



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.