

# MENÚ COMIDAS

**Alérgicos al huevo**

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**1**  
Judías blancas guisadas / Beans stew  
  
Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.  
  
Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread

**2**  
Sopa de picadillo con jamón / Soup with ham  
  
Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.  
  
Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread

**3**  
Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese  
  
Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad  
  
Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread

**4**  
Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham.  
  
Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with mashed puree  
  
Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread.

**7**  
**FIESTA**

**8**  
**FIESTA**

**9**  
Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.  
  
Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries.  
  
Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread

**10**  
Crema de calabaza con picatostes / Cream of pumpkin with croutons  
  
Salmón a la plancha / Grilled salmon  
  
Natillas o fruta y pan / Custard or fruit with bread

**11**  
Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido ( broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham, chicken and veal)  
  
Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread

**14**  
Crema de calabacín / Cream of zucchini  
  
Lasaña de atún sin huevo / Tuna lasagna without egg  
  
Mandarina y pan / Mandarin and bread.

**15**  
Menestra de verduras / Vegetables sauteed.  
  
Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.  
  
Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread

**16**  
Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables  
  
Croquetas caseras sin huevo con ensalada / Homemade croquettes with salad without egg  
  
Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread

**17**  
Paella / Rice valencian style  
  
Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.  
  
Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread

**18**  
Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce  
  
Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak  
  
Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread

**21**  
Crema de espinacas / Cream of spinach  
  
Filete de pollo con patatas fritas / Grilled chicken with french fries  
  
Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread

**22**  
**COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD**

**Bon appetit!**

**12**  
December



Enjoy your



meal

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

\*LAS GUARNICIONES DE VERDURA 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.