

DESAYUNOS

03

March



LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

<p>Leche con nesquik, zumo natural con galletas variadas / Chocolate milk, natural juice and biscuits 1,3,6,7,11*</p> <p>Fruta / Fruit</p>	<p>Leche con nesquik, zumo natural y pan integral con embutido / Chocolate milk, natural juice and cereal 1,6,7*</p> <p>Fruta /Fruit</p>	<p>Leche con nesquik, zumo natural con magdalenas de aceite de oliva / Chocolate milk, natural juice and olive oil muffins.1,3,7</p> <p>Fruta /Fruit</p>	<p>Leche con nesquik, zumo natural con tostadas integrales, mantequilla y mermelada, aceite o embutido / Chocolate milk, natural juice, toast with butter and jam or olive oil or salami 1,3,6,7,11</p> <p>Fruta / Fruit</p>	<p>Leche con nesquik, zumo natural con churros / Chocolate milk, natural juice and churros 1, 7</p> <p>Fruta / Fruit</p>
--	--	--	--	--

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 DESAYUNOS

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

<p>Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal</p>	<p>Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies</p>	<p>Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam</p>	<p>Leche, pieza de fruta y bizcocho casero / Milk, fruit and homemade cake</p>	<p>Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham</p>
--	---	--	--	--



Sugerencia MERIENDAS

LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES

<p>Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit</p>	<p>Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit</p>	<p>Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit</p>	<p>Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit</p>	<p>Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit</p>
---	--	---	--	--

a.m

Start strong



p.m

LUNES

MARTES

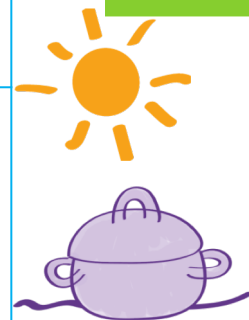
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

March



MENÚ de COMEDOR

<p>1 Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers.3 Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.1,7</p>	<p>2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables. Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad. 4 ,12 Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries. Naranja y pan / Orange and bread.1</p>	<p>4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice.1,6 Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.1,7</p>	<p>5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.1,3,4 Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms.4 Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.1,7</p>
<p>8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7</p>	<p>9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.4,12 Yogur natural ,frutay pan / Natural yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo. Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers.. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>11 Sopa de cocido / Broth.1,3 Lasaña de carne / Meat lasagna.1,3,7,9,10 Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce.4 Naranja y pan / Orange and bread.1</p>
<p>15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.1,3,7,9,10 Gallo San Pedro al horno / Baked fish.4 Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.1,7</p>	<p>16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed . Croquetas caseras / Homemade croquettes.1,3,7 Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood.2,4,14 Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.1,7</p>	<p>18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.1,3 Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>19 FESTIVO</p>
<p>22 Arroz tres delicias / Chinese style rice.2,3 Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad.12 Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.1,7</p>	<p>23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo. Cabracho al horno / Baked fish.4 Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham.1,3 Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.1,3,4,12 Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>26 ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29 SEMANA SANTA</p>	<p>30 SEMANA SANTA</p>	<p>31 SEMANA SANTA</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.

Bon
appetit!

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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>1 Arroz blanco / White rice.</p> <p>Tortilla francesa / Omelette.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>2 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>3 Crema de calabacín / Cream of zucchini.</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>4 Sopa / Brot</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>5 Pasta cocida blanca / Boiled pasta.</p> <p>Pescado a la plancha/ Grilled fish.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>8 Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot</p> <p>Jamón york a la plancha / Grilled ham.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>9 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil.</p> <p>Pescado a la plancha./ Grilled fish.</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>10 Pasta cocida blanca / Boiled pasta.</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>11 Sopa / Broth.</p> <p>Tortilla francesa / Omelette.</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>12 Arroz blanco / White rice.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>15 Pasta cocida blanca / Boiled pasta.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>16 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>17 Arroz blanco / White rice.</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>18 Sopa / Broth.</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken.</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>19</p> <p>FESTIVO</p>
<p>22 Arroz blanco / White rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>23 Pasta cocida / Boiled pasta.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>24 Crema de zanahorias / Cream of carrots.</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>25 Sopa / Broth.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>26</p> <p>ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>30</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>31</p> <p>SEMANA SANTA</p>		

