

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

03

March



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

MENÚ de COMEDOR

03
March



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 (incluyendo 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 appétit!

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

Macarrones boloñesa / Pasta with bolognese sauce.1,3

Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish.4

Yogur natural / fruta y pan / INatural yogurt/ fruit and bread.1,7

6

Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables

Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork

Naranja y pan / Orange and bread.1

7

Sopa de lluvia / Soup.1,3

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

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

8

Crema de verduras / Cream of vegetables

Lasaña de carne / Meat lasagna.1,3,6,7

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

11

Guisantes con jamón / Peas with ham

Albóndigas de pollo con arroz / Meatballs with rice.1,6

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

12

Crema de calabacín / Cream of zucchini

Merluza a la romana/ Breaded hake.1,3,4

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

13

Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed

Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries

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

14

Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, chorizo, ternera, jamón y pollo) / Complete cocido (Broth, chickpeas, carrot, potatoe, cabbage, sausage, veal, ham and chicken).1,3

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

15

Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.1,3,7

Salmón a la plancha / Grilled salmon.4

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

18

Puré de acelgas y zanahorias / Chards and carrots puree

Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries

Naranja y pan / Orange, milk and bread.1

19

Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage

Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish.4

Natillas / fruta y pan / Custard / / fruit and bread.1,7

20

Sopa de ave / Soup.1,3

Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes

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

21

Crema de calabaza / Cream of pumpkin

Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables in tomato sauce.1,2,3,4,6,7,14

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

22

Arroz con salsa de tomate/ White rice with tomato sauce

Tortilla de jamón york / Ham omelette.3

Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7

25

Patatas con carne/ Potatoes stew with meat

Empanadillas de jamón y queso / Ham and cheese pasty.1,2,3,4,6,7,14

Manzana roja , pan y leche / Red apple, bread and milk.1,7

26

Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables

Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables.1

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

27

Macarrones con chorizo y queso / Pasta with chorizo and cheese.1,3,7

Brocheta de pollo / Chicken brochette

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

28

Crema de verduras / Vegetables puree

San jacob con patatas fritas / Breaded chees and ham with french fries.1,2,3,4,6,7,14

Yogur natural / fruta y pan / Natural yogurt / fruit and bread.1,7

29

Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice

Merluza en salsa verde / Hake in sauce.1,4

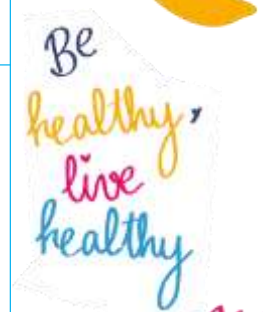
Naranja y pan / Orange and bread.1

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

Sugerencias CENAS

03

March



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	5 Crema de calabacin / Cream of zucchini Magro en salsa / Lean in sauce Fruta, leche y pan / Fruit ,milk and bread	6 Brocoli rehogado / Brocoli sauteed Sepia a la plancha / Grilled sepia Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	7 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo Salchichas de pavo / Turkey sausage Fruta, leche y pan / Fruit, milk or bread	8 Coliflor con bechamel / Cauliflower in sauce Bacaladitos rebozados / Breaded fish Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread
11 Sopa / Soup Mero rebozado / Breaded mere Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	12 Arroz tres delicias / Chinese style rice Chuletas de cerdo a la plancha / Grilled Pork chops Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	13 Lombarda con manzana, piñones y pasas / Red cabbage with apple, pine nuts and rainsins Alitas de pollo con patatas fritas / Chicken swings with french fries Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	14 Empanadillas caseras de atun con ensalada completa de espinacas / Homemade tuna pasty with full spinach salad Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	15 Berenjenas rellenas de carne y verduras / Stuffed eggplants with meat and vegetables Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread
18 Parrilla de verduras / Grilled vegetables Gallo a la plancha / Grilled fish Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	19 Crema de puerros / Cream of leeks Cinta de lomo a la plancha / Grilled pork Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	20 Judías verdes con patata y zanahoria / Green beans with potatoe and carrot Lubina al horno / Baked fish Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	21 Lasaña de verdura y atún / Vegetable and tuna lasagna Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	22 Espárragos verdes / Green asparagus Solomillo de pavo en salsa con patatas panaderas / Turkey in sauce with baked potatoes Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread
25 Ensalada completa / Full salad Calamares a la romana / Breaded squids Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	26 Tortilla de patata con pisto y pimientos verdes / Potatoe omelette with vegetables in tomato sauce and green peppers Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	27 Guisantes con jamón / Peas with ham Filete de pollo con patatas fritas / Burger with french freis Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	28 Sopa / Soup Trucha rellena de bacon al horno / baked Stuffed trout with bacon Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	29 Crema de verduras / Cream of vegetables Chuletas de sajonia / Saxony chops Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread

