

DESAYUNOS

05

May



a.m

Start strong



p.m

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and biscuits 1,3,6,7,11*</p> <p>Fruta / Fruit</p>	<p>Leche con nesquik y zumo con cereales / Chocolate milk, juice and cereal 1,6,7*</p> <p>Fruta /Fruit</p>	<p>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*</p> <p>Fruta /Fruit</p>	<p>Leche con nesquik y zumo con magdalenas de aceite de oliva / Chocolate milk, juice and olive oil muffins 1,3,7</p> <p>Fruta / Fruit</p>	<p>Leche con nesquik y zumo con churros / Chocolate milk, juice and churros 1, 7</p> <p>Fruta / Fruit</p>
---	--	--	--	---

Sugerencias DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal</p>	<p>Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies</p>	<p>Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam</p>	<p>Leche, pieza de fruta y bizcocho/ Milk, fruit and cake</p>	<p>Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham</p>
--	---	--	---	--

Sugerencias MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit</p>	<p>Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit</p>	<p>Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit</p>	<p>Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit</p>	<p>Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit</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!

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
<p>6 Macarrones a la carbonara/ Carbonara pasta.1,3,7</p> <p>Brocheta de pollo / Chicken brochette</p> <p>Macedonia natural de frutas , leche y pan / Natural fruit salad , milk and bread.1,7</p>	<p>7 Crema de zanahoria o gazpacho / Cream of carrot or cold tomato soup.1</p> <p>San Jacobo / Breaded ham and cheese.1,2,3,4,6,7,9,10,12,14</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>8 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Emperador con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with sauce.4</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.1</p>	<p>9 Ensalada campera / Potatoes and vegetables salad.3,4</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>10 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with potatoe puree.7</p> <p>Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread.1,7</p>
<p>13 Paella Valenciana / Valencian style rice</p> <p>Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries.</p> <p>Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread.1,7</p>	<p>14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, pollo, ternera, jamón y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, cabagge, potatoe, cchicken, veal, ham and sausage).1,3</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.1,7</p>	15 FESTIVO	<p>16 Patatas guisadas con carne/ Potates stew with meat</p> <p>Bacalao con tomate / Cod with tomato sauce.4</p> <p>Petis suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>17 Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.1,3,4</p> <p>Filete de pollo / Grilled chicken fillet</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>
<p>20 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Albóndigas de ternera con patatas dado / Meatballs with cubed potatoes.1,6</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.1</p>	<p>21 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork fillet</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>22 Judias blancas con chorizo / Beans stew with chorizo</p> <p>Tortilla de jamón / Ham omelette.3</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberry, milk and bread.1,7</p>	<p>23 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce .1,3</p> <p>Merluza a la plancha / Grilled hake.4</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.1,7</p>	<p>24 Crema de verduras o salmorejo / Vegetables cream or cold thick tomato soup.1</p> <p>Nugget de pollo / Chicken nugget.1,3</p> <p>Sandía , leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7</p>
<p>27 Ensaladilla rusa / Creamy potato salad.3,4,6,10</p> <p>Ragout de ternera / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Melón , pan y leche / Melon, bread and milk.1,7</p>	<p>28 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Atún con cebolla / Tuna with onion.4</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>29 Sopa de ave / Broth.1,3</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>30 Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Croquetas de jamón / Croquettes .1,2,3,4,6,7,14</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>31 Ensalada de pasta / Pasta salad.1,3,4,7</p> <p>Cinta de lomo al ajillo / Grilled pork with garlic</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon ,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