03
March



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS



Be healthy,
live healthy

Sugerencia CENAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1 Berenjenas rellenas de carne, verduras y queso/ Stuffed eggplants with meat, vegetables and cheese.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>2 Lombarda con piñones y manzana/ Red cabbage with pine nuts and Apple.</p> <p>Chuleta de Sajonia con patatas panaderas / Saxony chops with baked potatoes</p> <p>Fruta,leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>3 Sopa / Soup</p> <p>Lubina al horno con ensalada / Baked fish with salad</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>4 Coliflor al horno con bechamel / Baked cauliflower in sauce</p> <p>Salchichas de pavo / Turkey sausages</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>5 Crema de verduras / Cream of vegetables.</p> <p>San Jacobo casero / Homemade breaded cheese and ham.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>8 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo</p> <p>Calamares a la romana / Breaded squids</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>9 Brócoli rehogado/ Broccoli sauteed</p> <p>Magro en salsa / Lean in sauce</p> <p>Fruta,leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>10 Arroz tres delicias / Chinese style rice</p> <p>Lengua a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>11 Revuelto de champiñones / Mushrooms sauteed.</p> <p>Alitas de pollo / Chicken wings</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>12 Empanadillas caseras de atún y croquetas caseras de jamón con ensalada de espinacas frescas/ Homemade tuna pasty and homemade ham croquettes with spinach salad.</p> <p>Potre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>15 Parrillada de verduras / Grilled vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>16 Sopa de pescado / Fish soup</p> <p>Champiñones rellenos de jamón y gratinados/ Baked stuffed mushrooms with ham.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>17 Hamburguesa de ternera con ensalada de pimientos rojos asados / Grilled Burger with red peppers salad.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>18 Dorada al horno con patatas panaderas y ensalada / Baked fish with baked potatoes and salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>19 FESTIVO</p>
<p>22 Crema de puerros / Cream of leeks.</p> <p>Bacaladitos rebozados / Breaded fish.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>23 Filete de ternera con puré de patatas / Grilled veal steak with mashed potatoes.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>24 Canelones de atún con ensalada / Tuna cannelloni with salad.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>25 Tortilla de patatas con pisto / Potatoes omelette with vegetables in tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>26 ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29 SEMANA SANTA</p>	<p>30 SEMANA SANTA</p>	<p>31 SEMANA SANTA</p>		

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.



MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>2 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>3 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>4 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>5 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>8 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>9 Puré de verduras frescas con pescado / vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>10 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>11 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>12 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>15 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>16 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>17 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>18 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>FESTIVO</p>
<p>22 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>23 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>24 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, pan.1,7</p>	<p>25 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	
<p>29 SEMANA SANTA</p>	<p>30 SEMANA SANTA</p>	<p>31 SEMANA SANTA</p>		

03
March



- 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. Cacahuetses y productos a base de cacahuetses
 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.

Bon appetit!

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1 Natillas / Pudding.7</p>	<p>2 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>3 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Petit suisse / Yogurt.7</p>	<p>4 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>5 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Leche / Milk.7</p>
<p>8 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Yogur bebido / Yogurt.7</p>	<p>9 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>10 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Yogur bebido / Yogurt.7</p>	<p>11 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>12 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de nocilla / Hazelnut and chocolat sandwich.1,6,7,8 Zumo de frutas / Juice</p>
<p>15 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1 Natillas / Pudding.7</p>	<p>16 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>17 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Petit suisse / Yogurt.7</p>	<p>18 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>19 FESTIVO</p>
<p>22 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Yogur bebido / Yogurt.7</p>	<p>23 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>24 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Yogur bebido / Yogurt.7</p>	<p>25 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>26 ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29 SEMANA SANTA</p>	<p>30 SEMANA SANTA</p>	<p>31 SEMANA SANTA</p>		

