

# DESAYUNOS

04

April



a.m

Start strong



p.m

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 magdalenas / Chocolate milk, juice and muffins 1,3,7

Leche con nesquik y zumo con churros / Chocolate milk, juice and churros 1, 7

## Sugerencias DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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 bizcocho / Milk, fruit and cake

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

## 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



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!*

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

### NO LECTIVO

**3**

Arroz con salsa de tomate y salchichas/White rice with tomato sauce and sausages

Filete de pollo adobado con ensalada de pimientos rojos/ Grilled chicken with red peppers salad

Yogur de fresa y pan/Strawberry yogurt and bread.1,7

**4**

Sopa de ave y verduras / Soup of chicken and vegetables.1,3

Lasaña de carne/ Meat lasagna 1,3,7

Manzana , leche y pan/ Apple, milk and bread.1,7

**5**

Puré de espinacas/ Spinach puree

Lomo a la riojana/ Pork in sauce of tomato and red pepper

Yogur de macedonia y pan/ Fruit salad yogurt and bread.1,7

**6**

Macarrones gratinados con chorizo/ Gratinated pasta with chorizo .1,3,7

Merluza a la bilbaina /Hake in sauce con red peppers and garlic.4

Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread.1,7

**9**

Judías verdes salteadas con jamón / Lightly fried green beans with ham

Filete de ternera con puré de patatas / Veal steak with mashed potatoes.1,3,7

Fresas con zumo de naranja y pan /Strawberries with orange juice,, and bread.1,7

**10**

Crema de puerros / Cream of leeks

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

Yogur natural azucarado y pan/Natural yogurt with sugar and bread.1,7

**11**

Pasta de verduras con salsa boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce.1,3

Lomos de merluza con guarnición de tomates y orégano /Grilled fish with tomato and oregano.1,3,4

Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit salad ,milk and bread.1,7

**12 DIA DEL COCINERO**

Cocido completo ( sopa, garbanzos, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón)/Full Madrid style chickpeas stew ( soup, chickpeas, veal, chorizo and ham.1,3,7

Petit-suisse y pan /Yogurt and bread.1,7

**13**

Paella Valenciana / Valencian style rice

Tortilla de espinacas/ Spinach omelette.3

Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread.1,7

**16**

Espaguetis con salsa carbonara/ Pasta carbonara.1,3,7

Emperador ajo-perejil/Grilled swordfish in sauce with garlic.4

Naranja, leche y pan/Orange, milk and bread.1, 7

**17**

Guisantes con jamón / Peas with ham

Filete de pollo con patatas fritas / Breaded chicken with french fries

Yogur de macedonia y pan/Fruit salad yogurt and bread.1,7

**18**

Sopa de arroz y pescado/ Fish soup with rice.4

Croquetas caseras /Homemade croquettes1,3,7

Manzana , leche y pan/Apple milk and bread.1,7

**19**

Crema de verduras / Cream of vegetables

Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables1

Yogur de fresa y pan /Strawberry yogurt and bread.1,7

**20**

Lentejas hortelanas /Lentil stewed with vegetables

Salmón al horno / Baked salmon.1,4

Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit, salad, milk and bread.1,7

**23 DIA DE CASTILLA Y LEÓN**

Judías blancas con chorizo y morcilla/ Stewed beans with chorizo and morcilla

Lomo adobado con ensalada de queso de burgos y tomate/Grilled pork with cheese and tomato salad.7

