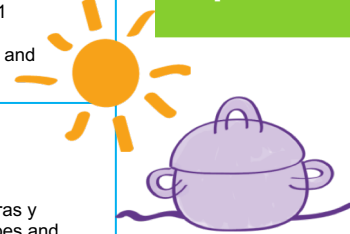




# MENÚ de COMEDOR

# 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.