

# MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>VACACIONES</b>	<b>VACACIONES</b>	<p>8</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>9</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>10</p> <p>Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>13</p> <p>Crema de zanahoria y patata / Cream of carrot and potato</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>14</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>15</p> <p>Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>16</p> <p>Sopa / Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>17</p> <p>Patata y zanahoria hervidas con aceite de oliva / Boiled potato and carrot with olive oil</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>20</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>22</p> <p>Sopa / Broth</p> <p>Pollo hervido / Boiled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>23</p> <p>Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>24</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>27</p> <p>Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>28</p> <p>Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>29</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>30</p> <p>Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>31</p> <p>Sopa / Broth</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>



Enjoy your



mea

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.