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

03

March



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1 Paella Valenciana / Valencian style rice.</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers</p> <p>Piña natural , lechede soja y pan / Natural pineapple, soy milk and bread.</p>	<p>2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables.</p> <p>Salmón a la plancha con ensalada / Baked salmon with salad.</p> <p>Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>3 Crema de calabacín / Cream of zucchini.</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries.</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham.</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice.</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>
<p>8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots.</p> <p>Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries..</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>	<p>9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat.</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Postre lácteo de soja ,frutay pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo.</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Lasaña de carne sin leche / Meat lasagna without milk.</p> <p>Postre lácteo de soja,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce.</p> <p>Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce.</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>15 Macarrones con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce.</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish</p> <p>Fresas, leche de soja y pan / Strawberries, soy milk and bread.</p>	<p>16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed .</p> <p>Croquetas caseras sin leche / Homemade croquettes without milk</p> <p>Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood.</p> <p>Lacón a la gallega / Galician style ham</p> <p>Manzana , leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal</p> <p>Postre lácteo de soja , fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>19</p> <p>FESTIVO</p>
<p>22 Arroz tres delicias / Chinese style rice.</p> <p>Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad</p> <p>Fresas , leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo.</p> <p>Cabracho al horno / Baked fish.</p> <p>Postre lácteo de soja , fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>24 Crema de verduras / Cream of vegetables.</p> <p>Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham.</p> <p>Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert , fruit and bread.</p>	<p>26</p> <p>ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>30</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>31</p> <p>SEMANA SANTA</p>		

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 alérgicos e intolerancias. Soliciten información en enfermería.

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1 Paella Valenciana / Valencian style rice.</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers.</p> <p>Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.</p>	<p>2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables.</p> <p>Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad.</p> <p>Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>3 Crema de calabacín / Cream of zucchini.</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries.</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham.</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice.</p> <p>Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.</p>	<p>5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots.</p> <p>Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries.</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat.</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Yogur natural ,frutay pan / Natural yogurt, fruit and bread</p>	<p>10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo.</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers..</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.</p> <p>Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce.</p> <p>Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce.</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed .</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes.</p> <p>Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p>17 Paella valenciana / Valencian style rice</p> <p>Lacón a la gallega / Galician style ham.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo (sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.</p> <p>Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>19</p> <p>FESTIVO</p>
<p>22 Arroz tres delicias / Chinese style rice</p> <p>Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo.</p> <p>Cabracho al horno / Baked fish.</p> <p>Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>24 Crema de verduras / Cream of vegetables.</p> <p>Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham.</p> <p>Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.</p> <p>Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,</p>	<p>26</p> <p>ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>30</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>31</p> <p>SEMANA SANTA</p>		



Enjoy your



meal

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.



MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Paella Valenciana / Valencian style rice.</p> <p>Lacón a la plancha / Girdled ham.</p> <p>Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.</p>	<p>2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables.</p> <p>Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad.</p> <p>Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>3 Crema de calabacín / Cream of zucchini.</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries.</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham.</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice.</p> <p>Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.</p>	<p>5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots.</p> <p>Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries.</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat.</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Yogur natural ,frutay pan / Natural yogurt, fruit and bread</p>	<p>10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo.</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers..</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Lasaña de carne sin huevo / Meat lasagna without egg.</p> <p>Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce.</p> <p>Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce.</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed .</p> <p>Croquetas caseras sin huevo / Homemade croquettes without egg</p> <p>Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p>17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood.</p> <p>Lacón a la gallega / Galician style ham.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.</p> <p>Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>19 FESTIVO</p>
<p>22 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce.</p> <p>Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo.</p> <p>Cabracho al horno / Baked fish.</p> <p>Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>24 Crema de verduras / Cream of vegetables.</p> <p>Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>25 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,</p>	<p>26 ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29 SEMANA SANTA</p>	<p>30 SEMANA SANTA</p>	<p>31 SEMANA SANTA</p>		