				1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	5 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit	6 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Petit suisse / Yogurt.7	7 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,6,7 Fruta del tiempo / Fruit	8 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de nocilla / Hazelnut and chocolat finger sandwich.1,6,7,8 Zumo de frutas / Juice
11 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7	12 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit	13 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,6,7 Petit suisse / Yogurt.7	14 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	15 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Leche / Milk.7
18 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Natillas / Pudding.7	19 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit	20 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Petit suisse / Yogurt.7	21 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,6,7 Fruta del tiempo / Fruit	22 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de nocilla / Hazelnut and chocolat sandwich.1,6,7,8 Zumo de frutas / Juice
25 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7	26 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit	27 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,6,7	28 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	29 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7

Have a snack



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	5 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	6 Puré de verduras frescas con ternera/ Vegetables puree with steak. Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	7 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	8 Puré de verduras frescas con ternera/ Vegetables puree wit steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
11 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	12 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	13 Puré de verduras frescas con ternera/ Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	14 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	15 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt and bread.1,7
18 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	19 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	20 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt and bread.1,7	21 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	22 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
25 Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	26 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	27 Puré de verduras frescas con pollo/ Vegetables puree chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	28 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	29 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

03

March



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

				1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	5 Pasta cocida blanca/ Soft boiled pasta Emperador a la plancha / Grilled swordfish Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	6 Arroz blanco / White rice Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	7 Sopa / Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	8 Patata cocida con aceite de oliva / Boiled potato with olive oil Jamón york a la plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread
11 Arroz blanco / White rice Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	12 Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot Merluza a la plancha / Grilled hake Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	13 Patata hervida con aceite de oliva / Bpiled potato with olive oil Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	14 Sopa / Broth Pollo hervido / Boiled chicken Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	15 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Salmón a la plancha / Grilled salmon Fruta y pan / Fruit and bread
18 Purée de zanahorias / Carrots puree Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	19 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil Emperador a la plancha / Grilled swordfish Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	20 Sopa / Broth Jamón york a la plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread	21 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Tortilla francesa / Omelette Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	22 Arroz blanco / White rice Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread
25 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil Lacón a la plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread	26 Arroz blanco / White rice Filete de pavo / Grilled turkey Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread	27 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	28 Crema de calabacin / Cream of zucchini Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread	29 Arroz blanco / White rice Merluza a la plancha / Grilled hake Fruta y pan / Fruit and bread

