



MENÚ COMIDAS

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

09
September



Enjoy your



meal