



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-burguer 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 / Sauteed 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 singluten 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>

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.

**30**  
Marmitako/Fresh tuna stew.

Tortilla de calabacín/ Zucchini omelette.

Macedonia de frutas natural, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten