

DESAYUNOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and biscuits 1,3,6,7,11*	Leche con nesquik y zumo con cereales / Chocolate milk, juice and cereal 1,6,7*	Leche con nesquik y zumo con tostadas, mantequilla y mermelada o aceite / Chocolate milk, juice, toast with butter and jam or olive oil 3,6,7,8,11*	Leche con nesquik y zumo con magdalenas de aceite de oliva / Chocolate milk, juice and olive oil muffins 1,3,7	Leche con nesquik y zumo con churros / Chocolate milk, juice and churros 1, 7
Fruta / Fruit	Fruta /Fruit	Fruta /Fruit	Fruta / Fruit	Fruta / Fruit

12

December



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

a.m

Start strong

Sugerencias MERIENDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit	Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit	Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit	Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit	Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit



p.m

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

<p>3 Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Filete de ternera con puré de patata / Grilled veal steak with mashed potatoes.7</p> <p>Manzana , leche y pan / Apple, milk and bread.1,7</p>	<p>4 Pasta boloñesa con parmesano / Bolognese pasta with cheese.1,3,7</p> <p>Bacalao en salsa verde / Cod in sauce.4</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.1,7</p>	<p>5 Lentejas con verduras / Stewed lentil with vegetables</p> <p>Pavo adobado con patatas fritas / Grilled turkey with french fries</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.1</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10 Paella de marisco / Rice with seafood.2,4,14</p> <p>Cinta de lomo con habitas rehogadas / Grilled pork with lightly fried beans.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.1,3</p> <p>Emperador con calabacin a la plancha / Swordfish with grilled zucchini.4</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yoghurt and bread.1,7</p>	<p>12 Judias verdes rehogadas / Sauteed green beans</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with potatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7</p>	<p>13 Crema de calabaza con picatostes / Pumpkin cream with croutons.1</p> <p>Croquetas de jamón con pisto casero / Ham croquettes with homemade vegetables in tomato sauce. 1,3,6,7</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yoghurt with sugar and bread.1,7</p>	<p>14 Alubias estofadas con chorizo / Stewed beans with chorizo</p> <p>Merluza a la plancha con tomates al horno / Grilled hake with baked tomatoes.4</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread.1,7</p>
<p>17 Macarrones con chorizo , salsa de tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.1,3,7</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.3</p> <p>Manzana roja, leche y pan / Red apple, milk and bread.1,7</p>	<p>18 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata , zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera)/ Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoe, carrot, chicken, chorizo, ham and veal).1,3</p> <p>Petit suisse y pan / Yoghurt and bread.1,7</p>	<p>19 Acelgas con bacon / Chard with bacon</p> <p>Pollo empanado con patatas fritas / Breaded chicken with french fries.1,3</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>20 Paella con setas y verduras / Rice with mushrooms and vegetables</p> <p>Salmón a la plancha con brocoli / Grilled salmon with broccoli.4</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yoghurt and bread.1,7</p>	<p>21</p> <p>COMIDA SORPRESA</p> <p>NAVIDAD</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</p> <p>Sopa de verduras / Vegetables soup</p> <p>Bacaladitos a la romana / Breaded fish</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>4</p> <p>Ensalada de judías verdes, tomate, atún y huevo cocido / Green beans with tomato, tuna and boiled egg salad</p> <p>Alitas de pollo al horno / Baked chicken swings</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>5</p> <p>Tortilla de patata con pisto y pimientos verdes / Potatoe omelette with vegetables in tomato sauce and green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10</p> <p>Crema de puerros / Cream of leeks</p> <p>Calamares a la romana / Breaded squids</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>11</p> <p>Berenjena rellena de carne / Stuffed eggplant with meat</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>12</p> <p>Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo</p> <p>Lenguado a la plancha / Grilled sole</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>13</p> <p>Sopa de pescado con arroz / Fish soup with rice</p> <p>Salchichas de pavo / Turkey sausages</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>14</p> <p>Muslitos de pollo en salsa con patatas panaderas / Chicken drumsticks with baked potatoes</p> <p>Potre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>17</p> <p>Lombarda con piñones, manzana y pasas / Red cabbage with pine nuts, apple and raisins.</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>18</p> <p>Alcachofas con jamón / Artichokes with ham</p> <p>Magro con tomate / Lean with tomato sauce</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>19</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>20</p> <p>Hamburguesa de ternera con ensalada completa / Burger with full salad</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>21</p> <p>NAVIDAD</p>