05

May



		1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
6 Brocoli rehogado / Sauteed broccoli Mero a la romana / Breaded mere Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	7 Berenjenas rellenas de carne y verduras / Stuffed eggplant with meat and vegetables Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	8 Esparragos con mayonesa / Asparagus with mayo Chuleta de Sajonia / Saxony chop Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	9 Crema de calabacin / Cream of zucchini Lubina al horno / Baked fish Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	10 Sopa / Broth Alitas de pollo / Chicken wings Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread
13 Coliflor con bechamel / Cauliflower in sauce Bacaladitos rebozados / Breaded fish Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	14 Tortilla de patata con pisto y pimientos verdes / Potato omelette with vegetables in tomato sauce and green peppers Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	15 FESTIVO	16 Esparragos verdes a la plancha / Grilled green asparagus Huevos rellenos / Stuffed eggs Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	17 Crema de puerros / Cream of leeks Gallo a la plancha / Grilled fish Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread
20 Lombarda con manzana, piñones y pasas / Red cabbage with apple pine nuts and raisins Sepia a la plancha / Grilled sepia Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	21 Ensalada completa / Full salad Chuletas de pavo / Turkey chops Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	22 Lasaña de verduras y atún / Vegetables and tuna lasagna Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	23 Magro en salsa con patatas panaderas / Lean in sauce with baked potatoes Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	24 Sopa / Broth Lenguado a la plancha / Grilled sole Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread
27 Empanadillas caseras de atún con ensalada completa de espinacas / Homemade tuna pasty with full spinach salad Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	28 Crema de verduras / Cream of vegetables Salchichas de pavo / Turkey sausage Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	29 Alcachofas con jamón / Artichokes with ham Salmón al horno / Baked salmon Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	30 Hamburguesa de ternera con patatas fritas y ensalada de tomate / Burger with french fries and tomato salad Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	31 Parillada de verduras / Grilled vegetables Dorada a la sal / Baked fish Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

		1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
6 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7	7 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit	8 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Petit suisse / Yogurt.7	9 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,6,7 Fruta del tiempo / Fruit	10 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de nocilla / Hazelnut and chocolat finger sandwich.1,6,7,8 Zumo de frutas / Juice
13 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Natillas / Pudding.7	14 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit	15 FESTIVO	16 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	17 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,6,7 leche / Milk.7
20 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7	21 Puré de frutas variadas / Fruit puree Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7 Fruta del tiempo / Fruit	22 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Petit suisse / Yogurt.7	23 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,6,7 Fruta del tiempo / Fruit	24 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de nocilla / Hazelnut and chocolat finger sandwich.1,6,7,8 Zumo de frutas / Juice
27 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Natillas / Pudding.7	28 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit	29 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,6,7 Petit suisse / Yogurt.7	30 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	31 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Leche / Milk.7

05

May

Have a snack



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

		1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
<p>6 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>7 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>8 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>9 Puré de verduras frescas con pavo / Vegetables puree with turkey Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>10 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>13 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>14 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>15 FESTIVO</p>	<p>16 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>17 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken</p>
<p>20 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>21 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>22 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>23 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>24 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p>27 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>28 Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>29 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>30 Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>31 Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>

05

May



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 appétit!

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

		1	2	3
		FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
6 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	7 Crema de zanahoria / Carrot cream Lacón a la plancha / Grilled ham Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	8 Arroz blanco / White rice Emperador a la plancha / Grilled swordfish Fruta y pan / Fruit and bread	9 Patata cocida con aceite de oliva / Boiled potato with olive oil Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	10 Sopa / Broth Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread
13 Arroz blanco / White rice Lacón a la plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread	14 Sopa / Broth Pollo hervido / Boiled chicken Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	15 FESTIVO	16 Patatas cocidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil Balacalo a la plancha / Grilled cod Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	17 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread
20 Patatas cocidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	21 Arroz blanco / White rice Lacón a la plancha / Grilled ham Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	22 Sopa / Broth Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	23 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Merluza a la plancha / Grilled hake. Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	24 Crema de zanahorias / Carrot cream Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread
27 Patatas cocidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread	28 Arroz blanco / White rice Atún a la plancha / Grilled tuna Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread	29 Sopa / Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	30 Crema de zanahoria / Carrot cream Tortilla francesa / Omelette Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread	31 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta Lacón a la plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread

05

May



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.

Alérgicos a la lactosa y a las proteínas de la leche

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

05

May



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!