03

March



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

03

March



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

				1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	5 Macarrones boloñesa / Pasta with bolognese sauce. Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish. Postre lácteo de soja/ fruta y pan / Soy dairy dessert/ fruit and bread.	6 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork Naranja y pan / Orange and bread.	7 Sopa de lluvia / Soup. Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries Postre lácteo de soja / Fruta y pan / Soy dairy dessert / Fruit and bread.	8 Crema de verduras / Cream of vegetables Filete de ternera / Grilled veal steak. Manzana roja , leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.
11 Guisantes con jamón / Peas with ham Albóndigas de pollo con arroz / Meatballs with rice. Fresas , leche de soja y pan / Strawberry, soy milk and bread.	12 Crema de calabacín / Cream of zucchini Merluza a la romana/ Breaded hake. Postre lácteo de soja /fruta y pan / Soy dairy dessert / Fruit and bread.	13 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries Manzana verde, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.	14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, chorizo, ternera, jamón y pollo) / Complete cocido (Broth, chickpeas, carrot, potatoe, cabbage, sausage, veal, ham and chicken). Postre lácteo de soja / fruta y pan / Soy dairy dessert / fruit and bread.	15 Macarrones con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce. Salmón a la plancha / Grilled salmon. Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.
18 Puré de acelgas y zanahorias / Chards and carrots puree Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Naranja y pan / Orange and bread.	19 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish. Postre lácteo de soja / fruta y pan / Soy dairy dessert / fruit and bread.	20 Sopa de ave / Soup. Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes Fresas, leche de soja y pan / Strawberry, soy milk and bread.	21 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce. Postre lácteo de soja / fruta y pan / Soy dairy dessert / fruit and bread.	22 Arroz con salsa de tomate/ White rice with tomato sauce Tortilla de jamón york / Ham omelette. Macedonia natural de frutas, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread
25 Patatas con carne/ Potatoes stew with meat Filete de cinta de lomo / Grilled pork. Manzana roja , pan y leche de soja / Red apple, bread and soy milk	26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables. Postre lácteo de soja / fruta y pan / Soy dairy dessert / fruit and bread.	27 Macarrones con chorizo / Pasta with chorizo. Brocheta de pollo / Chicken brochette Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.	28 Crema de verduras / Vegetables puree Tortilla francesa con patatas fritas / Omelette with french fries. Postre lácteo de soja / fruta y pan / Soy dairy dessert / fruit and bread.	29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice Merluza en salsa verde / Hake in sauce. Naranja y pan / Orange and bread.

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

03

March



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 (incluyendo lactosa)
8. Frutos de cáscara
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

Bon
appetit!

1

NO LECTIVO

4

NO LECTIVO

5

Macarrones boloñesa / Pasta with bolognesa sauce.

Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish.

Yogur natural / fruta y pan / Natural yogurt/ fruit and bread.

6

Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables

Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork

Naranja y pan / Orange and bread.

7

Sopa de lluvia / Soup.

Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries

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

8

Crema de verduras / Cream of vegetables

Lasaña de carne / Meat lasagna.

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

11

Guisantes con jamón / Peas with ham

Albóndigas de pollo con arroz / Meatballs with rice.

Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread.

12

Crema de calabacin / Cream of zucchini

Merluza a la romana/ Breaded hake.

Yogur de fresa/fruta y pan / Strawberry yogurt / Fruit and bread.

13

Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed

Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries

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

14

Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, chorizo, ternera, jamón y pollo) / Complete cocido (Broth, chickpeas, carrot, potatoe, cabbage, sausage, veal, ham and chicken).

Petit suisse / fruta y pan / Yogurt/ fruit and bread.

15

Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.

Salmón a la plancha / Grilled salmon.

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

18

Puré de acelgas y zanahorias / Chards and carrots puree

Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries

Naranja y pan / Orange, milk and bread.

19

Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage

Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish.

Natillas / fruta y pan / Custard / / fruit and bread.

20

Sopa de ave / Soup.

Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes

Fresas, leche y pan / Strawberry, milk and bread.

21

Crema de calabaza / Cream of pumpkin

Cinta de lomo con pisto / Grilled pork vegetables in tomato sauce.

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

22

Arroz con salsa de tomate/ White rice with tomato sauce

Tortilla de jamón york / Ham omelette.

Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread

25

Patatas con carne/ Potatoes stew with meat

Filete de cinta de lomo / Grilled pork

Manzana roja , pan y leche / Red apple, bread and milk

26

Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables

Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables.

Yogur de fresa / fruta y pan / Strawberry yogurt / fruit and bread.

27

Macarrones con chorizo y queso / Pasta with chorizo and cheese.

Brocheta de pollo / Chicken brochette

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

28

Crema de verduras / Vegetables puree

Tortilla francesa con patatas fritas / Omelette with french fries

Yogur natural / fruta y pan / Natural yogurt / fruit and bread.

29

Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice

Merluza en salsa verde / Hake in sauce.

Naranja y pan / Orange and bread.

