

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>2 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>3 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>4 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>7 FIESTA</p>	<p>8 FIESTA</p>	<p>9 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>10 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>11 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>14 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>15 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>16 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puré with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>17 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>18 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puré with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>21 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>22 Puré de verduras frescas con ternera/ Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>			<p><i>Bon appetit!</i></p>



- Alérgenos que pueden contener los alimentos:
1. Cereales que contengan gluten
 2. Crustáceos o productos a base de crustáceos
 3. Huevos y productos a base de huevo
 4. Pescado y productos a base de pescado
 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
 6. Soja y productos a base de soja
 7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)
 8. Frutos de cáscara
 9. Apio y productos derivados.
 10. Mostaza y productos derivados
 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo-
 12. Dióxido de azufre y sulfitos
 13. Altramuces y productos a base de altramuces
 14. Moluscos y productos a base de moluscos.

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.