12

December



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December

<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>Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>5 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,6,7</p> <p>Petit suisse / Yoghurt.7</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>11 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>12 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Petit suisse / Yoghurt.7</p>	<p>13 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,6,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>14 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de nocilla / Hazelnut and chocolat sandwich.1,6,7,8</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>Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7</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 / Yoghurt.7</p>	<p>20 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de chorizo/ Chorizo finger sandwih.1,6,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>NAVIDAD</p>

Have a snack



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



<p>3</p> <p>Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt and bread.1,7</p>	<p>4</p> <p>Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish. 4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt and bread.1,7</p>	<p>5</p> <p>Puré de verduras frescas con pavo / Vegetables puree with turkey.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10</p> <p>Puré de verduras frescas con ternera/ Vegetables puree with steak.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>11</p> <p>Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>12</p> <p>Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>13</p> <p>Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>14</p> <p>Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>17</p> <p>Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>18</p> <p>Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken.</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>19</p> <p>Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>20</p> <p>Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>21</p> <p>Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken.</p>

Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon appetit!

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



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.

<p>3 Arroz blanco / White rice Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>4 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Filete de bacalao a la plancha / Grilled cod Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>5 Puré de patata y zanahoria / Potato and carrot puree Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>6 FESTIVO</p>	<p>7 FESTIVO</p>
<p>10 Arroz blanco / White rice Lacón a la plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>11 Sopa de cocido / Broth Emperador a la plancha / Grilled swordfish Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>12 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>13 Crema de calabaza / Pumpkin cream Tortilla francesa / Omelette Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>14 Arroz blanco / White rice Filete de merluza a la plancha / Grilled hake Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>17 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>18 Sopa de cocido / Broth Pollo hervido / Boiled chicken Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>19 Puré de patata y zanahoria / Potatoes and carrot puree Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>20 Arroz blanco / White rice Salmón a la plancha / Grilled salmon Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>21 Sopa de cocido / Broth Jamón york a la plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit 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 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.

Bon appetit!

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

<p>3 Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak.</p> <p>Manzana , leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>	<p>4 Pasta boloñesa / Bolognese pasta.</p> <p>Bacalao en salsa verde / Cod in sauce.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread.</p>	<p>5 Lentejas con verduras / Stewed lentil with vegetables</p> <p>Pavo adobado con patatas fritas / Grilled turkey with french fries</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10 Paella de marisco / Rice with seafood.</p> <p>Cinta de lomo con habitas rehogadas / Grilled pork with lightly fried beans.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Emperador con calabacin a la plancha / Swordfish with grilled zucchini.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread.</p>	<p>12 Judias verdes rehogadas / Sauteed green beans</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with potatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>	<p>13 Crema de calabaza con picatostes / Pumpkin cream with croutons.</p> <p>Croquetas de jamón sin leche con pisto casero / Ham croquettes without milk with homemade vegetables in tomato sauce.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert with sugar and bread.</p>	<p>14 Alubias estofadas con chorizo / Stewed beans with chorizo</p> <p>Merluza a la plancha con tomates al horno / Grilled hake with baked tomatoes.</p> <p>Uvas, leche de soja y pan / Grapes, soy milk and bread.</p>
<p>17 Macarrones con chorizo , salsa de tomate / Pasta with sausage, tomato sauce.</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.</p> <p>Manzana roja, leche de soja y pan / Red apple, soy milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata , zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera)/ Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoe, carrot, chicken, chorizo, ham and veal).</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy desser and bread.</p>	<p>19 Acelgas con bacon / Chard with bacon</p> <p>Pollo empanado con patatas fritas / Breaded chicken with french fries.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>20 Paella con setas y verduras / Rice with mushrooms and vegetables</p> <p>Salmón a la plancha con brocoli / Grilled salmon with broccoli.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread.</p>	<p>21</p> <p>COMIDA SORPRESA</p> <p>NAVIDAD</p>

*Bon
 appetit!*

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

<p>3 Menestra de verduras / Sautéed vegetables</p> <p>Filete de ternera con puré de patata / Grilled veal steak with mashed potatoes.</p> <p>Manzana , leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>4 Pasta boloñesa con parmesano / Bolognese pasta with cheese.</p> <p>Bacalao en salsa verde / Cod in sauce.</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.</p>	<p>5 Lentejas con verduras / Stewed lentil with vegetables</p> <p>Pavo adobado con patatas fritas / Grilled turkey with french fries</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10 Paella de verduras / Rice with vegetables.</p> <p>Cinta de lomo con habitas rehogadas / Grilled pork with lightly fried beans.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Emperador con calabacin a la plancha / Swordfish with grilled zucchini.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yoghurt and bread.</p>	<p>12 Judias verdes rehogadas / Sautéed green beans</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with potatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>13 Crema de calabaza con picatostes / Pumpkin cream with croutons.</p> <p>Croquetas de jamón con pisto casero / Ham croquettes with homemade vegetables in tomato sauce.</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yoghurt with sugar and bread.</p>	<p>14 Alubias estofadas con chorizo / Stewed beans with chorizo</p> <p>Merluza a la plancha con tomates al horno / Grilled hake with baked tomatoes.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread.</p>
<p>17 Macarrones con chorizo , salsa de tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.</p> <p>Manzana roja, leche y pan / Red apple, milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata , zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera)/ Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoe, carrot, chicken, chorizo, ham and veal).</p> <p>Petit suisse y pan / Yoghurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas con bacon / Chard with bacon</p> <p>Pollo empanado con patatas fritas / Breaded chicken with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>20 Paella con setas y verduras / Rice with mushrooms and vegetables</p> <p>Salmón a la plancha con brocoli / Grilled salmon with broccoli.</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yoghurt and bread.</p>	<p>21</p> <p>COMIDA SORPRESA</p> <p>NAVIDAD</p>

Bon appetit!

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengan bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

*Bon
appetit!*

<p>3 Menestra de verduras / Sautéed vegetables</p> <p>Filete de ternera con puré de patata / Grilled veal steak with mashed potatoes.</p> <p>Manzana , leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>4 Pasta boloñesa con parmesano / Bolognese pasta with cheese.</p> <p>Bacalao en salsa verde / Cod in sauce.</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.</p>	<p>5 Lentejas con verduras / Stewed lentil with vegetables</p> <p>Pavo adobado con patatas fritas / Grilled turkey with french fries</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10 Paella de marisco / Rice with seafood.</p> <p>Cinta de lomo con habitas rehogadas / Grilled pork with lightly fried beans.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Emperador con calabacin a la plancha / Swordfish with grilled zucchini.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yoghurt and bread.</p>	<p>12 Judias verdes rehogadas / Sautéed green beans</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with potatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>13 Crema de calabaza con picatostes / Pumpkin cream with croutons.</p> <p>Croquetas de jamón sin huevo con pisto casero / Ham croquettes without egg with homemade vegetables in tomato sauce.</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yoghurt with sugar and bread.</p>	<p>14 Alubias estofadas con chorizo / Stewed beans with chorizo</p> <p>Merluza a la plancha con tomates al horno / Grilled hake with baked tomatoes.4</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread.</p>
<p>17 Macarrones con chorizo , salsa de tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Filete de ternera con ensalada de espinacas / Grilled veal steak with spinach salad.</p> <p>Manzana roja, leche y pan / Red apple, milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata , zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera)/ Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoe, carrot, chicken, chorizo, ham and veal).</p> <p>Petit suisse y pan / Yoghurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas con bacon / Chard with bacon</p> <p>Pollo a la plancha con patatas fritas / Grilled chicken with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>20 Paella con setas y verduras / Rice with mushrooms and vegetables</p> <p>Salmón a la plancha con brocoli / Grilled salmon with broccoli.</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yoghurt and bread.</p>	<p>21</p> <p>COMIDA SORPRESA</p> <p>NAVIDAD</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

12

December



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon appetit!

<p>3 Menestra de verduras / Sautéed vegetables</p> <p>Filete de ternera con puré de patata / Grilled veal steak with mashed potatoes.</p> <p>Manzana , leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>4 Pasta boloñesa con parmesano / Bolognese pasta with cheese.</p> <p>Bacalao en salsa verde / Cod in sauce.</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.</p>	<p>5 Lentejas con verduras / Stewed lentil with vegetables</p> <p>Pavo adobado con patatas fritas / Grilled turkey with french fries</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10 Paella de marisco / Rice with seafood.</p> <p>Cinta de lomo con habitas rehogadas / Grilled pork with lightly fried beans.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Emperador con calabacin a la plancha / Swordfish with grilled zucchini.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yoghurt and bread.</p>	<p>12 Judias verdes rehogadas / Sautéed green beans</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with potatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>13 Crema de calabaza con picatostes / Pumpkin cream with croutons.</p> <p>Croquetas de jamón sin soja con pisto casero / Ham croquettes without soy with homemade vegetables in tomato sauce.</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yoghurt with sugar and bread.</p>	<p>14 Alubias estofadas con chorizo / Stewed beans with chorizo</p> <p>Merluza a la plancha con tomates al horno / Grilled hake with baked tomatoes.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread.</p>
<p>17 Macarrones con chorizo , salsa de tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.</p> <p>Manzana roja, leche y pan / Red apple, milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata , zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera)/ Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoe, carrot, chicken, chorizo, ham and veal).</p> <p>Petit suisse y pan / Yoghurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas con bacon / Chard with bacon</p> <p>Pollo empanado con patatas fritas / Breaded chicken with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>20 Paella con setas y verduras / Rice with mushrooms and vegetables</p> <p>Salmón a la plancha con brocoli / Grilled salmon with broccoli.</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yoghurt and bread.</p>	<p>21</p> <p>COMIDA SORPRESA</p> <p>NAVIDAD</p>

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon appetit!

<p>3 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera con puré de patata / Grilled veal steak with mashed potatoes.</p> <p>Manzana , leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>4 Pasta boloñesa con parmesano / Bolognese pasta with cheese.</p> <p>Bacalao en salsa verde / Cod in sauce.</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.</p>	<p>5 Puré de patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Pavo adobado con patatas fritas / Grilled turkey with french fries</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10 Paella de marisco / Rice with seafood.</p> <p>Cinta de lomo / Grilled pork.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Emperador con calabacin a la plancha / Swordfish with grilled zucchini.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yoghurt and bread.</p>	<p>12 Patatas guisadas / Stewed potatoes.</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with potatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>13 Crema de calabaza con picatostes / Pumpkin cream with croutons.</p> <p>Croquetas de jamón con pisto casero / Ham croquettes with homemade vegetables in tomato sauce.</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yoghurt with sugar and bread.</p>	<p>14 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce.</p> <p>Merluza a la plancha con tomates al horno / Grilled hake with baked tomatoes.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread.</p>
<p>17 Macarrones con chorizo , salsa de tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.</p> <p>Manzana roja, leche y pan / Red apple, milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo (Sopa, repollo, patata , zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera)/ Complete cocido (Broth, cabbage, potatoe, carrot, chicken, chorizo, ham and veal).</p> <p>Petit suisse y pan / Yoghurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas con bacon / Chard with bacon</p> <p>Pollo empanado con patatas fritas / Breaded chicken with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>20 Paella con setas y verduras / Rice with mushrooms and vegetables</p> <p>Salmón a la plancha con brocoli / Grilled salmon with broccoli.</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yoghurt and bread.</p>	<p>21</p> <p>COMIDA SORPRESA</p> <p>NAVIDAD</p>

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

12

December



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon appetit!

