

DESAYUNOS

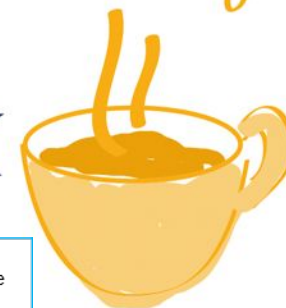
09

September



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

<p>3 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Chuleta de Sajonia con enslada / Saxony chop with salad</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread 1,7</p>	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.1,7</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad. 4</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew.</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano / Grilled veal steak with tomato, cheese and oregano salad 7</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread.1,7</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.1,3</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.4</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.1,7</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp.2,4,14</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.1,3</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread.1,7</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate y pepino / Cod with tomato and cucumber salad.4</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.1,7</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice. 1,6</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.1,7</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.1,7</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce. 4</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread. 1,7</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.3</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread. 1,7</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara 1,3,7</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .4</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread. 1,7</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sauteed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread 1,7</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with broccoli 4</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.1,7</p>	<p>26 Sopa de pescado /Fish soup. 1,2,4,14</p> <p>Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables .1,3,6,7</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.1</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.1</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread. 1,7</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Mero a la romana con patatas fritas / Breaded mere with french fries 1,3,4</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</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.

Sugerencias CENAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

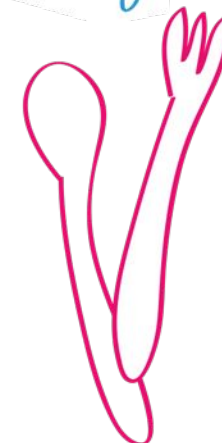
JUEVES

VIERNES

<p>3 Gazpacho / Cold tomato soup Tortilla de atún / Tuna omelette Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>4 Brocoli con patata / Broccoli with potatoe Cinta de lomo / Grilled pork Fruta,leche y pan</p>	<p>5 Lasaña de verduras / Vegetables lasagna Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>6 Sopa de pescado / Fish soup Muslitos de pollo / Drumsticks chicken Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>7 Lombarda con piñones y pasas / red cabbage with pine nuts and raisins Huevos rellenos / Stuffed eggs Postre lácteo y pan / dairy dessert and bread</p>
<p>10 Dorada al horno con patatas panaderas / Baked fish with potatoes Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>11 Crema de puerros / Cream of leeks Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>12 Judías verdes estofadas / Green beans stew Magro en salsa / Lean in sauce Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>13 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo Sepia a la plancha / Grilled sepia Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>14 Ensalada de arroz / Rice salad Salchichas de pavo / Turkey sausages Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>17 Ensalada completa de espinacas / Full spinach salad Calamares a la romana / Breaded squids Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>18 Crema de verduras / Cream of Vegetables Lacón a la plancha con patata / Grilled ham with potato Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>19 Sopa / Soup Gallo a la plancha / Grilled fish Postre lácteo y pan / dairy dessert and bread</p>	<p>20 Espárragos verdes a la plancha / Grilled green asparagus San jacobito casero / Homemade breaded cheese and ham Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>21 Tortilla de patata con pinto y pimientos verdes / Potatoe omelette with vegetanles in tomato sauce and green peppers Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>24 Tomates al horno con atún a la plancha / Baked tomatoes with grilled tuna Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>25 Revuelto de champiñones / Scrambled eggs with mushrooms Solomillos de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>26 Verduras al horno / Baked vegetables Empanada de carne / Meat pasty Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>27 Coliflor con bechamel / Cauliflower with sauce Bacalao con tomate / Cod with tomato sauce Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>28 Berenjenas rellenas con verduras y queso / Stuffed eggplants with vegetables and cheese Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>

09

September



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>3 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>4 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo / Dairy dessert 7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>5 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / Ham finger sandwich 1</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>6 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo / Dairy dessert 7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>7 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>10 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>11 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo / Dairy dessert 7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>12 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / Ham finger sandwich 1</p> <p>Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>13 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo / Dairy dessert 7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>14 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>
<p>17 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>18 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo / Dairy dessert 7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>19 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / Ham finger sandwich 1</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>20 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>21 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>24 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>25 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo / Dairy dessert 7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>26 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / Ham finger sandwich 1</p> <p>Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>27 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo / Dairy dessert 7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>28 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>

