

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas, cereales / Chocolate milk, juice with biscuits and cereals
1,3,6,7,11*

Leche con nesquik y zumo con pan con embutido / Chocolate milk, juice and bread with salami
1,3,6,7*

Leche con nesquik y zumo con pan con embutido / Chocolate milk, juice and bread with salami
1,3,6,7*

Leche con nesquik y zumo con cereales, galletas y bollería variadas / Chocolate milk, juice with cereals and cookies
1,3,6,7,11

Leche con nesquik y zumo con tostadas, mantequilla y mermelada o aceite / Chocolate milk, juice, toast with butter and jam or olive oil
3,6,7,8,11*

Para los niños que presentan intolerancia al gluten: pastas Guillón sin gluten, magdalenas brioches sin gluten, galletas sin gluten, y cereales recubiertos de chocolate sin gluten.



Sugerencia DE SAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal

Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies

Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada o aceite / Milk, juice, and toast with butter and jam or oil

Leche, pieza de fruta y magdalenas / Milk, fruit and muffins

Leche, zumo y pan con embutido / Milk, juice and bread with salami



Sugerencia MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit

Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit

Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit

Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit

Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit



a.m

Start strong



p.m

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 Judías blancas guisadas / Beans stew</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.4,12</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread 1,7</p>	<p>2 Sopa de picadillo con jamón y huevo / Soup with ham and boiled egg.1,3</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread 1,7</p>	<p>3 Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese 1,3,7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad 4,12</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread 1,7</p>	<p>4 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.7</p> <p>Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread. 1,7</p>
<p>7</p> <p>FIESTA</p>	<p>8</p> <p>FIESTA</p>	<p>9 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 / Banana, milk and bread 1,7</p>	<p>10 Crema de calabaza con picatostes / Cream of pumpkin with croutons 1</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon 4</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit with bread 1,7</p>	<p>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) 1,3</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread 1,7</p>
<p>14 Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.1,3,4, 7</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread. 1</p>	<p>15 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 / Natural yogurt or fruit and bread 1,7</p>	<p>16 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad.1,3,7,12</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread 1,7</p>	<p>17 Paella / Rice valencian style</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.4,12</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread 1,7</p>	<p>18 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce.1,3,7</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>
<p>21 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 / Pineapple, milk and bread.1,7</p>	<p>22</p> <p>COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD</p>			<p>Bon appetit!</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.

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

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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



Be
healthy,
live
healthy

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Alitas de pollo / Chicken wings</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>2 Croquetas caseras de merluza y gambas con ensalada / Homemade hake and prawn croquettes with salad</p> <p>Yogur o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread</p>	<p>3 Acelgas rehogadas / Chard sauteed</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>4 Trucha rellena de bacon y tomates al horno / Stuffed trout with bacon and baked tomatoes</p> <p>Yogur o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread</p>
<p>7 FIESTA</p>	<p>8 FIESTA</p>	<p>9 Coliflor al horno / Baked cauliflower</p> <p>Chuletas de sajonia a la plancha / Grilled saxony chops</p> <p>Yogur o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread</p>	<p>10 Lombarda con piñones, manzana y pasas / Red cabbage with pinions, apple and raisins</p> <p>Hamburguesa de ternera a la plancha / Grilled burger</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>11 Rape al horno con patatas panaderas y ensalada / Baked fish with baked potatoes and salad</p> <p>Yogur o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread</p>
<p>14 Alcachofas rehogadas / Artichokes sauteed</p> <p>Cinta de lomo a la plancha / Grilled pork</p> <p>Yogur o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread</p>	<p>15 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo</p> <p>Lubina a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>16 Sopa / Soup</p> <p>Salchichas de pavo / Turkey sausages</p> <p>Yogur o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread</p>	<p>17 Brócoli rehogado / Broccoli sauteed</p> <p>Tortilla de calabacín / Zucchini omelette</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>18 Dorada al horno con patata, cebolla y pimienta, y ensalada de tomate / Baked fish with potato, onion and pepper, and tomato salad.</p> <p>Yogur o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread</p>
<p>21 Sopa de verduras / Soup of vegetables</p> <p>Empanadillas caseras de atún / Homemade tuna pasty</p> <p>Yogur o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread</p>	<p>22 VACACIONES DE NAVIDAD</p>			

Sugerencia CENAS

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.



MERIENDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>2 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>3 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>4 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>7 FIESTA</p>	<p>8 FIESTA</p>	<p>9 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6</p> <p>Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>10 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>11 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>
<p>14 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>15 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>16 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>17 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>18 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>21 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Quesitos con pan tostado /Cheese .1,3,7,8,11</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>22 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>			<p>Bon appetit!</p>

12
December

Have a snack p.m



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 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.

**Alérgicos a la lactosa y
proteínas de la leche**

MENÚ COMIDAS

12

December



Enjoy
your



meal

DOMINGOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 Judías blancas guisadas / Beans stew</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread.</p>	<p>2 Sopa de picadillo con jamón y huevo / Soup with ham and boiled egg.</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Uvas, leche de soja y pan / Grapes, soy milk and bread.</p>	<p>3 Pasta con salsa boloñesa / Bolognese pasta.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad .</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread.</p>	<p>4 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de ternera a la plancha con puré de patata sin leche / Grilled veal steak with mashed puree without milk.</p> <p>Piña, leche de soja y pan / Pineapple, soy milk and bread.</p>
<p>7</p> <p>FIESTA</p>	<p>8</p> <p>FIESTA</p>	<p>9 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.</p> <p>Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>10 Crema de calabaza con picatostes / Cream of pumpkin with croutons.</p> <p>Salmón a la plancha con verduras / Grilled salmon with vegetables sauteed.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread.</p>	<p>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).</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>
<p>14 Crema de calabacín / Cream of zucchini o calabacín a la plancha / Grilled zucchini.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>15 Menestra de verduras o pisto / Vegetables sauteed or vegetables in tomato sauce.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread.</p>	<p>16 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin leche con ensalada / Homemade croquettes without milk and with salad.</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>	<p>17 Paella de marisco / Rice with seafood.</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada de tomate / Grilled hake with tomato salad</p> <p>Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread.</p>	<p>18 Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce.</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>
<p>21 Crema de espinacas / Cream of spinach.</p> <p>Filete de pollo con patatas fritas/ Grilled chicken with french fries</p> <p>Piña, leche de soja y pan / Pineapple, soy milk and bread.</p>	<p>22</p> <p>COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD</p>			<p>Bon appetit!</p>

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

*LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON 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.

Alérgicos a moluscos y marisco

MENÚ COMIDAS

12
December



Enjoy your



meal

	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 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 / Strawberry yogurt or fruit and bread</p>	<p>2 Sopa de picadillo con jamón y huevo / Soup with ham and boiled egg.</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread</p>	<p>3 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 / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>4 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 / Pineapple, milk and bread.</p>
<p>7 FIESTA</p>	<p>8 FIESTA</p>	<p>9 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 / Banana, milk and bread</p>	<p>10 Crema de calabaza con picatostes / Cream of pumpkin with croutons</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit with bread</p>	<p>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)</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread</p>
<p>14 Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>15 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 / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>16 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>17 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 / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>18 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>
<p>21 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 / Pineapple, milk and bread</p>	<p>22 COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD</p>			<p>Bon appetit!</p>

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 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.