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

03

March



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

*Bon
appetit!*

				1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	5 Macarrones boloñesa / Pasta with bolognese sauce. Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish. Yogur natural / fruta y pan / INatural yogurt/ fruit and bread.	6 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork Naranja y pan / Orange and bread.	7 Sopa de lluvia / Soup. Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries Yogur de macedonia / Fruta y pan / Fruit salad yogurt / Fruit and bread.	8 Crema de verduras / Cream of vegetables Lasaña de carne / Meat lasagna. Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread.
11 Guisantes con jamón / Peas with ham Albóndigas de pollo con arroz / Meatballs with rice. Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread.	12 Crema de calabacín / Cream of zucchini Merluza a la plancha/ Grilled hake. Yogur de fresa/fruta y pan / Strawberry yogurt / Fruit and bread.	13 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries Manzana verde, leche y pan / Apple, milk and bread.	14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, chorizo, ternera, jamón y pollo) / Complete cocido (Broth, chickpeas, carrot, potatoe, cabbage, sausage, veal, ham and chicken). Petit suisse / fruta y pan / Yogurt/ fruit and bread.	15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Salmón a la plancha / Grilled salmon. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.
18 Puré de acelgas y zanahorias / Chards and carrots puree Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Naranja y pan / Orange, milk and bread.	19 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish. Natillas / fruta y pan / Custard / / fruit and bread.	20 Sopa de ave / Soup. Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes Fresas, leche y pan / Strawberry, milk and bread.	21 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce. Yogur de macedonia / fruta y pan / Fruit salad yogurt / fruit and bread.	22 Arroz con salsa de tomate/ White rice with tomato sauce Filete de pavo / Grilled turkey. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread
25 Patatas con carne/ Potatoes stew with meat Filete de cinta de lomo / Grilled pork Manzana roja , pan y leche / Red apple, bread and milk	26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables. Yogur de fresa / fruta y pan / Strawberry yogurt / fruit and bread.	27 Macarrones con chorizo y queso / Pasta with chorizo and cheese.1,3,7 Brocheta de pollo / Chicken brochette Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	28 Crema de verduras / Vegetables puree Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey with french fries Yogur natural / fruta y pan / Natural yogurt / fruit and bread.	29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice Merluza en salsa verde / Hake in sauce. Naranja y pan / Orange and bread.

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

03

March



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

				1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	5 Macarrones boloñesa / Pasta with bolognese sauce. Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish. Yogur natural / fruta y pan / INatural yogurt/ fruit and bread.	6 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork Naranja y pan / Orange and bread.	7 Sopa de lluvia / Soup. Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries Yogur de macedonia / Fruta y pan / Fruit salad yogurt / Fruit and bread.	8 Crema de verduras / Cream of vegetables Filete de ternera / Grilled veal steak. Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread.
11 Guisantes con jamón / Peas with ham Filete de pollo con arroz / Grilled chicken with rice. Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread.	12 Crema de calabacin / Cream of zucchini Merluza a la romana/ Breaded hake. Yogur de fresa/fruta y pan / Strawberry yogurt / Fruit and bread.	13 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries Manzana verde, leche y pan / Apple, milk and bread.	14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, chorizo, ternera, jamón y pollo) / Complete cocido (Broth, chickpeas, carrot, potatoe, cabbage, sausage, veal, ham and chicken). Petit suisse / fruta y pan / Yogurt/ fruit and bread.	15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Salmón a la plancha / Grilled salmon. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.
18 Puré de acelgas y zanahorias / Chards and carrots puree Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Naranja y pan / Orange, milk and bread.	19 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish. Natillas / fruta y pan / Custard / / fruit and bread.	20 Sopa de ave / Soup. Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes Fresas, leche y pan / Strawberry, milk and bread.	21 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce. Yogur de macedonia / fruta y pan / Fruit salad yogurt / fruit and bread.	22 Arroz con salsa de tomate/ White rice with tomato sauce Tortilla de jamón york / Ham omelette. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread
25 Patatas con carne/ Potatoes stew with meat Filete de cinta de lomo / Grilled pork Manzana roja , pan y leche / Red apple, bread and milk	26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables. Yogur de fresa / fruta y pan / Strawberry yogurt / fruit and bread.	27 Macarrones con chorizo y queso / Pasta with chorizo and cheese. Brocheta de pollo / Chicken brochette Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	28 Crema de verduras / Vegetables puree Tortilla francesa con patatas fritas / Omelette with french fries. Yogur natural / fruta y pan / Natural yogurt / fruit and bread.	29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice Merluza en salsa verde / Hake in sauce. Naranja y pan / Orange and bread.