09
September

Have a
snack



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>3 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>4 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>5 Pure de verduras con pescado / Vegetables puree with fish 4</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>6 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>7 Puré e verduras con pescado / Vegetables puree with fish 4</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>
<p>10 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>11 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>12 Pure de verduras con pescado / Vegetables puree with fish 4</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>13 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>14 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>
<p>17 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>18 Pure de verduras con pescado / Vegetables puree with fish 4</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>19 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>20 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>21 Pure de verduras con pescado / Vegetables puree with fish 4</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>
<p>24 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>25</p>	<p>26 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>27 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>	<p>28 Puré de verduras con pescadp / Vegetable puree with fish 4</p> <p>Yogur y pan / Yogurt and bread 1,7</p>

09

September



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>3</p> <p>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>4</p> <p>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>5</p> <p>Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>6</p> <p>Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>7</p> <p>Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>10</p> <p>Arroz con pollo / Rice with chicken</p> <p>Jamón York / Ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>11</p> <p>Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>12</p> <p>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>13</p> <p>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>14</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>17</p> <p>Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>18</p> <p>Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>19</p> <p>Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Jamón York / Porrk</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>20</p> <p>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>21</p> <p>Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>24</p> <p>Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>25</p> <p>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>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>26</p> <p>Sopa de pescado / Fish soup</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>27</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>28</p> <p>Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>

09

September



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>3 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Chuleta de Sajonia con ensalada / Saxony chop with salad</p> <p>Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread</p>	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate y orégano / Grilled veal steak with tomato and oregano salad</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche de soja y pan / Melon, soy milk and bread.</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp.</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>12 Lentejas guisadas / Lentils stew</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate y pepino / Cod with tomato and cucumber salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche de soja y pan. Granny Smith apple, soy milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche de soja y pan / Melon, soy milk and bread</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>21 Pasta con salsa de tomate/ Pasta with tomato sauce</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.</p>
<p>24 Menera rehogada / Sautéed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche de soja y pan. Gala apple, soy milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with brocoli</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>26 Sopa de pescado /Fish soup.</p> <p>Tortilla francesa con pisto / Omelette with vegetables</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Mero a la plancha con patatas fritas / Grilled mere with french fries</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.</p>

09

September



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>3 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Chuleta de Sajonia con ensalada / Saxony chop with salad</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew.</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano / Grilled veal steak with tomato and oregano</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread.</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>
<p>10 Paella valenciana/ Valencian-style rice</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread.</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate y pepino / Cod with tomato and cucumber salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sautéed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with brocoli</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>26 Sopa de cocido /Soup.</p> <p>Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables .</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Mero a la romana con patatas fritas / Breaded mere with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>

09

September



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

09

September



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>3 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Chuleta de Sajonia con ensalada / Saxony chop with salad</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew.</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano / Grilled veal steak with tomato, cheese and oregano</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>11 Sopa de picadillo sin huevo / Soup with meat and without egg</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread.</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate y pepino / Cod with tomato and cucumber salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.3</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sautéed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with brocoli</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>26 Sopa pescado /Fish soup</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con pisto / Grilled pork with vegetables</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Mero a la plancha con patatas fritas / Grilled mere with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</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

09

September



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>3 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Chuleta de Sajonia con ensalada / Saxony chop with salad</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew.</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano / Grilled veal steak with tomato, cheese and oregano</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread.</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp.</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate y pepino / Cod with tomato and pepino salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Filete de ternera con arroz / Grilled veal steak with rice</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpeas</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.3</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>21 Espaguetis con salsa carbonara/ Spaghetti carbonara</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sauteed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with brocoli</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>26 Sopa de arroz y pescado /Fish and rice soup.</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.1</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Mero a la romana con patatas fritas / Breaded mere with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</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 serán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>3 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Chuleta de Sajonia con ensalada / Saxony chop with salad</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>6 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano / Grilled veal steak with tomato, cheese and oregano</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread.</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread.</p>	<p>12 Patatas guisadas con carne/ Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate y pepino / Cod with tomato and cucumber salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.</p>	<p>14 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>17 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>18 Pasta con tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce. 4</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>24 Pasta con tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with brocoli</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>26 Sopa pescado /Fish soup.</p> <p>Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables .</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>27 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Mero a la romana con patatas fritas / Breaded mere with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>

