

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

09

September



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

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread 1,7</p>	<p>6 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burguer with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>
<p>9 Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7</p>	<p>10 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.4</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>11 Sopa de pollo o salmorejo / Chicken soup or cold thick tomato soup .1,</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Macedoni de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7</p>	<p>12 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice. 1,6</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.1,7</p>	<p>13 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.1,7</p>
<p>16 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.1,7</p>	<p>17 Garbanzos a la castellana / Spanish cheakpea.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce. 4</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread. 1,7</p>	<p>18 Puré de acelgas y znahorias / Chard and puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>19 Arroz tres delicias/Chinese style rice.3</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada/ Grilled chicken fillet with salad</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread. 1,7</p>	<p>20 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara 1,3,7</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.4</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread. 1,7</p>
<p>23 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread1,7</p>	<p>24 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Emperador a la planda / Grilled swordfish. 4</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>25 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey 1</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.1</p>	<p>26 Sopa de cocido / Broth.1</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes .1,3,6,7</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread. 1,7</p>	<p>27 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna 1,3,7,9,10</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.1,7</p>

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños 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.

30
Marmitako/Fresh tuna stew.4

Tortilla de ,amón/ Ham omelette.3

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

Sugerencias CENAS

09

September



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			<p>5 Brocoli con patata / Broccoli with potatoe Chuletas de sajonia / Saxony chops Fruta,leche y pan</p>	<p>6 Lombarda con piñones y pasas / red cabbage with pine nuts and raisins Huevos rellenos / Stuffed eggs Postre lácteo y pan / dairy dessert and bread</p>
<p>9 Dorada al horno con patatas panaderas / Baked fish with potatoes Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>10 Crema de puerros / Cream of leeks Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>11 Judías verdes estofadas / Green beans stew Magro en salsa / Lean in sauce Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>12 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo Sepia a la plancha / Grilled sepia Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>13 Ensalada de arroz / Rice salad Salchichas de pavo / Turkey sausages Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>16 Ensalada completa de espinacas / Full spinach salad Calamares a la romana / Breaded squids Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>17 Crema de verduras / Cream of Vegetables Empanada de carne / Meat pasty Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>18 Sopa / Soup Gallo a la plancha / Grilled fish Postre lácteo y pan / dairy dessert and bread</p>	<p>19 Espárragos verdes a la plancha / Grilled green asparagus San jacob casero / Mohemade breaded cheese and ham Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>20 Tortilla de patata con pisto y pimientos verdes / Potatoe omelette with vegetanles in tomato sauce and green peppers Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>23 Tomates al horno con atún a la plancha / Baked tomatoes with grilled tuna Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>24 Berenjenas rellenas con verduras y queso / Stuffed eggplants with vegetables and cheese Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>25 Coliflor con bechamel / Cauliflower with sauce Mero a la plancha / Grilled mere Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>26 Verduras al horno / Baked vegetables Lacón a la plancha con patata / Grilled ham with potato Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>27 Revuelto de champiñones / Scrambled eggs with mushrooms Solomillos de pollo a la plancha / Grilled chicken Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>30 Puré de verduras / Vegetables puree Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>				

MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			<p>5 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>6 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Leche / Milk.7</p>
<p>9 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>10 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>11 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>12 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>13 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Zumo de frutas / Juice</p>
<p>16 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7</p>	<p>17 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>18 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>19 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>20 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Zumo de frutas / Juice</p>
<p>23 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>24 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo/ Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>25 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>26 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>27 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,6,7,8 Leche/ Milk.7</p>
<p>30 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7</p>				

09

September

Have a snack



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			5 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	6 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
9 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1	10 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	11 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	12 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	13 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
16 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	17 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	18 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	19 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	20 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
23 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	24 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	25 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	26 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	27 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
30 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7				

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

*Bon
 appetit!*

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			<p>5 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>6 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>9 Arroz con pollo / Rice with chicken</p> <p>Jamón York / Ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>10 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>11 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>12 Arroz blanco / White rice</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>13 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>16 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>17 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>18 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Jamón York / Pork</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>19 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>20 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>23 Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>24 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>25 Arroz blanco / White rice</p> <p>Pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>26 Sopa de pescado / Fish soup</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>27 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Jamón York / Ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>30 Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil .</p> <p>Tortilla francesa / Omelette,</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>				

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon appetit!

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



			<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>6 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burguer with french fries.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.</p>
<p>9 Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.</p>	<p>10 Lentejas guisadas / Lentils stew</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>11 Sopa de pollo o salmorejo / Chicken soup or cold thick tomato soup.</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>	<p>12 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>13 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche de soja y pan. Granny Smith apple, soy milk and bread.</p>
<p>16 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche de soja y pan / Melon, soy milk and bread</p>	<p>17 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>18 Puré de acelgas y zanahoria / Chard and carrot puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread</p>	<p>19 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada/ Grilled chicken fillet with salad</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>20 Pasta con salsa de tomate/ Pasta with tomato sauce</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.</p> <p>Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.</p>
<p>23 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche de soja y pan. Gala apple, soy milk and bread</p>	<p>24 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Emperador a la plancha / Grilled swordfish.</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>25 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado con ensalada de la huerta / Turkey with salad.</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>26 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Croquetas caseras sin leche / Homemade croquettes without milk</p> <p>Postre lácteo de soja y pan / Soy dairy dessert and bread</p>	<p>27 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal</p> <p>Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.</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.

30
 Marmitako/Fresh tuna stew.

Tortilla de jamón / Ham omelette.

Macedonia de frutas natural, leche de soja y pan / Natural fruit salad, 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 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.

Bon
 appetit!

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

			<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>6 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>9 Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>10 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>11 Sopa de pollo o salmorejo / Chicken soup or cold thick tomato soup .</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>12 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p>13 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>
<p>16 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>17 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>18 Puré de acelgas y zanahoria / Chard and carrot puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>19 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada/ Grilled chicken fillet with salad.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>20 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.4</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>23 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>24 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Emperador a la plancha / Grilled swordfish.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>25 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.1</p>	<p>26 Sopa de cocido /Soup</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croqueettes.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>27 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>

30
Marmitako/Fresh tuna stew.

Tortilla de jamón/ Ham omelette.

Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, 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.

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon appetit!

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

1. Cereales que contengan gluten
2. Crustáceos o productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (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 sulfuro
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

Bon
appetit!

			<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>6 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>9 Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>10 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>11 Sopa de pollo o salmorejo / Chicken soup or cold thick tomato soup .</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>	<p>12 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p>13 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>
<p>16 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>17 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.7</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>18 Puré de acelgas y zanahoria / Chard and carrot puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>19 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada/ Grilled chicken fillet with salad</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>20 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>23 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>24 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Emperador a la plancha / Grilled swordfish</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread</p>	<p>25 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>26 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Croquetas caseras sin huevo / Homemade croquettes without egg.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>27 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>30 Marmitako/Fresh tuna stew.</p> <p>Lacón / Pork</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread.</p>	<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.</p>			

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



			<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>6 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>9 Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>10 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>11 Sopa de pollo o salmorejo / Chicken soup or cold thick tomato soup .</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>12 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Filete de ternera con arroz / Grilled veal steak with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread</p>	<p>13 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>
<p>16 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>17 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpeas.</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>18 Puré de acelgas y zanahoria / Chard and carrot puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread</p>	<p>19 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken fillet with salad</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>20 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>23 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>24 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Emperador a la plancha / Grilled swordfish</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>25 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>26 Sopa de cocido /Brothj</p> <p>Croquetas caseras sin soja / Homemade croquettes without soy.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>27 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne sin soja / Meat lasagna without soy.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>30 Marmitako/Fresh tuna stew.</p> <p>Tortilla de jamón / Ham omelette.</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread.</p>	<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.</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

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

			<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>6 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pollo con patatas fritas / Grilled chicken with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>9 Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>10 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat.</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>11 Sopa de pollo o salmorejo / Chicken soup or cold thick tomato soup .</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>12 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p>13 Puré patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>
<p>16 Sopa de cocido/ Broth</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>17 Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaina/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>18 Puré de acelgas y zanahorias / Chard and carrot puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>19 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken fillet with salad</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>20 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon</p> <p>Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>23 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>24 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Emperador a la plancha / Grilled swordfish.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>25 Arroz blanco con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>26 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes .</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>27 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>30 Marmitako/Fresh tuna stew.</p> <p>Tortilla de jamón / Ham omelette.</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread. .</p>	<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.</p>			

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

			<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread</p>	<p>6 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>9 Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>	<p>10 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>11 Sopa de pollo o salmorejo / Chicken soup or cold thick tomato soup .</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries</p> <p>Maceonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread</p>	<p>12 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p>13 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan. Granny Smith apple, milk and bread.</p>
<p>16 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.</p>	<p>17 Garbanzos a la castellana / Spanish chickpea.7</p> <p>Cinta de lomo / Pork</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>18 Puré de acelgas y zanahoria / Chard and carrot puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>	<p>19 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada/ Grilled chicken fillet with salad</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>20 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.</p>
<p>23 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread</p>	<p>24 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>25 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo adobado / Turkey</p> <p>Mandarina y pan / Tangerine and bread.</p>	<p>26 Sopa de cocido /Broth</p> <p>Croquetas caseras / Homemade croquettes</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>27 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</p>
<p>30 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla de jamón / Ham omelette</p> <p>Macedonia de frutas, leche y pan/Mixed fruit salad, milk and bread. .</p>	<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.</p>			

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Be careful!

			<p>5 Pure de calabacín / Zucchini puree</p> <p>Escalopines de ternera con ensalada / Veal scallops with salad</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p>6 Arroz con tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken-burger with french fries.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread without gluten</p>
<p>9 Paella de pollo y verduras / Valencian style rice with chicken and vegetables</p> <p>Lacón a la gallega / Lacon,</p> <p>Sandia, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>	<p>10 Lentejas guisadas con chorizo / lentils stewed with chorizo.7</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Cod with salad.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p>11 Sopa de pollo / Chicken soup</p> <p>Pollo asado con patatas fritas/ Roasted chicken with french fries tomato, cucumber, onion salad.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten.</p>	<p>12 Puré de espinacas / Spinach puree</p> <p>Filete de ternera con arroz / Grilled veal steak with rice.</p> <p>Natillas o fruta y pan sin gluten / Custard or fruit and without gluten</p>	<p>13 Judías verdes / Green beans</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas y pimientos verdes/ Pork with potatoes and green peppers.</p> <p>Manzana Granny Smith , leche y pan sin gluten / Granny Smith apple, milk and bread without gluten</p>
<p>16 Guisantes con jamón / Sautéed peas with ham.</p> <p>Ragout de pavo con verduras salteadas/ Turkey with salted vegetables</p> <p>Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten</p>	<p>17 Garbanzos a la castellana / Spanish cheakpea.7</p> <p>Lomos de merluza a la bilbaína/Hake in a garlic sauce.</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p>18 Puré de acelgas y zanahorias / Chard and carrot puree</p> <p>Filete de ternera con patatas fritas / Grilled steak with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread without gluten</p>	<p>19 Arroz tres delicias/Chinese style rice.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada/ Grilled chicken fillet with salad</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p>20 Pasta con salsa carbonara/ Pasta carbonara</p> <p>Salmón plancha / Grilled salmon.</p> <p>Sandia, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten</p>
<p>23 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Ternera en su jugo / Veal in sauce</p> <p>Manzana Gala, leche y pan sin gluten Gala apple, milk and bread without gluten</p>	<p>24 Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Emperador a la plancha / Grilled swordfish</p> <p>Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p>25 Judías pintas con arroz/ Beans with rice</p> <p>Filete de pavo con ensalada de la huerta / Turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Tangerine and bread without gluten</p>	<p>26 Sopa de cocido /Soup</p> <p>Croquetas caseras sin gluten / Homemade croquettes without gluten</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread without gluten</p>	<p>27 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.</p> <p>Lasaña de carne sin gluten / Meat lasagna without gluten.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread without gluten</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.

30
 Marmitako/Fresh tuna stew.

Tortilla de jamón / Ham omelette.

Macedonia de frutas natural, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten