



DESAYUNOS

06

June

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and biscuits
1,3,6,7,11*

Leche con nesquik y zumo con cereales / Chocolate milk, juice and cereal
1,6,7*

Leche con nesquik y zumo con tostadas, mantequilla y mermelada o aceite / Chocolate milk, juice, toast with butter and jam or olive oil
3,6,7,8,11*

Leche con nesquik y zumo con pan de leche con embutido / Chocolate milk, juice and bread with salami
1,3,6,7*

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and cookies
1,3,6,7,11*

Para los niños que presentan intolerancia al gluten: pastas Guillón sin gluten, magdalenas brioches sin gluten, galletas sin gluten, y cereales recubiertos de chocolate sin gluten.



Sugerencia DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal

Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies

Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam

Leche, pieza de fruta y magdalenas / Milk, fruit and muffins

Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham



Sugerencia MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit

Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit

Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit

Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit

Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit

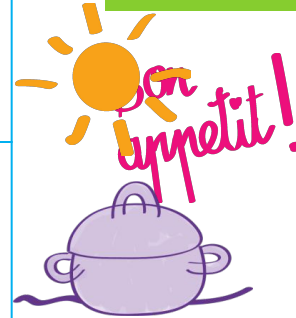


a.m

Start strong



p.m

**LUNES****MARTES****MIÉRCOLES****JUEVES****VIERNES****06****June****MENÚ de COMEDOR**

<p>1 Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread.1,7</p>	<p>2 Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce.1,3,7</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.4</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>3 Judías pintas con arroz/Black beans with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad.12</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>4 Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup .1,3</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.1,3,4,7</p> <p>Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread.1,7</p>	<p>5 Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.1,7</p>
<p>8 Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad ,1,3,4,7</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.4</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.1,7</p>	<p>9 Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Petit suisse o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>10 Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad 12</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>11 Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>12 Ensalada campera o ensaladilla rusa/ Potato salad or vegetable and potato salad 3,4,7</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7</p>
<p>15 Menestra de verduras /Sauteed vegetables</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.1,7</p>	<p>16 Ensalada de pasta/Pasta salad.1,3,4</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad .4</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread 1,7</p>	<p>17 Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup 1,3</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes 1,3,,7</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>18 Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>19 Judías blancas guisadas/Haricot bean stew.</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom.4</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7</p>
<p>22 Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup .1.</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.1,7</p>	<p>23 FIN DE CURSO ¡DÍA DEL ALUMNO</p>		<p>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.</p>	

- Alérgenos que pueden contener los alimentos:
1. Cereales que contengan gluten
 2. Crustáceos o productos a base de crustáceos
 3. Huevos y productos a base de huevo
 4. Pescado y productos a base de pescado
 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
 6. Soja y productos a base de soja
 7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)
 8. Frutos de cáscara
 9. Apio y productos derivados.
 10. Mostaza y productos derivados
 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo-
 12. Dióxido de azufre y sulfitos
 13. Altramuces y productos a base de altramuces
 14. Moluscos y productos a base de moluscos.



Dietas Blandas

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p>1 Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>2 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>3 Arroz blanco / White rice</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>4 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>5 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>8 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>9 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>10 Arroz con pollo / Rice with and chicken</p> <p>Jamón a la plancha / Grilled lacon</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>11 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>12 Patatas hervidas con huevo cocido y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Filete de pavo a la plancha /</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>15 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>16 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>17 Sopa de ave /Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>18 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>19 Patatas hervidas con pollo / 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>22 Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>23</p> <p>FIN DE CURSO</p> <p>¡DÍA DEL ALUMNO!</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 acompañados de ensalada.

Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.

**LUNES****MARTES****MIÉRCOLES****JUEVES****VIERNES****06****June****Sugerencia CENAS**

<p>1 Ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Lenguado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>2 Tortilla de patata con pimientos verdes fritos / Potato omelette with green peppers</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>3 Ensalada de tomate,cebolla y pepino / Tomato, onion and cucumber salad</p> <p>Filete fresco de cerdo / Grilled pork</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>4 Ternera en salsa con menestra / Veal in sauce with vegetables stew</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>5 Crema de calabacin / Cream of zucchini</p> <p>Merluza a la romana / Breaded hake</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p>8 Parrilla de verduras / Grilled vegetables</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>9 Sopa / Soup</p> <p>Bacaladitos rebozados / Breaded fish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>10 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Chuletas de pavo / Turkey chops</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>11 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo</p> <p>Dorada al horno / Baked fish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>12 Brocoli salteado / Broccoli sauteed</p> <p>Alitas de pollo al horno / Baked chicken wings</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p>15 Crema de puerros / Cream of leeks</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>16 Salchichas frescas de cerdo con ensalada y patatas panaderas / Pork sausages with salad and baked potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>17 Coliflor rehogada / Cauliflower sauteed</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>18 Champiñones salteados / Mushrooms sauteed</p> <p>Cabracho a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>19 Lasaña vegetal / Vegetable lasagna</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p>22 Sopa de verduras / Soup of vegetables</p> <p>Huevos rellenos de atún / Stuffed eggs with tuna</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>23 FIN DE CURSO ¡DÍA DEL ALUMNO</p>			

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.



