

DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and biscuits
1,3,6,7,11*

Leche con nesquik y zumo con cereales / Chocolate milk, juice and cereal
1,6,7*

Leche con nesquik y zumo con tostadas, mantequilla y mermelada o aceite / Chocolate milk, juice, toast with butter and jam or olive oil
3,6,7,8,11*

Leche con nesquik y zumo con bollería (croissant, napolitana, magdalenas) / Chocolate milk, juice assorted pastries
1,3,6,7*

Leche con nesquik y zumo con churros/ Chocolate milk, juice and churros
1,3,6,7,11*

12

December



Sugerencias DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

a

Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal

Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies

Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam

Leche, pieza de fruta y magdalenas / Milk, fruit and muffins

Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham

a.m

Start strong

Sugerencias MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit

Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit

Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit

Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit

Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit



p.m

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES

12

December


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.

*Bon
appetit!*

				1 Judías blancas / Haricot stew Hamburguesa de pollo con tomate / Chicken burger with tomato sauce Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7
4 Guisantes con jamón / Peas with ham Filete de ternera a la plancha con patatas / Grilled veal steak with baked potatoes Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	5 Coditos con chorizo y tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce.1,3 Tortilla de jamón con pimientos verdes / Omelette with ham and green peppers.3 Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.1,7	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO
11 Menestra de verduras / Sautéed vegetables Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.1 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	12 Macarrones con salsa Boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.1,3. Emperador a la plancha con champiñones / Grilled swordfish with mushrooms.4 Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.1,7	13 Puré de espinacas / Spinach puree San Jacobo con ensalada / Breaded ham and cheese with salad 1,7 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	14 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.1,7	15 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, pollo, ternera, chorizo y jamón) / Full Madrid style chickpea stew (soup, chickpeas, carrot, potato, chicken, veal, chorizo and ham 1,3,7 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7
18 Judías verdes rehogadas con jamón / Lightly fried green beans with ham Filete de pollo con puré de patata / Grilled chicken with potato puree. 7 potatoes Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	19 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with sautéed vegetables.1,3,7 Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.1,7	20 Puré de verduras / Cream of vegetables Redondo de ternera con patatas dado / Steak and cubed potatoes Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	21 Paella Valenciana / Valencian rice with chicken Merluza a la plancha con guarnición de verduras / Grilled hake with sautéed vegetables.4 Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.1,7	22 !!! COMIDA SORPRESA !!!

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.

Sugerencias CENAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				<p>1 Ensalada de pimientos rojos / Red peppers salad</p> <p>Dorada al horno / Baked fish</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>4 Brocoli rehogado / Broccoli sauteed</p> <p>Filete de pavo con patatas panaderas / Grilled turkey with baked potatoes</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>5 Revuelto de champiñones y gambas / Mushrooms and prawns sauteed</p> <p>Sepia a la plancha / Grilled sepia</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>	<p>8</p> <p>FESTIVO</p>
<p>11 Parrillada de verduras / Baked vegetables</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>12 Tortilla de calabacín con pisto / Zucchini omelette with vegetables in tomato</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>13 Sopa / Soup</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>14 Ensalada mixta / Salad</p> <p>Trucha rellena de bacon / Stuffed trout with bacon</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>15 Lasaña de verduras / Vegetables lasagna</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>18 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Bacalao con tomate / Cod with tomato sauce</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>19 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Solomillos de pollo empanadas / Breaded chicken</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>20 Ensalada de espinacas / Spinach salad</p> <p>Filete de gallo a la plancha / Grilled fish</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>21 Coliflor con bechamel / Cauliflower with sauce</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>22 Espárragos verdes / Green asparagus</p> <p>San jacobito casero / Homemade breaded ham and cheese</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>

12

December



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				<p>1 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>4 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>5 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>6</p> <p>FIESTA</p>	<p>7</p> <p>FIESTA</p>	<p>8</p> <p>FIESTA</p>
<p>11 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>12 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>13 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>14 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>15 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>18 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>19 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>20 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>21 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>22 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>

12

December



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.

Bon
appetit!

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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December

				<p>1 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8 Leche / Milk.7</p>
<p>4 Puré de frutas variadas / Fruit puree Quesitos y pan tostado /Cheese .1,3,7,8,11 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>5 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>6 FIESTA</p>	<p>7 FIESTA</p>	<p>8 FIESTA</p>
<p>11 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7</p>	<p>12 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>13 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7 Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>14 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>15 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8 Leche / Milk.7</p>
<p>18 Puré de frutas variadas / Fruit puree Quesitos y pan tostado /Cheese .1,3,7,8,11 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>19 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>20 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6 Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>21 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>22 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7 Zum de frutas / Juice</p>

Have a snack



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



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.

*Bon
appetit!*

				<p>1 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>4 Arroz blanco / White rice Jamón York / Ham Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>5 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Tortilla francesa / Omelette Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>6 FESTIVO</p>	<p>7 FESTIVO</p>	<p>8 FESTIVO</p>
<p>11 Arroz blanco / White rice Filete de pavo / Turkey Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>12 Macarrones cocidos blancos / Soft boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>13 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>14 Arroz blanco / White rice Filete de pavo / Turkey Jamón York / Ham Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>15 Sopa de lluvia / Soup with pearl shaped pasta Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>18 Macarrones cocidos blancos / Soft boiled pasta Filete de pavo / Turkey Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>19 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil Pescado a la plancha / Grilled fish Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>20 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>21 Arroz blanco / White rice Filete de pavo / Turkey Pescado a la plancha / Grilled fish Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>22 FELICES FIESTAS</p>

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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



				<p>1 Judías blancas / Haricot stew</p> <p>Hamburguesa de pollo con tomate / Chicken burger with tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>
<p>4 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de ternera a la plancha con patatas / Grilled veal steak with baked potatoes</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>5 Coditos con tomate / Pasta with and tomato sauce.</p> <p>Tortilla de jamón con pimientos verdes / Omelette with ham and green pepper</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>	<p>8</p> <p>FESTIVO</p>
<p>11 Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>12 Macarrones con salsa Boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Emperador a la plancha con champiñones / Grilled swordfish with mushrooms.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>14 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>15 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, pollo, ternera, chorizo y jamón) / Full Madrid style chickpea stew (soup, chickpeas, carrot, potato, chicken, veal, chorizo and ham</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>
<p>18 Judías verdes rehogadas con jamón / Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pollo con puré de patata / Grilled chicken with potatoe puree.</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>19 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin leche con pisto / Milk free homemade croquettes with sauteed vegetables.1</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>20 Puré de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Redondo de ternera con patatas dado / Steak and cubed potatoes</p> <p>Fruta, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread</p>	<p>21 Paella Valenciana /Valencian rice with chicken.</p> <p>Merluza a la plancha con guarnición de verduras / Grilled hake with sauteed vegetables.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>22</p> <p>!!! COMIDA SORPRESA !!!</p>

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.

Bon
appetit!

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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



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.

Bon
appetit!

				<p>1 Judías blancas / Haricot stew</p> <p>Hamburguesa de pollo con tomate / Chicken burger with tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7</p>
<p>4 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de ternera a la plancha con patatas / Grilled veal steak with baked potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>5 Coditos con chorizo y tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce</p> <p>Tortilla de jamón con pimientos verdes / Omelette with ham and green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.1</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>	<p>8</p> <p>FESTIVO</p>
<p>11 Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>12 Macarrones con salsa Boloñesa / Pasta with meat with tomato sauce.</p> <p>Emperador a la plancha con champiñones / Grilled swordfish with mushrooms.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>San Jacobo con ensalada / Breaded ham and cheese with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>14 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.1</p>	<p>15 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, pollo, ternera, chorizo y jamón) / Full Madrid style chickpea stew (soup, chickpeas, carrot, potato, chicken, veal, chorizo and ham</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>18 Judías verdes rehogadas con jamón /Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pollo con puré de patata / Grilled chicken with potato puree.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>19 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with sauteed vegetables.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>20 Puré de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Redondo de ternera con patatas dado / Steak and cubed potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>21 Paella Valenciana / Valencian rice with chicken</p> <p>Merluza a la plancha con guarnición de verduras / Grilled hake with sauteed vegetables.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>22</p> <p>iii COMIDA SORPRESA !!!</p>

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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



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.

Bon
appetit!

				<p>1 Judías blancas / Haricot stew</p> <p>Hamburguesa de pollo con tomate / Chicken burger with tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>4 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de ternera a la plancha con patatas / Grilled veal steak with baked potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>5 Coditos con chorizo y tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce.</p> <p>Filete de pollo / Grilled Chicken</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>	<p>8</p> <p>FESTIVO</p>
<p>11 Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>12 Macarrones con salsa Boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Emperador a la plancha con champiñones / Grilled swordfish with mushrooms.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>San Jacobo con ensalada / Breaded ham and cheese with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>14 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.1</p>	<p>15 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, pollo, ternera, chorizo y jamón) / Full Madrid style chickpea stew (soup, chickpeas, carrot, potato, chicken, veal, chorizo and ham</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>18 Judías verdes rehogadas con jamón /Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pollo con puré de patata / Grilled chicken with potato puree.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>19 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin huevo con pisto / Egg free homemade croquettes with sauteed vegetables.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>20 Puré de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Redondo de ternera con patatas dado / Steak and cubed potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>21 Paella Valenciana / Valencian rice with chicken.</p> <p>Merluza a la plancha con guarnicion de verduras / Grilled hake with sauteed vegetables.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>22</p> <p>!!! COMIDA SORPRESA !!!</p>

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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



				<p>1 Judías blancas / Haricot stew</p> <p>Hamburguesa de pollo con tomate / Chicken burger with tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>4 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de ternera a la plancha con patatas / Grilled veal steak with baked potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>5 Coditos con chorizo y tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce.</p> <p>Tortilla de jamón con pimientos verdes / Omelette with ham and green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>	<p>8</p> <p>FESTIVO</p>
<p>11 Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>12 Macarrones con salsa Boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Emperador a la plancha con champiñones / Grilled swordfish with mushrooms.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>San Jacobo con ensalada / Breaded ham and cheese with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>14 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.1</p>	<p>15 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, pollo, ternera, chorizo y jamón) / Full Madrid style chickpea stew (soup, chickpeas, carrot, potato, chicken, veal, chorizo and ham</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>18 Judías verdes rehogadas con jamón /Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pollo con puré de patata / Grilled chicken with potato puree.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>19 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin huevo con pisto / Egg free homemade croquettes with sauteed vegetables.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>20 Puré de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Redondo de ternera con patatas dado / Steak and cubed potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>21 Paella Valenciana / Valencian rice with chicken.</p> <p>Merluza a la plancha con guarnición de verduras / Grilled hake with sauteed vegetables.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>22</p> <p>!!! COMIDA SORPRESA !!!</p>

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.