Manzana reineta, leche y pan/Apple milk and bread.1,7

**24**

Arroz con pollo y verduras/ Rice with chicken and vegetables

Atún con tomate/ Tuna with tomato sauce.4

Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar and bread.1,7

**25**

Crema de verduras / Cream of vegetables

Albóndigas de ternera con patatas/ Meatballs with potatoes1,6

Fresas con leche y pan/ Strawberry with milk and bread.1,7

**26**

Espaguetis con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce.1,3,4

Ragut de pollo con guarnición de verduras/ Chicken ragout with vegetables1

Petti- suisse y pan/ Yogurt and bread.1,7

**27**

Patatas guisadas con carne/ Stewed potatoes with meat

Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.1,3,4

Plátano, leche y pan/ Banana milk and bread.1,7

**30**

### NO LECTIVO

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

04

April



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>2</b></p> <p><b>FIESTA</b></p>	<p><b>3</b></p> <p>Espárragos verdes con tomates al horno / Grilled Green asparagus with baked tomatoes</p> <p>Dorada al horno / Baked fish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>4</b></p> <p>Brócoli rehogado / Broccoli sauteed</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p><b>5</b></p> <p>Ensalada campera / Potatoe and vegeatbles salad</p> <p>Solomillos de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>6</b></p> <p>Hamburguesa de ternera con patatas fritas y ensalada / Burger with french fries and salad</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p><b>9</b></p> <p>Sopa de verduras / Soup of vegetables</p> <p>Salchichas de pavo / Turkey sausages</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p><b>10</b></p> <p>Parrilla de verduras / Grilled vegetables</p> <p>Sepia a la plancha / Grilled sepia</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>11</b></p> <p>Coliflor rehogada / Cauliflower sauteed</p> <p>Empanada de carne casera / Homemade meat pasty</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p><b>12</b></p> <p>Sanwich vegetal completo con atún y huevo codido / Full vegetal sandwich with tuna and boiled egg</p> <p>Fruta, leche y pan</p>	<p><b>13</b></p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Salmón al horno / Baked salmon</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p><b>16</b></p> <p>Lombarda con piñones, pasas y manzana / Lightly red cabbage with pine nuts ,raisins and apple</p> <p>Chuletas de sajonia / Saxony chops</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p><b>17</b></p> <p>Sopa de tomate / Tomatoe soup</p> <p>Mero en salsa / Mere in sauce</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>18</b></p> <p>Berenjenas rellenas de verduras y patata panaderas / Stuffed eggplants with vegetables and baked potatoes</p> <p>Postre lacteo y pan / Dairy dessert and berad</p>	<p><b>19</b></p> <p>Pimientos asados / Roasted red peppers</p> <p>Filete de pavo a la plancha con patatas fritas / Grilled turkey fillet with french fries</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>20</b></p> <p>Huevos fritos con pisto y patatas fritas / Eggs with vegetables in tomato sauce and french fries</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p><b>23</b></p> <p>Trucha rellena de bacon con patatas panaderas / Stuffed trout with bacon and baked potatoes</p> <p>Postre lácteo y pan / dairy dessert and bread</p>	<p><b>24</b></p> <p>Tortilla de calabacín con pisto y pimientos verdes / zucchini omelette with vegetables in tomato sauce and green peppers</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>25</b></p> <p>Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo</p> <p>Calamares la romana / Breaded squids</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p><b>26</b></p> <p>Alcachofas con jamón / Artichokes with ham</p> <p>Magro en salsa/ Lean in sauce</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>27</b></p> <p>Revuelto de champiñones / scrambled eggs with mushrooms</p> <p>Brochetas de pollo y queso / Chickebn skewers with cheese</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p><b>30</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>				

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

04

April

<p><b>1</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p><b>3</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo /Dairy dessert.7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>4</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón York/ Ham finger sandwich. 1</p> <p>Petit suisse / Yogurt.7</p>	<p><b>5</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo/Dairy dessert.7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>6</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnur and chocolat sandwich. 1,7,8</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>
<p><b>9</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich. 1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p><b>10</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo/Dairy dessert.7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>11</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,7,6</p> <p>Petit suisse / Yogurt.7</p>	<p><b>12</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de queso / Cheese finger sandwich. 1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>13</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,7,6</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>
<p><b>16</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de queso / Cheese finger sandwich. 1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo/Dairy dessert.7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>18</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón York/ Ham finger sandwich. 1</p> <p>Petit suisse / Yogurt.7</p>	<p><b>19</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo/Dairy dessert.7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>20</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnur and chocolat sandwich. 1,7,8</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>
<p><b>23</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich. 1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p><b>24</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de queso / Cheese finger sandwich. 1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>25</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón York/ Ham finger sandwich. 1</p> <p>Petit suisse / Yogurt.7</p>	<p><b>26</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo/Dairy dessert.7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>27</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnur and chocolat sandwich. 1,7,8</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>
<p><b>30</b></p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>				

Have a snack



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p><b>3</b> Puré de verduras con pollo/ Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>4</b> Puré de verduras con pescado /Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>5</b> Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>6</b> Puré de verduras con pescado /Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>9</b> Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>10</b> Puré de verduras con pollo/ Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>11</b> Puré de verduras con pescado /Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>12</b> Puré de verduras con pollo/ Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>13</b> Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>16</b> Puré de verduras con pescado /Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>17</b> Puré de verduras con pollo/ Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>18</b> Puré de verduras con pescado /Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>19</b> Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>20</b> Puré de verduras con pescado /Vegetables puree with fish.4</p>
<p><b>23</b> Puré de verduras con pollo/ Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>24</b> Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>25</b> Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak</p>	<p><b>26</b> Puré de verduras con pollo/ Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>27</b> Puré de verduras con pescado /Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>30</b> <b>NO LECTIVO</b></p>				

04

April



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!