1er Ciclo Infantil

LUNES

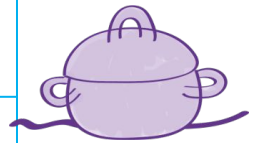
MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06
June



MENÚ COMIDAS

<p>1 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>2 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>3 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>4 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>5 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>8 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>9 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>10 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>11 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>12 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>15 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>16 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>17 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>18 Puré de verduras con pollo / Vegetale puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>19 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>22 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>23 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>24 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>25 Puré de verduras con pollo / Vegetale puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>26 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>29 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>30 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<i>Bon appetit!</i>		

- Alérgenos que pueden contener los alimentos:
1. Cereales que contengan gluten
 2. Crustáceos o productos a base de crustáceos
 3. Huevos y productos a base de huevo
 4. Pescado y productos a base de pescado
 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
 6. Soja y productos a base de soja
 7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)
 8. Frutos de cáscara
 9. Apio y productos derivados.
 10. Mostaza y productos derivados
 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo-
 12. Dióxido de azufre y sulfitos
 13. Altramuces y productos a base de altramuces
 14. Moluscos y productos a base de moluscos.

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.



<p>1 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Quesitos con pan tostado / Cheese .1,3,7,8,11</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>2 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>3 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6</p> <p>Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>4 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>5 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>
<p>8 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>9 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>10 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>11 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>12 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>15 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Quesitos con pan tostado / Cheese .1,3,7,8,11</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>16 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>17 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6</p> <p>Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>18 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>19 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>
<p>22 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>23 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>24 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>25 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>26 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>29 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Quesitos con pan tostado / Cheese .1,3,7,8,11</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>30 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<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 acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>		

Have a snack p.m



- Alérgenos que pueden contener los alimentos:
1. Cereales que contengan gluten
 2. Crustáceos o productos a base de crustáceos
 3. Huevos y productos a base de huevo
 4. Pescado y productos a base de pescado
 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
 6. Soja y productos a base de soja
 7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)
 8. Frutos de cáscara
 9. Apio y productos derivados.
 10. Mostaza y productos derivados
 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo-
 12. Dióxido de azufre y sulfitos
 13. Altramuces y productos a base de altramuces
 14. Moluscos y productos a base de moluscos.



Alérgicos a la lactosa y proteínas de la leche

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p>1 Puré de calabaza / Pumpkin puree. Verduras salteadas / Vegetables sauteed</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos / Grilled chicken with red peppers salad</p> <p>Manzana roja, leche de soja y pan/ Red apple, soy milk and bread</p>	<p>2 Pasta con chorizo y salsa de tomate/Pasta with sausage tomato sauce</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan/ Soy yogurt or fruit and bread</p>	<p>3 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread</p>	<p>4 Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup</p> <p>Lasaña de atún sin leche / Tuna lasagna without milk</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan / Soy yogurt or fruit and bread</p>	<p>5 Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche de soja y pan / Fruit salad , soy milk and bread</p>
<p>8 Pasta boloñesa o ensalada de pasta / Pasta with meat and tomato sauce or pasta salad</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish</p> <p>Melón, leche de soja y pan /Melon, soy milk and bred</p>	<p>9 Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrot</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan /Soy Yogurt or fruit and bread</p>	<p>10 Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread</p>	<p>11 Lentejas con verduras o gazpacho / Lentil stew with vegetables or cold thick tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Veal in sauce</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan / Soy yogurt or fruit and bread</p>	<p>12 Ensalada campera / Potato salad</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat</p> <p>Sandía, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread</p>
<p>15 Menestra de verduras / Vegetables sauteed</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha / Turkey chops</p> <p>Melón, leche de soja y pan /Melon, soy milk and brea.1,7</p>	<p>16 Ensalada de pasta/Pasta salad</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Hake with baked tomatoes or tomato salad</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan/ Soy yogurt or fruit and bread</p>	<p>17 Sopa de ave o salmorejo /Broth o cold thick tomato soup</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>18 Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas / Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de soja o fruta y pan/ Soy yogurt or fruit and bread</p>	<p>19 Judías blancas guisadas / Beans stew</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas / Baked cod with vegetables or Cod and mushrooms sauted</p> <p>Sandía, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread</p>
<p>22 Puré de verduras o salmorejo /Cold, thick tomato soup</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Griled Pork with green peppers</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche de soja y pan / Fruit salad , soy milk and bread.1,7</p>	<p>23 FIN DE CURSO</p> <p>¡DÍA DEL ALUMNO!</p> <p>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 alérgicos e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>			



