



MENÚ COMIDAS



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 FIESTA
4 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Filete de pavo / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread	5 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	6 Sopa de cocido/ Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	7 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	8 Arroz blanco / White rice Lacón / Pork Fruta y pan / Fruit and bread
11 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil Filete de pavo / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread	12 Sopa de cocido/ Broth Pescado a la plancha / Grilled fish 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	14 Arroz blanco / White rice Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	15 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread
18 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	19 Sopa de cocido/ Broth Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	20 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	21 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	22 Arroz blanco / White rice Jamón York / Pork Fruta y pan / Fruit and bread
25 Arroz blanco / White rice Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread	26 Sopa de cocido/ Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	27 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	28 Thanks Giving Day Crema de calabaza/ Cream of pumpkin Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey steak Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	29 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread



meal

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. Las guarniciones son a elección del alumno