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!*

**LUNES                      MARTES                      MIÉRCOLES                      JUEVES                      VIERNES**

<p>2</p> <p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p><b>3</b> Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread</p>	<p><b>4</b> Sopa de ave</p> <p>Jamón York / Ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>5</b> Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p><b>6</b> Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p><b>9</b> Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Jamón York / ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>10</b> Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread</p>	<p><b>11</b> Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>12</b> Sopa de lluvia / Soup with pearl shaped pasta</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread</p>	<p><b>13</b> Arroz blanco / White rice</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p><b>16</b> Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>17</b> Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread</p>	<p><b>18</b> Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>19</b> Sopa de arroz y pescado</p> <p>Jamón York / Ham</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread</p>	<p><b>20</b> Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p><b>23</b> Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>24</b> Arroz con pollo</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread</p>	<p><b>25</b> Sopa de lluvia / Soup with pearl shaped pasta</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p><b>26</b> Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread</p>	<p><b>27</b> Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>30</p> <p><b>NO LECTIVO</b></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

04

April



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!*

**NO LECTIVO**

**3**

Arroz con salsa de tomate y salchichas/White rice with tomato sauce and sausages

Filete de pollo adobado con ensalada de pimientos rojos/ Grilled turkey with red peppers salad

Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread.

**4**

Sopa de ave y verduras / Soup of chicken and vegetables.

Filete de ternera a la plancha/ Grilled veal steak

Manzana , leche de soja y pan/ Appel ,soy milk and bread.

**5**

Puré de espinacas/ Spinach puree

Lomo a la riojana/ Pork in sauce of tomato and red pepper

Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread

**6**

Macarrones con chorizo/ Pasta with chorizo

Merluza a la bilbaina /Hake in sauce con red peppers and garlic.

Plátano, leche de sojap pan/ Banana,soy milk and bread.

**9**

Judías verdes salteadas con jamón / Lightly fried green beans with ham

Filete de ternera con ensalada / Veal steak with salad

Fresas con zumo de naranja y pan /Strawberries with orange juice , and bread.

**10**

Crema de puerros / Cream of leeks

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread

**11**

Pasta de verduras con salsa boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce.

Lomos de merluza con guarnición de tomates y orégano /Grilled fish with tomato .

Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón,leche de soja y pan /Fruit salad, soy milk and bread.

**12 DIA DEL COCINERO**

Cocido completo ( sopa, garbanzos, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón)/Full Madrid style chickpeas stew ( soup, chickpeas, veal, chorizo and ham.

Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread

**13**

Paella Valenciana / Valencian style rice

Tortilla de espinacas/ Spinach omelette.

Manzana, leche de soja y pan/Apple, soy milk and bread.

**16**

Espaguetis con salsa boloñesa / Spaghetti with bolognese sauce.

Emperador ajo-perejil/Grilled swordfish in sauce with garlic

Naranja, leche de soja y pan/Orange , soy milk and bread.

**17**

Guisantes con jamón / Peas with ham

Filete de pollo con patatas fritas / Breaded chicken with french fries

Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread

**18**

Sopa de arroz y pescado/ Fish soup with rice.

Croquetas caseras sin leche /Homemade croquettes without milk

Manzana , leche de soja y pan/Apple , soy milk and bread.

**19**

Crema de verduras / Cream of vegetables

Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables

Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread

**20**

Lentejas hortelanas /Lentil stewed with vegetables

Salmón al horno / Baked salmon.

Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche de soja y pan /Fruit salad, soy milk and bread.

**23 DIA DE CASTILLA Y LEÓN**

Judías blancas con chorizo y morcilla/ Stewed beans with chorizo and morcilla

Lomo adobado con ensalada de y tomate/Grilled pork with and tomato salad.

Manzana reineta, leche de soja y pan/Apple, soy milk and bread.

**24**

Arroz con pollo y verduras/ Rice with chicken and vegetables

Atún con tomate/ Tuna with tomato sauce.

Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread

**25**

Crema de verduras / Cream of vegetables

Albóndigas de ternera con patatas/ Meatballs with potatoes

Fresas con leche de soja y pan/ Strawberries with soy milk and bread.

**26**

Espaguetis con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce.

Ragut de pollo con guarnición de verduras/ Chicken ragout with vegetables

Postre lácteo de soja y pan/ Soy dairy dessert and bread

**27**

Patatas guisadas con carne/ Stewed potatoes with meat

Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.

Plátano, leche de soja y pan/ Banana, soy milk and bread.

**30**

**NO LECTIVO**

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

04

April



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!*

**NO LECTIVO**

**3**

Arroz con salsa de tomate y salchichas/White rice with tomato sauce and sausages

Filete de pollo adobado con ensalada de pimientos rojos/ Grilled chicken with red peppers salad

Yogur de fresa y pan/Strawberry yogurt and bread.

**4**

Sopa de ave y verduras / Soup of chicken and vegetables.

Lasaña carne / Meat lasagna

Manzana , leche y pan/ Apple, milk and bread.

**5**

Puré de espinacas/ Spinach puree

Lomo a la riojana/ Pork in sauce of tomato and red pepper

Yogur de macedonia y pan/ Fruit salad and bread.

**6**

Macarrpmes gratinados con chorizo/ Gratinated pasta with chorizo .

Merluza a la bilbaina /Hake in sauce con red peppers and garlic.

Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread.

**9**

Judías verdes salteadas con jamón / Lightly fried green beans with ham

Filete de ternera con puré de patatas / Veal steak with mashed potatoes.

Fresas con zumo de naranja y pan /Strawberries with orange juice, and bread.

**10**

Crema de puerros / Cream of leeks

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

Yogur natural azucarado y pan/Natural yogurt with sugar and bread.

**11**

Pasta de verduras con salsa boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce.

Lomos de merluza con guarnición de tomates y orégano /Grilled fish with tomato and oregano.

Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit,salad milk and bread.

**12 DIA DEL COCINERO**

Cocido completo ( sopa, garbanzos, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón)/Full Madrid style chickpeas stew ( soup, chickpeas, veal, chorizo and ham.

Petit-suise y pan /Yogurt and bread.

**13**

Paella Valenciana / Valencian style rice

Tortilla de espinacas/ Spinach omelette.

Manzana , leche y pan/ Appel, milk and bread.

**16**

Espaguetis con salsa carbonara/ Pasta carbonara.

Emperador ajo-perejil/Grilled swordfish in sauce with garlic

Naranja ,leche y pan/Orange milk and bread.

**17**

Guisantes con jamón / Peas with ham

Filete de pollo con patatas fritas / Breaded chicken with french fries

Yogur de macedonia y pan/Fruit salad yogurt and bread.

**18**

Sopa de arroz y pescado/ Fish soup with rice.

Croquetas caseras /Homemade croquettes

Manzana , leche y pan/Apple, milk and bread.

**19**

Crema de verduras / Cream of vegetables

Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables

Yogur de fresa y pan /Strawberry yogurt and bread.

**20**

Lentejas hortelanas /Lentil stewed with vegetables

Salmón al horno / Baked salmon.

Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit salad with milk and bread.

**23 DIA DE CASTILLA Y LEÓN**

Judías blancas con chorizo y morcilla/ Stewed beans with chorizo and morcilla  
Lomo adobado con ensalada de queso de burgos y tomate/Grilled pork with cheese and tomato salad.

Manzana reineta, leche y pan/Apple, milk and bread.

**24**

Arroz con pollo y verduras/ Rice with chicken and vegetables

Atún con tomate/ Tuna with tomato sauce.

Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar and bread.

**25**

Crema de verduras / Cream of vegetables

Albóndigas de ternera con patatas/ Meatballs with potatoes

Fresas con leche y pan/ Strawberries with milk, and bread.

**26**

Espaguetis con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce.

Ragut de pollo con guarnición de verduras/ Chicken ragout with vegetables

Petti- suisse/ Yogurt and bread.

**27**

Patatas guisadas con carne/ Stewed potatoes with meat

Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.

Plátano, leche y pan/ Banana,milk and bread.

**30**

**NO LECTIVO**

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUES 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.





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!*

**LUNES                      MARTES                      MIÉRCOLES                      JUEVES                      VIERNES**