Alérgicos a moluscos y marisco

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p>1 Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread.</p>	<p>2 Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>3 Judías pintas con arroz/Black beans with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>4 Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup .</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread.</p>	<p>5 Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>
<p>8 Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p>9 Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Petit suise o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>10 Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread</p>	<p>12 Ensalada campera o ensaladilla rusa/ Potato salad or vegetable and potato salad</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>15 Menestra de verduras /Sauteed vegetables</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and bread</p>	<p>16 Ensalada de pasta/Pasta salad.</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>17 Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup.</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>18 Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>19 Judías blancas guisadas/Haricot bean stew.</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>22 Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup .</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>	<p>23 FIN DE CURSO ¡DÍA DEL ALUMNO</p>		<p>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.</p>	



Alérgicos al huevo

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p>1 Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread.</p>	<p>2 Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>3 Judías pintas con arroz/Black beans with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>4 Sopa de picadillo sin huevo o salmorejo / Soup with meat o cold, thick tomato soup</p> <p>Pescado al la plancha / Grilled fish</p> <p>Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread.</p>	<p>5 Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>
<p>8 Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta sin huevo / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad without egg.</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p>9 Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Petit suisse o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>10 Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Lacón a la plancha / Pork</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p>12 Ensalada campera o ensaladilla rusa sin huevo / Potato salad or vegetable and potato salad without egg.</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>
<p>15 Menestra de verduras /Sauteed vegetables</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea</p>	<p>16 Ensalada de pasta sin huevo /Pasta salad without egg.</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>17 Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup.</p> <p>Croquetas caseras sin huevo / Homemade croquettes without egg.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>	<p>18 Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>19 Judías blancas guisadas/Haricot bean stew.</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>22 Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup .</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>	<p>23 FIN DE CURSO ¡DÍA DEL ALUMNO</p>	<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 acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>		



Alérgicos a la soja

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p>1 Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread.</p>	<p>2 Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>3 Judías pintas con arroz/Black beans with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>4 Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup .</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread.</p>	<p>5 Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>
<p>8 Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p>9 Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Petit suisse o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread</p>	<p>10 Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>11 Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup.</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p>12 Ensalada campera o ensaladilla rusa/ Potato salad or vegetable and potato salad.</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>15 Menestra de verduras /Sauteed vegetables</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p>16 Ensalada de pasta/Pasta salad.</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>17 Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup.</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>	<p>18 Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>19 Judías blancas guisadas/Haricot bean stew.</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>22 Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup ..</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>	<p>23 FIN DE CURSO ¡DÍA DEL ALUMNO</p>	<p>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.</p>		



Alérgicos a legumbres

06

June



Enjoy your



meal

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>1 Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread</p>	<p>2 Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>3 Arroz con salsa de tomate / rice with tomato sauce.</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>4 Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup .</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread.</p>	<p>5 Pure de zanahoria / Carrots puree.</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>
<p>8 Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p>9 Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Petit suisse o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>10 Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de cocido o gazpacho /Broth or r cold tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p>12 Ensalada campera / Potato salad</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>15 Arroz con salsa de tomate/ Rice with tomato sauce</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p>16 Ensalada de pasta/Pasta salad</p> <p>Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>17 Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>18 Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>19 Patatas guisadas con carne / Stewed potatoes with meat</p> <p>Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom.</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>22 Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup .</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread.</p>	<p>23 FIN DE CURSO</p> <p>¡DÍA DEL ALUMNO</p> <p>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.</p>			

