



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers. Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.	2 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad. Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	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.	4 Sopa de cocido / Broth Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.	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.
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.	9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Yogur natural ,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread	10 Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers.. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	11 Sopa de cocido / Broth. Lasaña de carne / Meat lasagna. Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	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.
15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Gallo San Pedro al horno / Baked fish. Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	16 Patatas guisadas con carne / Stew potatoes with meat Croquetas caseras / Homemade croquettes. Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.	17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood. Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.	18 Cocido completo sopa, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal. Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.	19 FESTIVO
22 Arroz tres delicias / Chinese style rice. Filete de pollo con ensalada / Grilled chicken with salad Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	23 Pasta boloñesa / Bolognese pasta. Cabracho al horno / Baked fish. Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.	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.	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.,	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA		

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.