



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 Patatas guisadas con carne/ Potatoes stew with meat. Tortilla francesa con ensalada de tomate/ Omelette with tomato salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread without gluten.	2 Macarrones con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce. Lomos de merluza al horno con limón / Baked hake with lemon sauce. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread without gluten
5 NO LECTIVO	6 FIESTA	7 NO LECTIVO	8 FIESTA	9 Guisantes con jamón/Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera sin gluten con patatas dado / Meatballs without gluten and with potatoes. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread without gluten
12 Puré de espinacas/ Spinach puree. O/Or Ensalada de espinacas con pasas y queso rallado / Spinach salad with raisins and grated cheese Chuletas de pavo a la plancha con patatas asadas / Grilled turkey chops with roasted potatoes. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread without gluten	13 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed. Pescado a la plancha / Grilled fish. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread without gluten	14 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo al ajillo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread without gluten	15 Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham). Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread without gluten	16 Brócoli rehogado / Broccoli sauteed. Macarrones a la boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread without gluten
19 Menestra de verduras / Mixed vegetables sauteed. Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with mashed potatoes. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread without gluten	20 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread without gluten	21 Lentejas guisadas con verduras y patata cocida/Lentil stew with vegetables and boiled potato. Dorada a la plancha con guarnición de lombarda rehogada con manzana/ Grilled fish with red cabbage sauteed and apple. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread without gluten	22 ¡COMIDA SORPRESA ! ¡FELIZ NAVIDAD!	

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.