



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b> 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><b>2</b> 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><b>3</b> 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><b>4</b> 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><b>5</b> 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><b>8</b> 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><b>9</b> 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><b>10</b> 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><b>11</b> 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><b>12</b> 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><b>15</b> 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><b>16</b> 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><b>17</b> 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><b>18</b> 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><b>19</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>
<p><b>22</b> 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><b>23</b> 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><b>24</b> 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><b>25</b> 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><b>26</b></p> <p><b>ESPECIAL NO LECTIVO</b></p>
<p><b>29</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>30</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></p>	<p><b>31</b></p> <p><b>SEMANA SANTA</b></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.