		1	2	3
		FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
6 Macarrones con salsa de tomate/ Pasta with tomato sauce Brocheta de pollo / Chicken brochette Macedonia natural de frutas , leche de soja y pan / Natural fruit salad , soy milk and bread	7 Crema de zanahoria o gazpacho / Cream of carrot or cold tomato soup Cinta de lomo / Grilled pork Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread	8 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Emperador con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with sauce. Naranja y pan / Orange and bread.	9 Ensalada campera / Potatoes and vegetables salad Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread	10 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Manzana roja , leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread
13 Paella Valenciana / Valencian style rice Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries. Fresas , leche de soya pan / Strawberry, soy milk and bread	14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, pollo, ternera, jamón y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, cabbage, potatoe, chicken, veal, ham and sausage) Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread	15 FESTIVO	16 Patatas guisadas con carne/ Potates stew with meat Bacalao con tomate / Cod with tomato sauce Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread	17 Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce Filete de pollo / Grilled chicken fillet Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread
20 Guisantes con jamón / Peas with ham Albóndigas de ternera con patatas dado / Meatballs with cubed potatoes Naranja y pan / Orange and bread	21 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork fillet Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread	22 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo Tortilla de jamón / Ham omelette Fresas, leche de soja y pan / Strawberry, soy milk and bread	23 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce Merluza a la plancha / Grilled hake. Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread	24 Crema de verduras o salmorejo / Vegetables cream or cold thick tomato soup Nugget de pollo / Chicken nugget Sandía , leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread
27 Ensaladilla rusa / Creamy potato salad Ragout de ternera / Veal in sauce with vegetables Melón , pan y leche de soja / Melon, bread and soy milk	28 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Atún con cebolla / Tuna with onion Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread	29 Sopa de ave / Broth Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread	30 Crema de espinacas / Cream of spinach Tortilla francesa / Omelette Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread	31 Ensalada de pasta sin queso / Pasta salad without cheese Cinta de lomo al ajillo / Grilled pork with garlic Sandía, leche de soja y pan / Watermelon , soy milk 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.

Alérgicos a los moluscos y el marisco

MENÚ de COMEDOR

05

May



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	2	3
		FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
6 Macarrones a la carbonara/ Carbonara pasta Brocheta de pollo / Chicken brochette Macedonia natural de frutas , leche y pan / Natural fruit salad , milk and bread	7 Crema de zanahoria o gazpacho / Cream of carrot or cold tomato soup Cinta de lomo / Grilled pork Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread	8 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Emperador con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with sauce. Naranja y pan / Orange and bread.	9 Ensalada campera / Potatoes and vegetables salad Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread	10 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with potatoe puree Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread
13 Paella Valenciana / Valencian style rice Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries. Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread	14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, pollo, ternera, jamón y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, cabagge, potatoe, cchicken, veal, ham and sausage) Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread	15 FESTIVO	16 Patatas guisadas con carne/ Potates stew with meat Bacalao con tomate / Cod with tomato sauce Petis suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread	17 Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce Filete de pollo / Grilled chicken fillet Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread
20 Guisantes con jamón / Peas with ham Albóndigas de ternera con patatas dado / Meatballs with cubed potatoes Naranja y pan / Orange and bread	21 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork fillet Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread	22 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo Tortilla de jamón / Ham omelette Fresas, leche y pan / Strawberry, milk and bread	23 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce Merluza a la plancha / Grilled hake. Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread	24 Crema de verduras o salmorejo / Vegetables cream or cold thick tomato soup Nugget de pollo / Chicken nugget Sandía , leche y pan / Watermelon, milk and bread
27 Ensaladilla rusa / Creamy potato salad Ragout de ternera / Veal in sauce with vegetables Melón , pan y leche / Melon, bread and milk	28 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Atún con cebolla / Tuna with onion Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread	29 Sopa de ave / Broth Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread	30 Crema de espinacas / Cream of spinach Tortilla francesa / Omelette. Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread	31 Ensalada de pasta / Pasta salad Cinta de lomo al ajillo / Grilled pork with garlic Sandía, leche y pan / Watermelon ,milk 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

05

May



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

1. Cereales que contengan gluten
2. Crustáceos o productos a base de crustáceos
3. Huevo 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

FESTIVO

2

FESTIVO

3

FESTIVO

6

Macarrones a la carbonara/
Carbonara pasta

Brocheta de pollo / Chicken
brochette

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

7

Crema de zanahoria o gazpacho /
Cream of carrot or cold tomato soup

Cinta de lomo / Grilled pork

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

8

Lentejas con verduras / Lentil stew
with vegetables

Emperador con salsa de ajo y perejil /
Grilled swordfish with sauce.