<p><b>NO LECTIVO</b></p>	<p><b>3</b> Arroz con salsa de tomate y salchichas/White rice with tomato sauce and sausages</p> <p>Filete de pollo adobado con ensalada de pimientos rojos/ Grilled chicken with red peppers salad</p> <p>Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.</p>	<p><b>4</b> Sopa de ave y verduras / Soup of chicken and vegetables.</p> <p>Filete de ternera a la plancha/ Grilled veal steak</p> <p>Manzana , leche y pan/ Appel, milk and bread.</p>	<p><b>5</b> Puré de espinacas/ Spinach puree</p> <p>Lomo a la riojana/ Pork in sauce of tomato and red pepper</p> <p>Yogur de macedonia y pan/ Fruit salad and bread.</p>	<p><b>6</b> Macarrones gratinado con chorizo/ Gratinated pasta with chorizo .</p> <p>Merluza a la bilbaina /Hake in sauce con red peppers and garlic.</p> <p>Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread.</p>
<p><b>9</b> Judías verdes salteadas con jamón / Lightly fried green beans with ham</p> <p>Filete de ternera con puré de patatas / Veal steak with mashed potatoes</p> <p>Fresas con zumo de naranja y pan /Strawberries with orange juice and bread.</p>	<p><b>10</b> Crema de puerros / Cream of leeks</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural azucarado y pan/Natural yogurt and bread.</p>	<p><b>11</b> Pasta de verduras con salsa boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Lomos de merluza con guarnición de tomates y orégano /Grilled fish with tomato .</p> <p>Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit salad , milk and bread.</p>	<p><b>12 DIA DEL COCINERO</b> Cocido completo ( sopa, garbanzos, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón)/Full Madrid style chickpeas stew ( soup, chickpeas, veal, chorizo and ham.</p> <p>Petit-tuisse y pan /Yogurt and bread.</p>	<p><b>13</b> Paella Valenciana / Valencian style rice</p> <p>San Jacobos / Breaded ham and cheese</p> <p>Manzana, leche y pan/Apple, milk and bread.</p>
<p><b>16</b> Espaguetis con salsa carbonara/ Pasta carbonara.</p> <p>Emperador ajo-perejil/Grilled swordfish in sauce with garlic</p> <p>Naranja , leche y pan/Orange, milk and bread.</p>	<p><b>17</b> Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de pollo con patatas fritas / Breaded chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia y pan/Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p><b>18</b> Sopa de arroz y pescado/ Fish soup with rice.</p> <p>Croquetas caseras sin huevo /Homemade croquettes without egg</p> <p>Manzana , leche y pan/Appel, milk and bread.</p>	<p><b>19</b> Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Yogur de fresa y pan /Strawberry yogurt and bread.</p>	<p><b>20</b> Lentejas hortelanas /Lentil stewed with vegetables</p> <p>Salmón al horno / Baked salmon.</p> <p>Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit salad, milk and bread.</p>
<p><b>23 DIA DE CASTILLA Y LEÓN</b> Judías blancas con chorizo y morcilla/ Stewed beans with chorizo and morcilla</p> <p>Lomo adobado con ensalada de queso de burgos y tomate/Grilled pork with cheese and tomato salad.</p> <p>Manzana reineta, leche y pan/Appel, milk and bread.</p>	<p><b>24</b> Arroz con pollo y verduras/ Rice with chicken and vegetables</p> <p>Atún con tomate/ Tuna with tomato sauce.</p> <p>Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar and bread.</p>	<p><b>25</b> Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Albóndigas de ternera con patatas/ Meatballs with potatoes</p> <p>Fresas con leche y pan/ Strawberries with milk and bread.</p>	<p><b>26</b> Espaguetis con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Ragut de pollo con guarnición de verduras/ Chicken ragout with vegetables</p> <p>Petti- suisse/ Yogurt and bread.</p>	<p><b>27</b> Patatas guisadas con carne/ Stewed potatoes with meat</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Breaded hake with salad.</p> <p>Plátano ,leche y pan/ Banana , milk and bread.</p>
<p><b>30</b> <b>NO LECTIVO</b></p>				

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**

**04**

**April**



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!*

**NO LECTIVO**

**3**

Arroz con salsa de tomate y salchichas/White rice with tomato sauce and sausages

Filete de pollo adobado con ensalada de pimientos rojos/ Grilled chicken with red peppers salad

Yogur de fresa y pan/Strawberry yogurt and bread.

**4**

Sopa de ave y verduras / Soup of chicken and vegetables.

Lasaña de carne / Meat lasagna

Manzana , leche y pan/ Appel, milk and bread.

**5**

Puré de espinacas/ Spinach puree

Lomo a la riojana/ Pork in sauce of tomato and red pepper

Yogur de macedonia y pan/ Fruit salad yogurt and bread.

**6**

Pasta gratinado con chorizo/ Gratinated pasta with chorizo .

Merluza a la bilbaina /Hake in sauce con red peppers and garlic.

Plátano, leche y pan/ Banana , milk and bread.

**9**

Judías verdes salteadas con jamón / Lightly fried green beans with ham

Filete de ternera con puré de patatas / Veal steak with mashed potatoes.

Fresas con zumo de naranja y pan /Strawberries with orange juice and bread.

**10**

Crema de puerros / Cream of leeks

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

Yogur natural azucarado y pan/ Natural yogurt with sugar and bread.

