



# Alérgicos al pescado

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

06

June



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

<p><b>1</b> 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><b>2</b> 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><b>3</b> 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><b>4</b> 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><b>5</b> 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><b>8</b> 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><b>9</b> 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><b>10</b> 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><b>11</b> 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><b>12</b> 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><b>15</b> 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><b>16</b> 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><b>17</b> 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><b>18</b> 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><b>19</b> Judías blancas guisadas/Haricot bean stew</p> <p>Tortilla de calabacin / Zucchini omelette</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>
<p><b>22</b> 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><b>23</b> <b>FIN DE CURSO</b> <b>¡DÍA DEL ALUMNO</b></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>			