Naranja y pan / Orange and bread.

9

Ensalada campera sin huevo/ Potatoes
and vegetables salad without egg

Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey

Yogur de limón o fruta y pan / Lemon
yogurt or fruit and bread

10

Judías verdes rehogadas / Green
beans sauteed

Filete de ternera a la plancha con
puré de patata / Grilled veal steak with
potatoe puree

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

13

Paella Valenciana / Valencian
style rice

Cinta de lomo con patatas fritas /
Grilled pork with french fries.

Fresas , leche y pan / Strawberry,
milk and bread

14

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

Yogur natural o fruta y pan / Natural
yogurt or fruit and bread

15

FESTIVO

16

Patatas guisadas con carne/ Potatoes
stew with meat

Bacalao con tomate / Cod with tomato
sauce

Petis suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit
and bread

17

Pasta con atún y tomate / Pasta with
tuna and tomato sauce

Filete de pollo / Grilled chicken fillet

Plátano, leche y pan / Banana, milk
and bread

20

Guisantes con jamón / Peas with
ham

Albóndigas de ternera con
patatas dado / Meatballs with
cubed potatoes

Naranja y pan / Orange and
bread

21

Arroz con tomate / Rice with tomato
sauce

Filete de cerdo a la plancha / Grilled
pork fillet

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

22

Judías blancas con chorizo / Beans
stew with chorizo

Filete de pavo a la plancha/ Grilled
turkey

Fresas, leche y pan / Strawberry, milk
and bread

23

Pasta boloñesa / Pasta with meat and
tomato sauce

Merluza a la plancha / Grilled hake.

Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and
bread

24

Crema de verduras o salmorejo /
Vegetables cream or cold thick tomato
soup

Filete de pollo / Grilled chicken

Sandía , leche y pan / Watermelon,
milk and bread

27

Ensaladilla rusa sin huevo y
mayonesa / Creamy potato salad
without egg and mayo

Ragout de ternera / Veal in sauce
with vegetables

Melón , pan y leche / Melon,
bread and milk

28

Lentejas con verduras / Lentil stew
with vegetables

Atún con cebolla / Tuna with onion

Yogur natural o fruta y pan / Natural
yogurt or fruit and bread

29

Sopa de ave / Broth

Pollo asado con patatas fritas /
Roasted chicken

Plátano, leche y pan / Banana, milk
and bread

30

Crema de espinacas / Cream of spinach

Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey

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

31

Ensalada de pasta sin huevo / Pasta
salad without egg

Cinta de lomo al ajillo / Grilled pork
with garlic

Sandía, leche y pan / Watermelon
,milk 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. Cacahuètes y productos a base de cacahuètes
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 appétit!

