



Dietas Blandas

LUNES

MARTES

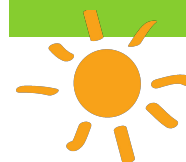
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy
your



meal

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

MENÚ COMIDAS