MENÚ COMIDAS



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 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 / Strawberry yogurt or fruit and bread</p>	<p>2 Sopa de picadillo con jamón / Soup with ham</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread</p>	<p>3 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 / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>4 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 / Pineapple, milk and bread.</p>
<p>7</p> <p>FIESTA</p>	<p>8</p> <p>FIESTA</p>	<p>9 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 / Banana, milk and bread</p>	<p>10 Crema de calabaza con picatostes / Cream of pumpkin with croutons</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit with bread</p>	<p>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)</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread</p>
<p>14 Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Lasaña de atún sin huevo / Tuna lasagna without egg</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>15 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 / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>16 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin huevo con ensalada / Homemade croquettes with salad without egg</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>17 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 / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>18 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>
<p>21 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 / Pineapple, milk and bread</p>	<p>22</p> <p>COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD</p>			<p>Bon appetit!</p>

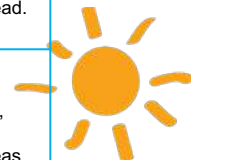
TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.

*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.

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 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 / Strawberry yogurt or fruit and bread</p>	<p>2 Sopa de picadillo con jamón y huevo / Soup with ham and boiled egg.</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread</p>	<p>3 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 / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>4 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 / Pineapple, milk and bread.</p>
<p>7 FIESTA</p>	<p>8 FIESTA</p>	<p>9 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 / Banana, milk and bread</p>	<p>10 Crema de calabaza con picatostes / Cream of pumpkin with croutons</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit with bread</p>	<p>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)</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread</p>
<p>14 Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>15 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 / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>16 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>17 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 / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>18 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>
<p>21 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 / Pineapple, milk and bread</p>	<p>22 COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD</p>			<p>Bon appetit!</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.

Alérgicos a legumbres

VIERNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 Patatas guisadas con pollo / Potatoes stewed with chicken</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread</p>	<p>2 Sopa de picadillo con jamón y huevo / Soup with ham and boiled egg.</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread</p>	<p>3 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 / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>4 Arroz blanco con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with mashed puree.</p> <p>Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread.</p>
<p>7</p> <p>FIESTA</p>	<p>8</p> <p>FIESTA</p>	<p>9 Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>10 Crema de calabaza con picatostes / Cream of pumpkin with croutons</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit with bread</p>	<p>11 Cocido completo (sopa, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham, chicken and veal)</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread</p>
<p>14 Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>15 Sopa / Soup.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>16 Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>17 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 / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>18 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>
<p>21 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 / Pineapple, milk and bread</p>	<p>22</p> <p>COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD</p>			<p>Bon appetit!</p>  <p>meal</p>

December



Enjoy
your

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.

MENÚ COMIDAS

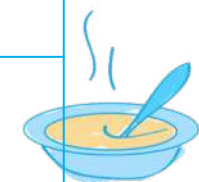
Alérgicos al pescado

12

December



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 Judías blancas guisadas / Beans stew</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread</p>	<p>2 Sopa de picadillo con jamón y huevo / Soup with ham and boiled egg.</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread</p>	<p>3 Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>4 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 / Pineapple, milk and bread.</p>
<p>7</p> <p>FIESTA</p>	<p>8</p> <p>FIESTA</p>	<p>9 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 / Banana, milk and bread.</p>	<p>10 Crema de calabaza con picatostes / Cream of pumpkin with croutons.</p> <p>Tortilla / Omelette</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit with bread.</p>	<p>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).</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>14 Crema de calabacín / Cream of zucchini or calabacín a la plancha / Grilled zucchini.</p> <p>Lasaña de carne/ Meat lasagna.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>15 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 / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>16 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>17 Paella / Rice valencian style</p> <p>Lacón con ensalada / Pork with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>18 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>
<p>21 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 / Pineapple, milk and bread.</p>	<p>22</p> <p>COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD</p>			<p>Bon appetit!</p>

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 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..



Celiacos

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 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>2 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>3 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>4 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>7</p> <p>FIESTA</p>	<p>8</p> <p>FIESTA</p>	<p>9 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>10 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>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)</p> <p>Macedonia natural de fruta, leche y pan sin gluten/ Natural fruit salad, milk and bread without gluten</p>
<p>14 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>15 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>16 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>17 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>18 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>21 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>22</p> <p>COMIDA SORPRESA DE NAVIDAD</p>			<p>Bon appetit!</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.