

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				1 FIESTA
<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 y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>5 Pasta carbonara con queso rallado / Pasta with carbonara sauce and grated cheese</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled Salmon.</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.</p>	<p>6 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, chorizo, jamón, ternera y pollo) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Piña, leche y pan. / Pineapple, milk and bread</p>	<p>7 Patatas guisadas con carne / Stewed potatoes with meat</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>8 Judías verdes rehogadas / Sautéed green beans</p> <p>Lomo adobado a la plancha con puré de patata/ Grilled pork with mashed potatoes</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</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 y pan / Apple ,milk and bread.</p>	<p>12 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Merluza a la plancha con brocoli / Grilled hake with broccoli</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard 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 y pan / Persimmon, milk and bread.</p>	<p>14 Judías pintas con arroz /Black beans with rice</p> <p>Gallo San Pedro / Rooster saint peter.4</p> <p>Yogur de Macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit 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 Pettit Suisse y pan / Mandarin , yogurt 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 y pan / Banana, milk and bread,</p>	<p>19 Sopa de picadillo sin huevo / Broth without egg</p> <p>Bacalao con tomate / Baked with tomato .</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.</p>	<p>20 Judías blancas con chorizo/ Haricot bean stew</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Piña, leche y pan./ Pineapple, milk and bread</p>	<p>21 Acelgas rehogadas o puré de acelgas/Lightly fried chard or Chard puree</p> <p>Lasaña de atún sin huevo / Tuna lasagna without egg</p> <p>Petit Suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit 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 y pan/Mixed fruit salad, milk and bread.</p>	<p>26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables.</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan /Lemon Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>27 Judías verdes rehogadas con jamón / Sautéed green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras sin huevo Homemade croquettes without egg</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, 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>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>29 Pasta con salsa de tomate, chorizo y queso rallado/ Tomato pasta with sasusage, grated cheese.</p> <p>Corvina al horno / Baked croaker.</p> <p>Manzana ,leche y pan / Apple ,milk and bread.</p>

11

November



Enjoy your



meal

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. Las guarniciones son a elección del alumno