



MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

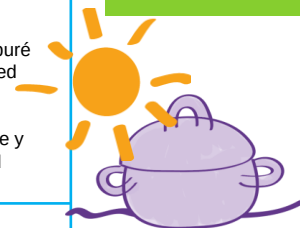
JUEVES

VIERNES

Bon appetit!				
				FIESTA
4 Crema de espinacas / Cream of Spinach. Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey fillet with french fries Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7	5 Pasta carbonara con queso rallado / Pasta with carbonara sauce and grated cheese .1,3,7 Salmón a la plancha / Grilled Salmon.4 Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread. 1,7	6 Cocido completo (sopa,garbanzos,zanahoria,repollo,patata a,chorizo,jamónj,ternera y pollo) /Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).1,3 Piña, leche y pan./ Pineapple, milk and bread 1,7	7 Patatas guisadas con carne / Stewed potatoes with meat Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad.4 Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry Yogurt or fruit and bread. 1,7	8 Judías verdes rehogadas / Sautéed green beans Lomo adobado a la plancha con puré de patata/ Grilled pork with mashed potatoes.7 Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7
11 Menestra de verduras/Sauteed mixed vegetables Albóndigas de ternera con arroz blanco / Meatballs with white rice 1,6 Manzana ,leche y pan / Apple ,milk and bread.1,7	12 Sopa de cocido / Broth.1,3 Merluza a la romana con brocoli / Romana styled hake with broccoli 1,3,4 Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.1,7	13 Puré de verduras/ Vegetable puree Hamburguesa de pollo con patatas fritas/ Chicken burger with french fries Caqui, leche y pan / Persimmon, milk and bread. 1,7	14 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables. Emperador / Swordfish.4 Yogur de Macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread. 1,7	15 AbaCross Pasta con salsa boloñesa/ Pasta with bolognese sauce .1,3 Pincho moruno de cerdo con pimientos verdes / Pork with green peppers. Mandarinas, o Pettit Suisse y pan / Mandarin , yogurt and bread.1,7
18 Guisantes con jamón o pisto / Peas with ham or vegetables in tomato sauce Filete de pollo a la plancha con patatas/ Grilled chicken with potatoes Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7	19 Sopa de picadillo / Broth.1,3 Bacalao con tomate / Baked with tomato .4 Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread. 1,7	20 Judías blancas con chorizo/ Haricot bean stew Tortilla francesa / Omelette.3 Piña, leche y pan./ Pineapple, milk and bread 1,7	21 Acelgas rehogadas o puré de acelgas/Lightly fried chard or Chard puree Lasaña de atún / Tuna lasagna .1,3,7 Petit Suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.1,7	22 Paella/ Valencian style rice dish Ternera con verduras / Veal sin sauce with vegetables Mandarina y pan /Mandarin and bread.1
25 Arroz con salsa de tomate/ Rice with tomato sauce Merluza al horno /Baked hake.4 Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread. .1,7	26 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin Pollo asado con patatas fritas/Roasted chicken with french fries Yogur de limón o fruta y pan /Lemon Yogurt or fruit and bread. 1,7	27 Judías verdes rehogadas con jamón / Sautéed green beans with ham Croquetas caseras/ Homemade croquettes .1,3,7 Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7	28 Pasta con salsa de tomate, chorizo y queso rallado/ Tomato pasta with sasusage, grated cheese.1,3,7 Emperador con champiñones/Swordfish with mushrooms.4 Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry Yogurt or fruit and bread. 1,7	29 Judías pintas con arroz/Black beans with rice Filete de ternera / Grilled veal steak Manzana ,leche y pan / Apple ,milk and bread.1,7

11

November



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

- 1.Cereales que contengan gluten
2. Crustáceos o productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida lactosa)
8. Frutos de cáscara
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo-
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

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.

Las guarniciones son a elección del alumno.