03

March



Enjoy your



meal

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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

MENÚ COMIDAS

<p>1 Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers. Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.</p>	<p>2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables. Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad. Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries. Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera sin soja en salsa con guarnición de arroz / Meatballs without soy in sauce with rice Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.</p>	<p>5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Yogur natural ,frutay pan / Natural yogurt, fruit and bread</p>	<p>10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo. Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers.. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de cocido / Broth. Lasaña de carne / Meat lasagna. Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce. Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Gallo San Pedro al horno / Baked fish. Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed . Croquetas caseras / Homemade croquettes. Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p>17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood. Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo (sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal. Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>19 FESTIVO</p>
<p>22 Arroz tres delicias / Chinese style rice. Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo. Cabracho al horno / Baked fish. Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham. Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad. Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,</p>	<p>26 ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29 SEMANA SANTA</p>	<p>30 SEMANA SANTA</p>	<p>31 SEMANA SANTA</p>		



Enjoy your



meal

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 frutos secos



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

DOMINGOS	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1</p> <p>Paella Valenciana / Valencian rice.</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers.</p> <p>Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.</p>	<p>2</p> <p>Caldo gallego / Beans stew with vegetables.</p> <p>Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad.</p> <p>Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>3</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini.</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries.</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>4</p> <p>Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham.</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice</p> <p>Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.</p>	<p>5</p> <p>Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>8</p> <p>Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots.</p> <p>Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries.</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>9</p> <p>Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat.</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Yogur natural ,frutay pan / Natural yogurt, fruit and bread</p>	<p>10</p> <p>Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo.</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers..</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>11</p> <p>Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.</p> <p>Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>12</p> <p>Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce.</p> <p>Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce.</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>15</p> <p>Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>16</p> <p>Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed .</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes.</p> <p>Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p>17</p> <p>Paella de marisco / Valencian style rice with seafood.</p> <p>Lacón a la gallega / Galician style ham.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>18</p> <p>Cocido completo (sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth, chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.</p> <p>Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>19</p> <p>FESTIVO</p>
<p>22</p> <p>Arroz tres delicias / Chinese style rice.</p> <p>Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>23</p> <p>Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo.</p> <p>Cabracho al horno / Baked fish.</p> <p>Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>24</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables.</p> <p>Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>25</p> <p>Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham.</p> <p>Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.</p> <p>Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,</p>	<p>26</p> <p>ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>30</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>31</p> <p>SEMANA SANTA</p>		

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 legumbres



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Paella Valenciana / Valencian style rice.</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers.</p> <p>Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.</p>	<p>2 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat.</p> <p>Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad.</p> <p>Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>3 Crema de calabacín / Cream of zucchini.</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries.</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>4 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice</p> <p>Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.</p>	<p>5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots.</p> <p>Cinta de lomo fresca con patatas fritas / Grilled pork with french fries.</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat.</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Yogur natural ,frutay pan / Natural yogurt, fruit and bread</p>	<p>10 Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers..</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.</p> <p>Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce.</p> <p>Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce.</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish.</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>16 Patatas guisadas con carne / Stew potatoes with meat</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes.</p> <p>Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p>17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood.</p> <p>Lacón a la gallega / Galician style ham.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo sopa, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.</p> <p>Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>19 FESTIVO</p>
<p>22 Arroz tres delicias / Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo con ensalada / Grilled chicken with salad</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>23 Pasta boloñesa / Bolognese pasta.</p> <p>Cabracho al horno / Baked fish.</p> <p>Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>24 Crema de verduras / Cream of vegetables.</p> <p>Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham.</p> <p>Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.</p> <p>Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,</p>	<p>26 ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29 SEMANA SANTA</p>	<p>30 SEMANA SANTA</p>	<p>31 SEMANA SANTA</p>		

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.