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.



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

				1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	5 Macarrones boloñesa / Pasta with bolognesa sauce. Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish. Yogur natural / fruta y pan / INatural yogurt/ fruit and bread.	6 Arroz con verduras / Arroz stew with vegetables Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork Naranja y pan / Orange and bread.	7 Sopa de lluvia / Soup. Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries Yogur de macedonia / Fruta y pan / Fruit salad yogurt / Fruit and bread.	8 Crema de verduras / Cream of vegetables Lasaña de carne / Meat lasagna. Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread.
11 Sopa / Broth Filete de pollo con arroz / Grilled chicken with rice. Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread.	12 Crema de calabacín / Cream of zucchini Merluza a la romana/ Breaded hake. Yogur de fresa/fruta y pan / Strawberry yogurt / Fruit and bread.	13 Patatas guisadas / Stew potatoes Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries Manzana verde, leche y pan / Apple, milk and bread.	14 Cocido completo (sopa, zanahoria, patata, repollo, chorizo, ternera, jamón y pollo) / Complete cocido (Broth, carrot, potatoe, cabbage, sausage, veal, ham and chicken). Petit suisse / fruta y pan / Yogurt/ fruit and bread.	15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Salmón a la plancha / Grilled salmon. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.
18 Puré de acelgas y zanahorias / Chards and carrots puree Filete de pollo con patatas fritas / Grilled chicken with french fries Naranja y pan / Orange, milk and bread.	19 Patatas guisadas / Stew potatoes Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish. Natillas / fruta y pan / Custard / / fruit and bread.	20 Sopa de ave / Soup. Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes Fresas, leche y pan / Strawberry, milk and bread.	21 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Croquetas caseras con pisto / Homemade croquettes with vegetables in tomato sauce. Yogur de macedonia / fruta y pan / Fruit salad yogurt / fruit and bread.	22 Arroz con salsa de tomate/ White rice with tomato sauce Tortilla de jamón york / Ham omelette. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread
25 Patatas con carne/ Potatoes stew with meat Empanadillas de jamón y queso / Ham and cheese pasty. Manzana roja , pan y leche / Red apple, bread and milk	26 Arroz con verduras / Rice stew with vegetables Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables. Yogur de fresa / fruta y pan / Strawberry yogurt / fruit and bread.	27 Macarrones don chorizo y queso / Pasta with chorizo and cheese. Brocheta de pollo / Chicken brochette Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	28 Crema de verduras / Vegetables puree San jacob con patatas fritas / Breaded chees and ham with french fries. Yogur natural / fruta y pan / Natural yogurt / fruit and bread.	29 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Merluza en salsa verde / Hake in sauce. Naranja y pan / Orange and bread.

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.