09

September



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

<p>3 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Chuleta de Sajonia con ensalada / Saxony chop with salad</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew.</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano / Grilled veal steak with tomato, cheese and oregano</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan/ Rice pudding or natural yogurt and bread</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>
<p>10 Paella valenciana/ Valencian-style</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan/ Natural yogurt and bread.</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Cinta de lomo con ensalada de tomate y pepino / Grilled pork with tomato and cucumber salad</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas y pan / Custard and bread.</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.</p> <p>San Jacobos / Breaded ham and cheese</p> <p>Petit suisse y pan / Yogurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan / Strawberry yogurt and bread.</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sautéed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yogurt and bread.</p>	<p>26 Sopa de cocido / Soup</p> <p>Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables .</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yogurt and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>

09

September



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 serán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>3 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Chuleta de Sajonia con ensalada / Saxony chop with salad</p> <p>Sandia, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>	<p>4 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Yogur de limón y pan sin gluten / Lemon yogurt and bread without gluten</p>	<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree.</p> <p>Emperador con ensalada de espinacas. / Swordfish with spinach salad.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread without gluten</p>	<p>6 DIA DE ASTURIAS Fabada asturiana / Asturian stew</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada de tomate ,queso fresco y orégano / Grilled veal steak with tomato, cheese and oregano</p> <p>Arroz con leche o yogur natural y pan sin gluten / Rice pudding or natural yogurt and bread without gluten</p>	<p>7 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.</p> <p>Merluza salteada con verduras / Hake with vegetables.</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p>
<p>10 Paella de chipirones y gambas/ Valencian-style rice dish with baby squid and shrimp.</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur natural y pan sin gluten / Natural yogurt and bread without gluten</p>	<p>12 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada de tomate y pepino / Cod with tomato and cucumber salad.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan sin gluten / Granny Smith apple, milk and bread without gluten</p>	<p>13 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Filete de ternera con arroz / Grilled veal steak with rice.</p> <p>Natillas y pan sin gluten / Custard and without gluten</p>	<p>14 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten</p>
<p>17 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p>	<p>18 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.7</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Petit suisse y pan sin gluten / Yogurt and bread without gluten</p>	<p>19 Acelgas rehogadas Acelgas rehogadas con bacon/ Lightly fried chard with bacon</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread without gluten</p>	<p>20 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con lombarda / Grilled chicken fillet with red cabbage</p> <p>Yogur de fresa y pan sin gluten / Strawberry yogurt and bread without gluten</p>	<p>21 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha con tomates al horno/ Grilled salmon with baked tomatoes .</p> <p>Sandia, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>
<p>24 Menestra rehogada / Sauteed vegetables</p> <p>Ternera con verduras/ Steak with vegetables.</p> <p>Manzana Gala, leche y pan sin gluten / Gala apple, milk and bread without gluten</p>	<p>25 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Lomos de lenguado con guarnición de brocoli / Flounder with brocoli</p> <p>Yogur de macedonia y pan sin gluten / Fruit salad yogurt and bread without gluten</p>	<p>26 Sopa de pescado /Fish soup.</p> <p>Tortilla francesa con pisto / Omelette with vegetables</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Tangerine and bread without gluten</p>	<p>27 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo con ensalada de la huerta / Turkey with salad</p> <p>Yogur de limón y pan sin gluten / Lemon yogurt and bread without gluten</p>	<p>28 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Mero a la plancha con patatas fritas / Grilled mere with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread without gluten</p>

09

September



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.