<p>3 Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Filete de ternera con puré de patata / Grilled veal steak with mashed potatoes.</p> <p>Manzana , leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>4 Pasta boloñesa con parmesano / Bolognese pasta with cheese.</p> <p>Tortilla francesa / Omelette.</p> <p>Natillas y pan / Pudding and bread.</p>	<p>5 Lentejas con verduras / Stewed lentil with vegetables</p> <p>Pavo adobado con patatas fritas / Grilled turkey with french fries</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10 Paella de verduras / Rice with vegetables.</p> <p>Cinta de lomo con habitas rehogadas / Grilled pork with lightly fried beans.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Filete de ternera a la plancha con calabacin a la plancha / Grilled veal steakwith grilled zucchini.</p> <p>Yogur de limón y pan / Lemon yoghurt and bread.</p>	<p>12 Judias verdes rehogadas / Sauteed green beans</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with potatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>13 Crema de calabaza con picatostes / Pumpkin cream with croutons.</p> <p>Croquetas de jamón con pisto casero / Ham croquettes with homemade vegetables in tomato sauce.</p> <p>Yogur natural azucarado y pan / Natural yoghurt with sugar and bread.</p>	<p>14 Alubias estofadas con chorizo / Stewed beans with chorizo</p> <p>Tortilla francesa con tomates al horno / Omelette with baked tomatoes.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes, milk and bread.</p>
<p>17 Macarrones con chorizo , salsa de tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.</p> <p>Manzana roja, leche y pan / Red apple, milk and bread.</p>	<p>18 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata , zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera)/ Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoe, carrot, chicken, chorizo, ham and veal).</p> <p>Petit suisse y pan / Yoghurt and bread.</p>	<p>19 Acelgas con bacon / Chard with bacon</p> <p>Pollo empanado con patatas fritas / Breaded chicken with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>20 Paella con setas y verduras / Rice with mushrooms and vegetables</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con brocoli / Grilled pork with broccoli.</p> <p>Yogur de macedonia y pan / Fruit salad yoghurt and bread.</p>	<p>21</p> <p>COMIDA SORPRESA</p> <p>NAVIDAD</p>

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>3 Menestra de verduras / Sautéed vegetables</p> <p>Filete de ternera con puré de patata / Grilled veal steak with mashed potatoes.</p> <p>Manzana , leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten.</p>	<p>4 Pasta boloñesa con parmesano / Bolognese pasta with cheese.</p> <p>Bacalao en salsa verde / Cod in sauce.</p> <p>Natillas y pan sin gluten / Pudding and bread without gluten.</p>	<p>5 Lentejas con verduras / Stewed lentil with vegetables</p> <p>Pavo adobado con patatas fritas / Grilled turkey with french fries</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten.</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10 Paella de marisco / Rice with seafood.</p> <p>Cinta de lomo con habitas rehogadas / Grilled pork with lightly fried beans.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread without gluten.</p>	<p>11 Sopa de picadillo / Soup with meat and egg.</p> <p>Emperador con calabacin a la plancha / Swordfish with grilled zucchini.</p> <p>Yogur de limón y pan sin gluten / Lemon yoghurt and bread without gluten.</p>	<p>12 Judías verdes rehogadas / Sautéed green beans</p> <p>Pollo asado con patatas / Roasted chicken with potatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten.</p>	<p>13 Crema de calabaza / Pumpkin cream.</p> <p>Croquetas de jamón sin gluten con pisto casero / Ham croquettes without gluten with homemade vegetables in tomato sauce.</p> <p>Yogur natural azucarado y pan sin gluten / Natural yoghurt with sugar and bread without gluten</p>	<p>14 Alubias estofadas con chorizo / Stewed beans with chorizo</p> <p>Merluza a la plancha con tomates al horno / Grilled hake with baked tomatoes.</p> <p>Uvas, leche y pan sin gluten / Grapes, milk and bread without gluten.</p>
<p>17 Macarrones con chorizo , salsa de tomate y queso / Pasta with sausage, tomato sauce and cheese.</p> <p>Tortilla con ensalada de espinacas / Omelette with spinach salad.</p> <p>Manzana roja, leche y pan sin gluten / Red apple, milk and bread without gluten.</p>	<p>18 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata , zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera)/ Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoe, carrot, chicken, chorizo, ham and veal).</p> <p>Petit suisse y pan sin gluten / Yoghurt and bread without gluten.</p>	<p>19 Acelgas con bacon / Chard with bacon</p> <p>Pollo empanado sin gluten con patatas fritas / Breaded without gluten chicken with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>	<p>20 Paella con setas y verduras / Rice with mushrooms and vegetables</p> <p>Salmón a la plancha con brocoli / Grilled salmon with broccoli.</p> <p>Yogur de macedonia y pan sin gluten /Fruit salad yoghurt and bread without gluten.</p>	<p>21</p> <p>COMIDA SORPRESA</p> <p>NAVIDAD</p>

12
December



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon appetit!