



Alérgicos al huevo

MENÚ COMIDAS

01

January



Enjoy your



meal

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

VACACIONES

VACACIONES

Arroz con tomate / Rice with tomato sauce

Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad

Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread

Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables

Pincho moruno / Marinated pork

Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread

Pasta bolonesa con queso / Bolognese pasta with cheese

Salmón a la plancha / Grilled salmon

Naranja y pan / Orange and bread

13
Crema de espinacas con picatostes / Cream of spinach with croutons .

Cinta de lomo con pisto/ Grilled pork with vegetables in tomato sauce

Mandarina y pan / Mandarin and bread

14
Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham

Pollo asado con patatas / Roasted chicken with french fries

Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread

15
Espaguetis carbonara / Pasta with carbonara sauce

Rape al horno con calabacín a la plancha / Baked fish with grilled zucchini

Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread

16
Sopa de picadillo sin huevo / Soup with ham

Lasaña de carne sin huevo / Meat lasagna without egg

Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit with bread

17
Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage

Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad

Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread

20
Paella de marisco / Rice with seafood

Cinta de lomo / Pork

Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread

21
Crema de calabacín / Cream of zucchini

Bacalao al horno con patatas panaderas / Codfish with baked potatoes.

Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread

22
Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes,carrots, cabnagge, sausage, ham, chicken and veal)

Naranja y pan / Orange and bread

23
Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce

Gallo San Pedro a la plancha con brócoli / Grilled fish with broccoli

Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread

24
Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed

Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with potatoes

Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread

27
Patatas con carne / Potatoes stew with meat

Cabracho a la plancha con tomates al horno / Grilled fish with baked tomatoes

Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread

28
Menestra de verduras / Sauteed vegetables

Croquetas caseras sin huevo con ensalada/ Homemade croquettes without egg and with salad

Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread

29
Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice

Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad

Mandarina y pan / Mandarin and bread

30
Crema de verduras / Cream of vegetables

Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake

Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread

31
Sopa de cocido / Broth

Albóndigas de ternera con salsa de tomate y patatas dado / Meatballs with tomato sauce and potatoes.

Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread

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.