

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

	<p>1 Patatas cocidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and oil.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>2 Sopa / Soup.</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>3 Pasta cocida / Boiled pasta.</p> <p>Pescado al horno / Baked fish.</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>4 Arroz blanco / White rice.</p> <p>Tortilla / Omelette.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>
<p>7</p> <p>FIESTA</p>	<p>8</p> <p>FIESTA</p>	<p>9 Pasta cocida / Boiled pasta.</p> <p>Pavo a la plancha / Grilled turkey.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>10 Crema de calabaza / Cream of pumpkin.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>11 Sopa / Soup.</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>
<p>14 Crema de calabacín / Cream of zucchini .</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>15 Sopa / Soup.</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>16 Pasta cocida / Boiled pasta.</p> <p>Lacón / Pork</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>17 Arroz blanco / White rice.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>18 Pasta cocida / Boiled pasta.</p> <p>Tortilla / Omelette.</p> <p>Fruta y leche / Fruit and bread.</p>
<p>21 Crema de zanahoria y patata / Cream of carrot and potato.</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>22 Sopa / Soup.</p> <p>Tortilla / Omelette.</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread.</p>			

12
December



Enjoy your



meal

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

*LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES PARA LOS ALUMNOS QUE

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.

Bon appetit!

MENÚ COMIDAS