

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September

MENÚ COMIDAS

<p>7 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>8 Sopa / Broth</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>9 Puré de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>10 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>11 Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>
<p>14 Arroz blanco / White rice</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>15 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>16 Puré de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>17 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>18 Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>21 Puré de patata y zanahoria/ Potato and carrot puree</p> <p>Lacón a la plancha/ Grilled ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>22 Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>23 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>24 Sopa / Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>25 Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>28 Patatas hervidas con pollo / Boiled potatoes with chicken</p> <p>Tortilla / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>29 Sopa/ Broth</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>30 Puré de patata y zanahoria/ Potato and carrot puree</p> <p>Lacón a la plancha</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>		

Enjoy
your



meal

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.