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

		1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
6 Macarrones a la carbonara/ Carbonara pasta Brocheta de pollo / Chicken brochette Macedonia natural de frutas , leche y pan / Natural fruit salad , milk and bread	7 Crema de zanahoria o gazpacho / Cream of carrot or cold tomato soup San Jacobo / Breaded ham and cheese Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread	8 Arroz blanco con tomate / White rice with tomato sauce Emperador con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with sauce. Naranja y pan / Orange and bread.	9 Ensalada campera sin guisantes/ Potatoes and vegetables salad without peas. Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread	10 Sopa / Broth Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with potatoe puree Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread
13 Paella Valenciana sin guisantes / Valencian style rice without peas Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries. Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread	14 Cocido completo (sopa, zanahoria, repollo, patata, pollo, ternera, jamón y chorizo) / Complete cocido (broth, carrot, cabagge, potatoe, cchicken, veal, ham and sausage) Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread	15 FESTIVO	16 Patatas guisadas con carne/ Potates stew with meat Bacalao con tomate / Cod with tomato sauce Petis suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread	17 Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce Filete de pollo / Grilled chicken fillet Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread
20 Patatas guisadas / Stewed potatoes Albóndigas de ternera con patatas dado / Meatballs with cubed potatoes Naranja y pan / Orange and bread	21 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork fillet Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread	22 Sopa / Broth Tortilla de jamón / Ham omelette Fresas, leche y pan / Strawberry, milk and bread	23 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce Merluza a la plancha / Grilled hake. Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread	24 Crema de verduras o salmorejo / Vegetables cream or cold thick tomato soup Nugget de pollo / Chicken nugget Sandía , leche y pan / Watermelon, milk and bread
27 Ensaladilla rusa sin guisantes / Creamy potato salad without peas Ragout de ternera / Veal in sauce with vegetables Melón , pan y leche / Melon, bread and milk	28 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce Atún con cebolla / Tuna with onion Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread	29 Sopa de ave / Broth Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread	30 Crema de espinacas / Cream of spinach Croquetas de jamón / Croquettes Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread	31 Ensalada de pasta / Pasta salad Cinta de lomo al ajillo / Grilled pork with garlic Sandía, leche y pan / Watermelon ,milk 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

05

May



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 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
6 Macarrones a la carbonara / Carbonara pasta Brocheta de pollo / Chicken brochette Macedonia natural de frutas , leche y pan / Natural fruit salad , milk and bread	7 Crema de zanahoria o gazpacho / Cream of carrot or cold tomato soup Cinta de lomo / Grilled pork Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread	8 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Emperador con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with sauce. Naranja y pan / Orange and bread.	9 Ensalada campera / Potatoes and vegetables salad Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread	10 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with potatoe puree Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread
13 Paella Valenciana / Valencian style rice Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries. Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread	14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, pollo, ternera, jamón y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, cabbage, potatoe, chicken, veal, ham and sausage) Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread	15 FESTIVO	16 Patatas guisadas con carne/ Potatoes stew with meat Bacalao con tomate / Cod with tomato sauce Petis suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread	17 Pasta con atún y tomate / Pasta with tuna and tomato sauce Filete de pollo / Grilled chicken fillet Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread
20 Guisantes con jamón / Peas with ham Filete de ternera con patatas dado / Grilled veal steak with cubed potatoes Naranja y pan / Orange and bread	21 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork fillet Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread	22 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo Tortilla de jamón / Ham omelette Fresas, leche y pan / Strawberry, milk and bread	23 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce Merluza a la plancha / Grilled hake. Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread	24 Crema de verduras o salmorejo / Vegetables cream or cold thick tomato soup Nugget de pollo / Chicken nugget Sandía , leche y pan / Watermelon, milk and bread
27 Ensaladilla rusa sin soja / Creamy potato salad without soy Ragout de ternera / Veal in sauce with vegetables Melón , pan y leche / Melon, bread and milk	28 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Atún con cebolla / Tuna with onion Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread	29 Sopa de ave / Broth Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread	30 Crema de espinacas / Cream of spinach Tortilla francesa / Omelette Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread	31 Ensalada de pasta / Pasta salad Cinta de lomo al ajillo / Grilled pork with garlic Sandía, leche y pan / Watermelon ,milk 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!