Bon
appetit!

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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



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.

Bon
appetit!

				<p>1 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Hamburguesa de pollo con tomate / Chicken burger with tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>4 Arroz blanco con salsa de tomate/ White rice tomato sauce</p> <p>Filete de ternera a la plancha con patatas / Grilled veal steak with baked potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>5 Coditos con chorizo y tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce.</p> <p>Tortilla de jamón con pimientos verdes / Omelette with ham and green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>	<p>8</p> <p>FESTIVO</p>
<p>11 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>12 Macarrones con salsa Boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Emperador a la plancha con champiñones / Grilled swordfish with mushrooms.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>San Jacobo con ensalada / Breaded ham and cheese with salad.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>14 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.1</p>	<p>15 Cocido completo (sopa, patata, zanahoria, pollo, ternera, chorizo y jamón) / Full Madrid style chickpea stew (soup, carrot, potato, chicken, veal, chorizo and ham</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>18 Pasta con tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Filete de pollo con puré de patata / Grilled chicken with potato puree.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>19 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Croquetas caseras sin huevo con pisto / Egg free homemade croquettes with sauteed vegetables.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>20 Puré de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Redondo de ternera con patatas dado / Steak and cubed potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>21 Paella Valenciana /Valencian rice with chicken.</p> <p>Merluza a la plancha con guarnicion de verduras / Grilled hake with sauteed vegetables.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>22</p> <p>!!! COMIDA SORPRESA !!!</p>

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.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



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.

Bon
appetit!

1
Judías blancas / Haricot stew
Hamburguesa de pollo con tomate / Chicken burger with tomato sauce.
Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.

4
Guisantes con jamón / Peas with ham
Filete de ternera a la plancha con patatas / Grilled veal steak with baked potatoes
Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.

5
Coditos con chorizo y tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce.
Tortilla de jamón con pimientos verdes / Omelette with ham and green peppers
Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.

6
FESTIVO

7
FESTIVO

8
FESTIVO

11
Menestra de verduras / Sauteed vegetables
Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.
Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.

12
Macarrones con salsa Boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.
Filete de pollo con puré de patata / Grilled chicken with potato puree
Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.

13
Puré de espinacas / Spinach puree
San Jacobo con ensalada / Breaded ham and cheese with salad.
Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.

14
Arroz con tomate / Rice with tomato sauce
Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers
Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.1

15
Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, pollo, ternera, chorizo y jamón) / Full Madrid style chickpea stew (soup, chickpeas, carrot, potato, chicken, veal, chorizo and ham
Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.

18
Judías verdes rehogadas con jamón /Lightly fried green beans with ham
Filete de pollo con puré de patata / Grilled chicken with potato puree.
Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.

19
Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables
Croquetas caseras sin huevo con pisto / Egg free homemade croquettes with sauteed vegetables.
Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.

20
Puré de verduras / Cream of vegetables
Redondo de ternera con patatas dado / Steak and cubed potatoes
Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.

21
Paella Valenciana /Valencian rice with chicken.
Tortilla Francesa / Omelette.
Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.

22
iii COMIDA SORPRESA !!!

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



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.

Bon
appetit!

				<p>1 Judías blancas / Haricot stew</p> <p>Hamburguesa de pollo con tomate / Chicken burger with tomato sauce.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>4 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de ternera a la plancha con patatas / Grilled veal steak with baked potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>5 Coditos con chorizo y tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce.</p> <p>Tortilla de jamón con pimientos verdes / Omelette with ham and green pepper</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>	<p>8</p> <p>FESTIVO</p>
<p>11 Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>12 Macarrones con salsa Boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Emperador a la plancha con champiñones / Grilled swordfish with mushrooms.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>14 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>15 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, pollo, ternera, chorizo y jamón) / Full Madrid style chickpea stew (soup, chickpeas, carrot, potato, chicken, veal, chorizo and ham</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>
<p>18 Judías verdes rehogadas con jamón / Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de pollo con puré de patata / Grilled chicken with potato puree.</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>19 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin gluten con pisto / Gluten free homemade croquettes with sauteed vegetables.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>20 Puré de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Redondo de ternera con patatas dado / Steak and cubed potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p>21 Paella Valenciana / Valencian rice with chicken.</p> <p>Merluza a la plancha con guarnición de verduras / Grilled hake with sauteed vegetables.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread.</p>	<p>22</p> <p>!!! COMIDA SORPRESA !!!</p>

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.