

MENÚ COMIDAS

Alérgicos a la lactosa y proteínas de la leche

11

November



Enjoy your



meal

| MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|---|---|--|---|
| <p>4 Crema de espinacas / Cream of Spinach.</p> <p>Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey fillet with french fries</p> <p>Plátano, leche de soja y pan/Banana, soy milk and bread</p> | <p>5 Pasta boloñesa /Bolognese pasta</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled Salmon.</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread</p> | <p>6 Cocido completo (sopa,garbanzos,zanahoria,repollo,patat a,chorizo,jamónj,ternera y pollo) /Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Piña, leche de soja y pan./ Pineapple, soy milk and bread</p> | <p>1 FIESTA</p> |
| <p>11 Menestra de verduras/Sauteed mixed vegetables</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz blanco / Meatballs with white rice</p> <p>Manzana, leche de soja y pan/Apple, soy milk and bread.</p> | <p>12 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Merluza a la romana con brocoli / Romana styled hake with broccoli</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread</p> | <p>13 Puré de verduras/ Vegetable puree</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas/ Chicken burger with french fries</p> <p>Caqui, leche de soja y pan / Persimmon, soy milk and bread.</p> | <p>15 AbaCross Pasta con salsa boloñesa/ Pasta with bolognese sauce .</p> <p>Pincho moruno de cerdo con pimientos verdes / Pork with green peppers.</p> <p>Mandarinas, o postre lácteo de soja y pan / Mandarin, or soy dessert and bread</p> |
| <p>18 Guisantes con jamón o pisto / Peas with ham or vegetables in tomato sauce</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas/ Grilled chicken with potatoes</p> <p>Plátano, leche de soja y pan/Banana, soy milk and bread.</p> | <p>19 Sopa de picadillo / Broth.</p> <p>Bacalao con tomate / Baked with tomato .</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread</p> | <p>20 Judías blancas con chorizo/ Haricot bean stew</p> <p>Tortilla francesa / Omelette.</p> <p>Piña, leche de soja y pan./ Pineapple, soy milk and bread</p> | <p>22 Paella/ Valencian style rice dish</p> <p>Ternera con verduras / Veal sin sauce with vegetables</p> <p>Mandarina y pan /Mandarin and bread.</p> |
| <p>25 Arroz con salsa de tomate/ Rice with tomato sauce</p> <p>Merluza al horno /Baked hake.</p> <p>Macedonia de frutas, leche de soja y pan/Mixed fruit salad, soy milk and bread .</p> | <p>26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread</p> | <p>27 Judías verdes rehogadas con jamón / Sautéed green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras sin leche / Homemade croquettes without milk</p> <p>Plátano, leche de soja y pan/Banana, soy milk and bread</p> | <p>28 Thanks Giving Day</p> <p>Crema de calabaza / Crema of pumpkin</p> <p>Filete de pavo a la plancha con patatas fritas / Grilled turkey steak with french fries</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread</p> |
| | | | <p>29 Pasta con salsa de tomate y chorizo /Tomato pasta with sasusage,</p> <p>Corvina al horno / Baked croaker.</p> <p>Manzana, leche de soja y pan/Apple, soy milk 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 alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería. Las guarniciones son a elección del alumno