**11**

Pasta de verduras con salsa boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce.

Lomos de merluza con guarnición de tomates y orégano /Grilled fish with tomato and oregano.

Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit salad , milk and bread.

**12 DIA DEL COCINERO**

Cocido completo ( sopa, garbanzos, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón)/Full Madrid style chickpeas stew ( soup, chickpeas, veal, chorizo and ham.

Petit-suisse y pan /Yogurt and bread.

**13**

Paella Valenciana / Valencian style rice

Tortilla de espinacas/ Spinach omelette.

Manzana, leche y pan/Appel, milk and bread.

**16**

Espaguetis con salsa carbonara/ Pasta carbonara.

Emperador ajo-perejil/Grilled swordfish in sauce with garlic

Naranja , leche y pan/Orange milk and bread.

**17**

Guisantes con jamón / Peas with ham

Filete de pollo con patatas fritas / Breaded chicken with french fries

Yogur de macedonia y pan/Fruit salad yogurt and bread.

**18**

Sopa de arroz y pescado/ Fish soup with rice.

Croquetas caseras /Homemade croquettes

Manzana , leche y pan/Appel milk and bread.

**19**

Crema de verduras / Cream of vegetables

Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables

Yogur de fresa y pan /Strawberry yogurt and bread.

**20**

Lentejas hortelanas /Lentil stewed with vegetables

Salmón al horno / Baked salmon.

Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit, salad, milk and bread.

**23 DIA DE CASTILLA Y LEÓN**

Judías blancas con chorizo y morcilla/ Stewed beans with chorizo and morcilla

Lomo adobado con ensalada de queso de burgos y tomate/Grilled pork with cheese and tomato salad.

Manzana reineta y pan/Appel, milk and bread.

**24**

Arroz con pollo y verduras/ Rice with chicken and vegetables

Atún con tomate/ Tuna with tomato sauce.

Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar and bread.

**25**

Crema de verduras / Cream of vegetables.

Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with potatoes

Fresas con leche y pan/ Strawberries with milk and bread.

**26**

Espaguetis con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce.

Ragut de pollo con guarnición de verduras/ Chicken ragout with vegetables

Petti- suisse/ Yogurt and bread.

**27**

Patatas guisadas con carne/ Stewed potatoes with meat

Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.

Plátano , leche y pan/ Banana, milk and bread.

**30**

**NO LECTIVO**

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUES 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 y yogur) 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

04

April



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!

NO LECTIVO

3

Arroz con salsa de tomate y salchichas/White rice with tomato sauce and sausages

Filete de pollo adobado con ensalada de pimientos rojos/ Grilled chicken with red peppers salad

Yogur de fresa y pan/Strawberry yogurt and bread.

4

Sopa de ave y verduras / Soup of chicken and vegetables.

Lasaña de carne / Meat lasagna

Manzana , leche y pan/ Appel, milk and bread.

5

Puré de espinacas/ Spinach puree

Lomo a la riojana/ Pork in sauce of tomato and red pepper

Yogur de macedonia y pan/ Fruit salad yogurt and bread.

6

Macarrones gratinados con chorizo/ Gratinated pasta with chorizo .

Merluza a la bilbaina /Hake in sauce con red peppers and garlic.

Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.

9

Patatas guisadas con carne / Potato and meat stew

Filete de ternera con puré de patatas / Veal steak with mashed potatoes.

Fresas con zumo de naranja y pan /Strawberries with orange juice and bread.

10

Crema de puerros / Cream of leeks

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

Yogur natural azucarado y pan/Natural yogurt with sugar and bread.

11

Pasta de verduras con salsa boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce.

Lomos de merluza con guarnición de tomates y orégano /Grilled fish with tomato and oregano.

Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón, leche y pan Fruit salad milk and bread.

12 DIA DEL COCINERO

Cocido completo ( sopa, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón)/Full Madrid style stew ( soup, veal, chorizo and ham.

Petit-suisse y pan /Yogurt and bread.

13

Paella Valenciana / Valencian style rice

Tortilla de espinacas/ Spinach omelette.

Manzana, leche y pan/Apple , milk and bread.

16

Espaguetis con salsa carbonara/ Pasta carbonara.

Emperador ajo-perejil/Grilled swordfish in sauce with garlic

Naranja,leche y pan/Orange, milk and bread.

17

Patatas guisadas con carne / Potato and meat stew

Filete de pollo con patatas fritas / Breaded chicken with french fries

Yogur de macedonia y pan/ Fruit salad yogurt and bread.