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

*Bon
appetit!*

				1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	5 Macarrones boloñesa / Pasta with bolognesa sauce. Tortilla francesa / Omelette Yogur natural / fruta y pan / INatural yogurt/ fruit and bread.	6 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork Naranja y pan / Orange and bread.	7 Sopa de lluvia / Soup. Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries Yogur de macedonia / Fruta y pan / Fruit salad yogurt / Fruit and bread.	8 Crema de verduras / Cream of vegetables Lasaña de carne / Meat lasagna. Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread.
11 Guisantes con jamón / Peas with ham Albóndigas de pollo con arroz / Meatballs with rice. Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread.	12 Crema de calabacín / Cream of zucchini Cinta de lomo / Grilled pork. Yogur de fresa/fruta y pan / Strawberry yogurt / Fruit and bread.	13 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries Manzana verde, leche y pan / Apple, milk and bread.	14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, chorizo, ternera, jamón y pollo) / Complete cocido (Broth, chickpeas, carrot, potatoe, cabbage, sausage, veal, ham and chicken). Petit suisse / fruta y pan / Yogurt/ fruit and bread.	15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Tortilla francesa / Omelette Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread
18 Puré de acelgas y zanahorias / Chards and carrots puree Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Naranja y pan / Orange, milk and bread.	19 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage Lacón / Ham Natillas / fruta y pan / Custard / / fruit and bread.	20 Sopa de ave / Soup. Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes Fresas, leche y pan / Strawberry, milk and bread.	21 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Cinta de lomo con pisto / Cinta de lomo with vegetables in tomato sauce. Yogur de macedonia / fruta y pan / Fruit salad yogurt / fruit and bread.	22 Arroz con salsa de tomate/ White rice with tomato sauce Tortilla de jamón york / Ham omelette. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread
25 Patatas con carne/ Potatoes stew with meat Filete de cinta de lomo / Grilled pork Manzana roja , pan y leche / Red apple, bread and milk	26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables. Yogur de fresa / fruta y pan / Strawberry yogurt / fruit and bread.	27 Macarrones don chorizo y queso / Pasta with chorizo and cheese. Brocheta de pollo / Chicken brochette Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	28 Crema de verduras / Vegetables puree Tortilla francesa con patatas fritas / Omelette with french fries Yogur natural / fruta y pan / Natural yogurt / fruit and bread.	29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Naranja y pan / Orange and bread.



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

				1 NO LECTIVO
4 NO LECTIVO	5 Macarrones boloñesa / Pasta with bolognesa sauce. Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish. Yogur natural / fruta y pan sin gluten / INatural yogur/ fruit and bread without gluten.	6 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork Naranja y pan sin gluten / Orange and bread without gluten.	7 Sopa de lluvia / Soup. Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries Yogur de macedonia / Fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogur / Fruit and bread without gluten.	8 Crema de verduras / Cream of vegetables Filete de ternera / Grilled veal steak. Manzana roja , leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten.
11 Guisantes con jamón / Peas with ham Filete de pollo con arroz / Grilled chicken with rice. Fresas , leche y pan sin gluten / Strawberry, milk and bread without gluten.	12 Crema de calabacin / Cream of zucchini Merluza a la plancha / Grilled hake. Yogur de fresa/fruta y pan sin gluten / Strawberry yogur / Fruit and bread without gluten.	13 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries Manzana verde, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten.	14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, patata, repollo, chorizo, ternera, jamón y pollo) / Complete cocido (Broth, chickpeas, carrot, potatoe, cabbage, sausage, veal, ham and chicken). Petit suisse / fruta y pan sin gluten / Yogurt/ fruit and bread without gluten.	15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Salmón a la plancha / Grilled salmon. Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.
18 Puré de acelgas y zanahorias / Chards and carrots puree Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Naranja y pan sin gluten / Orange, milk and bread without gluten.	19 Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage Emperador a la plancha con salsa ajo y perejil / Grilled swordfish. Natillas / fruta y pan sin gluten / Custard / / fruit and bread without gluten.	20 Sopa de ave / Soup. Filete de ternera con patatas panaderas / Grilled veal steak with baked potatoes Fresas, leche y pan sin gluten / Strawberry, milk and bread without gluten.	21 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce. Yogur de macedonia / fruta y pan sin gluten/ Fruit salad yogur / fruit and bread without gluten.	22 Arroz con salsa de tomate/ White rice with tomato sauce Tortilla de jamón york / Ham omelette. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread
25 Patatas con carne/ Potatoes stew with meat Filete de cinta de lomo / Grilled pork Manzana roja , pan sin gluten y leche / Red apple, bread without gluten and milk	26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Ternera en salsa con verduras / Veal in sauce with vegetables. Yogur de fresa / fruta y pan sin gluten/ Strawberry yogur / fruit and bread sin gluten.	27 Macarrones don chorizo y queso / Pasta with chorizo and cheese. Brocheta de pollo / Chicken brochette Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.	28 Crema de verduras / Vegetables puree Tortilla francesa con patatas fritas / Omelette with french fries Yogur natural / fruta y pan sin gluten/ Natural yogur / fruit and bread without gluten.	29 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice Merluza a la plancha / Grilled hake Naranja y pan sin gluten / Orange and bread without gluten.

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.