pisto /Fish soup or vegetables with tomato sauce</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes .</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>27</b> Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p><b>30</b> Marmitako/Fresh tuna stew.</p> <p>Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette.</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread. .</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>			



# MENÚ COMIDAS



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p><b>5</b> Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p><b>6</b> Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p><b>9</b> Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p><b>10</b> Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>11</b> Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg or cold thick tomato soup .</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p><b>12</b> Puré de espinacas o ensalada de espinacas / Spinach puree or spinach salad</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p><b>13</b> Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p><b>16</b> Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p><b>17</b> Garbanzos a la castellana / Spanish chickpeas.</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>18</b> Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p><b>19</b> Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con tomates al horno/ Grilled chicken fillet with baked tomatoes</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>20</b> Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p><b>23</b> Menestra rehogada o puré de verduras / Sautéed vegetables or vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p><b>24</b> Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>25</b> Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p><b>26</b> Sopa de pescado o pisto /Fish soup or vegetables with tomato sauce 2</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes .</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p><b>27</b> Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p><b>30</b> Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette.</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread. .</p>	<p><b>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..</b></p>			



Celiacos

# MENÚ COMIDAS



09  
September

Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p><b>5</b> Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p><b>6</b> Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten</p>
<p><b>9</b> Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>	<p><b>10</b> Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.4</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p><b>11</b> Sopa de picadillo / Soup with meat and egg</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries tomato, cucumber, onion salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan sin gluten / Granny Smith apple, milk and bread without gluten</p>	<p><b>12</b> Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera sin gluten con arroz / Meatballs without gluten and with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan sin gluten / Custard or fruit and without gluten</p>	<p><b>13</b> Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten</p>
<p><b>16</b> Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p>	<p><b>17</b> Garbanzos a la castellana / Spanish chickpeas.7</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse o fruta y pan sin gluten / Yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p><b>18</b> Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten</p>	<p><b>19</b> Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con tomates al horno/ Grilled chicken fillet with baked tomatoes</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p><b>20</b> Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.</p> <p>Sandia, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>
<p><b>23</b> Menestra rehogada / Sautéed vegetables</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan sin gluten / Gala apple, milk and bread without gluten</p>	<p><b>24</b> Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado / Flounder</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p><b>25</b> Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo con ensalada de la huerta / Turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Tangerine and bread without gluten</p>	<p><b>26</b> Sopa de cocido /Soup</p> <p>Croquetas caseras sin gluten con pisto / Homemade croquettes without gluten and with vegetables</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p><b>27</b> Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne sin gluten / Meat lasagna without gluten</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten</p>
<p><b>30</b> Marmitako/Fresh tuna stew.</p> <p>Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten</p>	<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> 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.</p>			