Alérgicos al pescado

MENÚ COMIDAS

03

March



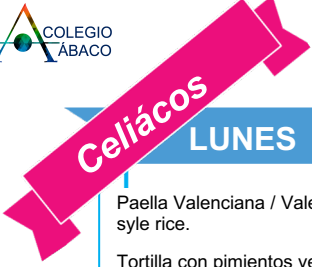
Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1 Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers. Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.</p>	<p>2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables. Cinta de lomo con ensalada / Pork with salad Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries. Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.</p>	<p>5 Macarrones con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce. Lacón / Pork Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Tortilla francesa con champiñones/ Omelette with mushrooms Yogur natural ,frutay pan / Natural yogurt, fruit and bread</p>	<p>10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo. Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers.. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de cocido / Broth. Lasaña de carne / Meat lasagna. Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Filete de pavo / Grilled turkey Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Filete de pollo con ensalada / Grilled chicken with salad. Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed . Croquetas caseras / Homemade croquettes. Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p>17 Paella Valenciana / Valencian style rice. Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal. Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>19 FESTIVO</p>
<p>22 Arroz tres delicias / Chinese style rice. Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo. Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak. Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham. Cinta de lomo con ensalada / Pork with salad Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,</p>	<p>26 ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29 SEMANA SANTA</p>	<p>30 SEMANA SANTA</p>	<p>31 SEMANA SANTA</p>		

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.



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1 Paella Valenciana / Valencian syle rice.</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers</p> <p>Piña natural, leche y pan sin gluten / Natural pineapple, milk and bread without gluten.</p>	<p>2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables.</p> <p>Salmón a la plancha con ensalada / Baked salmon with salad.</p> <p>Yogur de fresa ,frutay pan sin gluten/ Strawberry yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>3 Crema de calabacín / Cream of zucchini.</p> <p>Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey with french fries.</p> <p>Naranja y pan sin gluten / Orange and bread whitout gluten.</p>	<p>4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham.</p> <p>Albóndigas de ternera sin gluten en salsa con guarnición de arroz / Meatballs without gluten in sauce with rice.</p> <p>Natillas, fruta y pan sin gluten / Custard, fruit and bread without gluten.</p>	<p>5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten.</p>
<p>8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots.</p> <p>Cinta de lomo fresca con ensalada/ Grilled pork with salad.</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten.</p>	<p>9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat.</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Yogur natural ,frutay pan sin gluten / Natural yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo.</p> <p>Filete de pollo con patatas fritas / Grilled chicken with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>	<p>11 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Lasaña de carne sin gluten // Meat lasagna without gluten</p> <p>Yogur de fresa,fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce.</p> <p>Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce.</p> <p>Naranja y pan sin gluten / Orange and bread without gluten.</p>
<p>15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Gallo San Pedro al horno / Baked fish</p> <p>Fresas, leche y pan sin gluten / Strawberries, milk and bread without gluten.</p>	<p>16 Judías verdes rehogadas // Lightly fried green beans sauteed .</p> <p>Croquetas caseras sin gluten / Homemade croquettes without gluten</p> <p>Yogur de limón ,fruta y pan sin gluten / Lemón yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood.</p> <p>Lacón a la gallega / Galician style ham.</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten.</p>	<p>18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veals.</p> <p>Yogur de macedonia , fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>19</p> <p style="text-align: center;">FESTIVO</p>
<p>22 Arroz tres delicias / Chinese style rice.</p> <p>Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad</p> <p>Fresas, leche y pan sin gluten / Strawberries, milk and bread without gluten.</p>	<p>23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo.</p> <p>Cabracho al horno / Baked fish.</p> <p>Yogur natural, fruta y pan sin gluten / Natural yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>24 Crema de verduras / Cream of vegetables.</p> <p>Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>	<p>25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham.</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Petit suisse, fruta y pan sin gluten / Yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>26</p> <p style="text-align: center;">ESPECIAL NO LECTIVO</p>
<p>29</p> <p style="text-align: center;">SEMANA SANTA</p>	<p>30</p> <p style="text-align: center;">SEMANA SANTA</p>	<p>31</p> <p style="text-align: center;">SEMANA SANTA</p>		

TODOS LOS ALUMNOS PODRAN 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.