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

		1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
<p>6 Macarrones a la carbonara/ Carbonara pasta</p> <p>Brocheta de pollo / Chicken brochette</p> <p>Macedonia natural de frutas , leche y pan / Natural fruit salad , milk and bread</p>	<p>7 Crema de zanahoria o gazpacho / Cream of carrot or cold tomato soup</p> <p>Cinta de lomo / Grilled pork</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread</p>	<p>8 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>9 Ensalada campera sin atún / Potatoes and vegetables salad without tuna</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>10 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with potatoe puree</p> <p>Manzana roja , leche y pan / Apple, milk and bread</p>
<p>13 Paella Valenciana / Valencian style rice</p> <p>Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries.</p> <p>Fresas , leche y pan / Strawberry, milk and bread</p>	<p>14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, pollo, ternera, jamón y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, cabagge, potatoe, cchicken, veal, ham and sausage)</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread</p>	15 FESTIVO	<p>16 Patatas guisadas con carne/ Potatoes stew with meat</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Petis suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread</p>	<p>17 Pasta con tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Filete de pollo / Grilled chicken fillet</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>
<p>20 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Albóndigas de ternera con patatas dado / Meatballs with cubed potatoes</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread</p>	<p>21 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork fillet</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread</p>	<p>22 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo</p> <p>Tortilla de jamón / Ham omelette</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberry, milk and bread</p>	<p>23 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread</p>	<p>24 Crema de verduras o salmorejo / Vegetables cream or cold thick tomato soup</p> <p>Nugget de pollo / Chicken nugget</p> <p>Sandia , leche y pan / Watermelon, milk and bread</p>
<p>27 Ensaladilla rusa sin atún / Creamy potato salad without tuna</p> <p>Ragout de ternera / Veal in sauce with vegetables</p> <p>Melón , pan y leche / Melon, bread and milk</p>	<p>28 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>29 Sopa de ave / Broth</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>30 Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread</p>	<p>31 Ensalada de pasta sin atún / Pasta salad without tuna</p> <p>Cinta de lomo al ajillo / Grilled pork with garlic</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon ,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 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

05

May



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 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
6 Macarrones a la carbonara / Carbonara pasta Brocheta de pollo / Chicken brochette Macedonia natural de frutas , leche y pan sin gluten / Natural fruit salad , milk and bread without gluten	7 Crema de zanahoria o gazpacho sin gluten / Cream of carrot or cold tomato soup without gluten Cinta de lomo / Grilled pork Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten	8 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Emperador con salsa de ajo y perejil / Grilled swordfish with sauce. Naranja y pan sin gluten / Orange and bread without gluten.	9 Ensalada campera / Potatoes and vegetables salad Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or Fruit and bread without gluten	10 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Filete de ternera a la plancha con puré de patata / Grilled veal steak with potatoe puree Manzana roja , leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten
13 Paella Valenciana / Valencian style rice Cinta de lomo con patatas fritas / Grilled pork with french fries. Fresas , leche y pan sin gluten / Strawberry, milk and bread without gluten	14 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, pollo, ternera, jamón y chorizo) / Complete cocido (broth, chickpeas, carrot, cabagge, potatoe, cchicken, veal, ham and sausage) Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread without gluten	15 FESTIVO	16 Patatas guisadas con carne/ Potates stew with meat Bacalao con tomate / Cod with tomato sauce Petis suisse o fruta y pan sin gluten / Yogurt or fruit and bread without gluten	17 Pasta con atún y tomate / Spaguetti with tuna and tomato sauce Filete de pollo / Grilled chicken fillet Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten
20 Guisantes con jamón / Peas with ham Filete de ternera con patatas dado / Grilled veal steak with cubed potatoes Naranja y pan sin gluten / Orange and bread without gluten	21 Arroz con tomate / Rice with tomato sauce Filete de cerdo a la plancha / Grilled pork fillet Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten	22 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo Tortilla de jamón / Ham omelette Fresas, leche y pan sin gluten/ Strawberry, milk and bread without gluten	23 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce Merluza a la plancha / Grilled hake. Natillas o fruta y pan sin gluten / Custard or fruit and bread without gluten	24 Crema de verduras o salmorejo sin gluten / Vegetables cream or cold thick tomato soup without gluten Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Sandía , leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten
27 Ensaladilla rusa / Creamy potato salad Ragout de ternera / Veal in sauce with vegetables Melón , pan sin gluten y leche / Melon, bread without gluten and milk	28 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables Atún con cebolla / Tuna with onion Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread without gluten	29 Sopa de ave / Broth Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten	30 Crema de espinacas / Cream of spinach Tortilla francesa / Omelette Yogur de macedonia o fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogurt or fruit and bread without gluten	31 Ensalada de pasta / Pasta salad Cinta de lomo al ajillo / Grilled pork with garlic Sandia, leche y pan sin gluten / Watermelon ,milk 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 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.