MENÚ COMIDAS



Alérgicos al pescado

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p>1 Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad</p> <p>Manzana roja, leche y pan/ Red apple, milk and bread</p>	<p>2 Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/Pasta with sausage, cheese and tomato sauce</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>3 Judías pintas con arroz/Black beans with rice</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>4 Sopa de picadillo o salmorejo / Soup with meat and egg o cold, thick tomato soup</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Natillas o fruta y pan / Pudding or fruit and bread</p>	<p>5 Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread</p>
<p>8 Pasta con salsa carbonara o ensalada de pasta / Pasta with carbonara sauce.or pasta salad</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and brea.</p>	<p>9 Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries .</p> <p>Petit suisse o fruta y pan /Yogurt or fruit and bread</p>	<p>10 Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken</p> <p>Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>11 Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup</p> <p>Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread</p>	<p>12 Ensalada campera sin atún o ensaladilla rusa/ Potato salad without tuna or vegetable and potato salad</p> <p>Pincho moruno / Marinated meat</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>
<p>15 Menestra de verduras /Sauteed vegetables</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet</p> <p>Melón, leche y pan /Melon, milk and bread</p>	<p>16 Ensalada de pasta/Pasta salad</p> <p>Filete de ternera a la plancha con tomates al horno / Grilled veal steak with baked tomatoes</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan/ Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>17 Sopa de ave o salmorejo /Broth or cold, thick tomato soup</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>	<p>18 Puré de espinacas /Spinach puree Ensalada de espinacas /Spinach salad</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan/ Strawberry yogurt or fruit and bread</p>	<p>19 Judías blancas guisadas/Haricot bean stew</p> <p>Tortilla de calabacín / Zucchini omelette</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>
<p>22 Puré de verduras o salmorejo /Vegetables puree or Cold, thick tomato soup</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan / Fruit salad , milk and bread</p>	<p>23 FIN DE CURSO ¡DÍA DEL ALUMNO</p> <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 acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería..</p>			



Celiacos

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

Puré de calabaza o verduras salteadas / Pumpkin puree or Sauteed vegetables

Filete de pollo a la plancha con ensalada de pimientos rojos/Grilled chicken fillet with red pepper salad

Manzana roja, leche y pan sin gluten / Red apple, milk and bread gluten free

2

Pasta con chorizo, queso y salsa de tomate/ Pasta with sausage, cheese and tomato sauce

Salmón a la plancha / Grilled salmon

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

3

Judías pintas con arroz /Black beans with rice

Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled steak with salad

Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread gluten free

4

Sopa de picadillo / Soup with meat and egg

Lasaña de atún sin gluten / Tuna lasagna gluten free

Natillas o fruta y pan sin gluten / Pudding or fruit and bread gluten free

5

Judías verdes rehogadas con jamón/ Lightly fried green beans with ham

Filete de pavo adobado con patatas /Marinated turkey with potatoes

Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan sin gluten / Fruit salad , milk and bread gluten free

8

Pasta con salsa boloñesa o ensalada de pasta / Pasta with meat and tomato sauce or pasta salad

Gallo San Pedro al horno / Baked fish

Melón, leche y pan sin gluten /Melon, milk and bread gluten free

9

Crema de acelgas y zanahorias o acelgas rehogadas / Cream of chard and carrots or lightly fried chard.

Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken-burger with french fries

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

10

Paella de verduras y pollo / Rice dish with vegetables and chicken

Tortilla de espinacas con ensalada / Spinach omelette with salad

Plátano, leche y pan sin gluten/ Banana, milk and bread gluten free

11

Lentejas con verduras o gazpacho /Lentil stew with vegetables or cold tomato soup

Redondo de ternera en salsa /Steak fillet with sauce.

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

12

Ensalada campera o ensaladilla rusa/ Potato salad or vegetable and potato salad

Pincho moruno / Marinated meat.

Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread gluten free

15

Menestra de verduras /Sauteed vegetables

Chuleta de pavo a la plancha/Grilled turkey cutlet

Melón, leche y pan sin gluten /Melon, milk and bread gluten free

16

Ensalada de pasta/Pasta salad

Lomos de merluza con tomates al horno o ensalada de tomate / Baked hake with tomatoes or tomato salad

Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread gluten free

17

Sopa de ave / Broth

Croquetas caseras sin gluten / Homemade croquettes gluten free

Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread gluten free

18

Puré de espinacas /Spinach puree

Ensalada de espinacas /Spinach salad

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

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

19

Judías blancas guisadas/Haricot bean stew

Bacalao al horno con verduras o revuelto de bacalao y setas/Baked cod with vegetables or scrambled eggs with cod and mushroom

Sandía, leche y pan sin gluten/ Watermelon, milk and bread gluten free

22

Puré de verduras / Vegetables puree

Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.

Macedonia de frutas naturales de kiwi, melón y piña, leche y pan sin gluten/ Fruit salad , milk and bread gluten free

23

FIN DE CURSO

¡DÍA DEL ALUMNO

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.

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS