

Alérgicos a la frutas secos

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>		



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.