



**Celiacos**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p><b>1</b> Judías blancas guisadas / Beans stew</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten.</p>	<p><b>2</b> Sopa de picadillo con huevo y jamón / Soup with boiled egg and ham.</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Uvas, leche y pan sin gluten / Grapes, milk and bread without gluten.</p>	<p><b>3</b> Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread without gluten .</p>	<p><b>4</b> Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham.</p> <p>Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with mashed puree.</p> <p>Piña, leche y pan sin gluten / Pineapple, milk and bread without gluten.</p>
<p><b>7</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>	<p><b>8</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>	<p><b>9</b> Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.</p> <p>Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>	<p><b>10</b> Crema de calabaza con picatostes sin gluten/ Cream of pumpkin with croutons without gluten</p> <p>Salmón a la plancha con verduras / Grilled salmon with vegetables sauteed.</p> <p>Natillas o fruta y pan sin gluten / Custard or fruit with bread without gluten.</p>	<p><b>11</b> Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido ( broth, chickpeas, potatoes,carrots, cabbage, sausage, ham, chicken and veal)</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan sin gluten/ Natural fruit salad, milk and bread without gluten</p>
<p><b>14</b> Crema de calabacín / Cream of zucchini o calabacín a la plancha / Grilled zucchini.</p> <p>Lasaña de atún sin gluten / Tuna lasagna without gluten</p> <p>Mandarina y pan sin gluten // Mandarin and bread without gluten</p>	<p><b>15</b> Menestra de verduras / Vegetables sauteed.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread without gluten.</p>	<p><b>16</b> Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin gluten con ensalada / Homemade croquettes without gluten with salad</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten.</p>	<p><b>17</b> Paella / Rice valencian style</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p><b>18</b> Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten</p>
<p><b>21</b> Crema de espinacas / Cream of spinach.</p> <p>Filete de pollo con patatas fritas / Grilled chicken with french fries</p> <p>Piña, leche y pan sin gluten / Pineapple, milk and bread without gluten.</p>	<p><b>22</b></p> <p><b>COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD</b></p>			<p><b>Bon appetit!</b></p>

Enjoy your



meal

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.

\*LAS GUARNICIONES DE VERDURAS SERÁN OPCIONALES PARA LOS ALUMNOS QUE LO DESEEN

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.