18

Sopa de arroz y pescado/ Fish soup with rice.

Croquetas caseras /Homemade croquettes

Manzana , leche y pan/Appel, milk and bread.

19

Crema de verduras / Cream of vegetables

Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables

Yogur de fresa y pan /Strawberry yogurt and bread.

20

Coditos con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce

Salmón al horno / Baked salmon.

Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche y pan/Fruit salad, milk and bread.

23 DIA DE  
CASTILLA Y  
LEÓN

Puré de patata y zanahoria/ Potato and carrot puree

Lomo adobado con ensalada de queso de burgos y tomate/Grilled pork with cheese and tomato salad.

Manzana reineta y pan/Appel milk and bread.

24

Arroz con pollo y verduras/ Rice with chicken and vegetables

Atún con tomate/ Tuna with tomato sauce.

Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar and bread.

25

Crema de vegetales / Crema of vegetables

Albóndigas de ternera con patatas/ Meatballs with potatoes

Fresas con leche y pan/ Strawberries with milk and bread.

26

Espaguetis con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce.

Ragut de pollo con guarnición de verduras/ Chicken ragout with vegetables

Petti- suisse/ Yogurt and bread.

27

Patatas guisadas con carne/ Stewed potatoes with meat

Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.

Plátano , leche y pan/ Banana, milk and bread.

30

NO LECTIVO

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUES 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 y yogurt) 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**

**04**

**April**



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!*

**NO LECTIVO**

**3**

Arroz con salsa de tomate y salchichas/White rice with tomato sauce and sausages

Filete de pollo adobado con ensalada de pimientos rojos/ Grilled chicken with red peppers salad

Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.

**4**

Sopa de ave y verduras / Soup of chicken and vegetables.

Lasaña de carne / Meat lasagna

Manzana , leche y pan/ Apple milk and bread.

**5**

Puré de espinacas/ Spinach puree

Lomo a la riojana/ Pork in sauce of tomato and red pepper

Yogur de macedonia y pan/ Fruit salad yogurt and bread.

**6**

Pasta gratinado con chorizo/ Gratinated pasta with chorizo .

Tortilla francesa / Omelette.

Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread.

**9**

Judías verdes salteadas con jamón / Lightly fried green beans with ham

Filete de ternera con puré de patatas / Veal steak with mashed potatoes.

Fresas con zumo de naranja y pan /Strawberries with orange juice and bread.

**10**

Crema de puerros / Cream of leeks

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

Yogur natural azucarado y pan/Natural yogurt with sugar and bread.

**11**

Pasta de verduras con salsa boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce.

Empanadillas de carne / Meat pasties.

Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit salad , milk and bread.

**12 DIA DEL COCINERO**

Cocido completo ( sopa, garbanzos, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón)/Full Madrid style chickpeas stew ( soup, chickpeas, veal, chorizo and ham.

Petit-suisse y pan /Yogurt and bread.

**13**

Paella Valenciana / Valencian style rice

Tortilla de espinacas/ Spinach omelette.

Manzana, leche y pan/Appel, milk and bread.

**16**

Espaguetis con salsa carbonara/ Pasta carbonara.

Cinta de lomo / Grilled pork

Naranja, leche y pan/Fruit, milk and bread.

**17**

Guisantes con jamón / Peas with ham

Filete de pollo con patatas fritas / Breaded chicken with french fries

Yogur de macedonia y pan/Fruit salad yogurt and bread.

**18**

Sopa de arroz/ Soup with rice.

Croquetas caseras /Homemade croquettes

Manzana , leche y pan/Appel, milk and bread.

**19**

Crema de verduras / Cream of vegetables

Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables

Yogur de fresa y pan /Strawberry yogurt and bread.

**20**

Lentejas hortelanas /Lentil stewed with vegetables

Tortilla francesa / Omelette

Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit salad, milk and bread.

**23 DIA DE CASTILLA Y LEÓN**

Judías blancas con chorizo y morcilla/ Stewed beans with chorizo and morcilla

Lomo adobado con ensalada de queso de burgos y tomate/Grilled pork with cheese and tomato salad.

Manzana reineta leche y pan / Appel, milk and bread.

**24**

Arroz con pollo y verduras/ Rice with chicken and vegetables

Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken.

Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar and bread.

**25**

Crema de verduras / Cream of vegetables

Albóndigas de ternera con patatas/ Meatballs with potatoes

Fresas con leche y pan/Strawberries with milk and bread.

**26**

Espaguetis con salsa de tomate/ Pasta and tomato sauce.

Ragut de pollo con guarnición de verduras/ Chicken ragout with vegetables

Petti- suisse/ Yogurt and bread.

**27**

Patatas guisadas con carne/ Stewed potatoes with meat

Tortilla de patata / Potato omelette

Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread.

**30**

**NO LECTIVO**

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 Noe de Yonut 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**

**04**

**April**



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.

**NO LECTIVO**

**3**  
Arroz con salsa de tomate y salchichas/White rice with tomato sauce and sausages  
  
Filete de pollo adobado con ensalada de pimientos rojos/ Grilled chicken with red peppers salad  
  
Yogur de fresa y pan/ Strawberry yogurt and bread.

**4**  
Sopa de ave y verduras / Soup of chicken and vegetables.  
  
Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak  
  
Manzana , leche y pan/ Appel, milk and bread.

**5**  
Puré de espinacas/ Spinach puree  
  
Lomo a la riojana/ Pork in sauce of tomato and red pepper  
  
Yogur de macedonia y pan/ Fruit salad yogurt and bread.

**6**  
Macarrones gratinado con chorizo/ Gratinated pasta with chorizo .  
  
Merluza a la bilbaina /Hake in sauce con red peppers and garlic.  
  
Plátano, leche y pan/ Banana, milk and bread.

**9**  
Judías verdes salteadas con jamón / Lightly fried green beans with ham  
  
Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak  
  
Fresas con zumo de naranja y pan /Strawberries with orange juice and bread.

**10**  
Crema de puerros / Cream of leeks  
  
Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries  
  
Yogur natural azucarado y pan/Natural yogurt with sugar and bread.

**11**  
Pasta de verduras con salsa boloñesa/ Pasta with meat and tomato sauce.  
  
Lomos de merluza con guarnición de tomates y orégano /Grilled fish with tomato and oregano  
  
Macedonia de frutas natural de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit salad, milk and bread.

**12 DIA DEL COCINERO**  
Cocido completo ( sopa, garbanzos, patata, zanahoria, chorizo, pollo, ternera y jamón)/Full Madrid style chickpeas stew ( soup, chickpeas, veal, chorizo and ham.  
  
Pettit-suisse y pan /Yogurt and bread.

**13**  
Paella Valenciana / Valencian style rice  
  
Tortilla de espinacas/ Spinach omelette.  
  
Manzana, leche y pan/Apple , milk and bread.

**16**  
Espaguetis con salsa carbonara/ Pasta carbonara.  
  
Emperador ajo-perejil/Grilled swordfish in sauce with garlic  
  
Naranja, leche y pan/ Orange , milk and bread.

**17**  
Guisantes con jamón / Peas with ham  
  
Filete de pollo con patatas fritas / Breaded chicken with french fries  
  
Yogur de macedonia y pan/ Fruit salad yogurt and bread.

**18**  
Sopa de arroz y pescado/ Fish soup with rice.  
  
Croquetas caseras sin gluten / /Homemade croquettes without gluten.  
  
Manzana , leche y pan/Appel , milk and bread.

**19**  
Crema de verduras / Cream of vegetables  
  
Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables  
  
Yogur de fresa y pan /Strawberry yogurt and bread.

**20**  
Lentejas hortelanas /Lentil stewed with vegetables  
  
Salmón a la plancha / Grilled salmon.  
  
Macedonia de frutas naturales de piña, kiwi y melón, leche y pan /Fruit salad milk and bread.

**23 DIA DE CASTILLA Y LEÓN**  
Judías blancas con chorizo y morcilla/ Stewed beans with chorizo and morcilla  
  
Lomo adobado con ensalada de queso de burgos y tomate/Grilled pork with cheese and tomato salad.  
  
Manzana reineta, leche y pan/Appel, milk and bread.

**24**  
Arroz con pollo y verduras/ Rice with chicken and vegetables  
  
Atún con tomate/ Tuna with tomato sauce.  
  
Yogur natural azucarado/ Natural yogurt with sugar and bread.

**25**  
Crema de verduras / Cream of vegetables  
  
Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries  
  
Fresas con leche y pan/ Strawberries with milk and bread.

**26**  
Espaguetis con atún y salsa de tomate/ Pasta with tuna and tomato sauce.  
  
Ragut de pollo con guarnición de verduras/ Chicken ragout with vegetables  
  
Petti- suisse/ Yogurt and bread.

**27**  
Patatas guisadas con carne/ Stewed potatoes with meat  
  
Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.  
  
Plátano , leche y pan/ Banana, milk and bread.

**30**  
**NO LECTIVO**

*Bon  
appetit!*