



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 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 alérgicos e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>			