



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 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.

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS