

DESAYUNOS

11

November



a.m

Start strong



p.m

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche con nesquik, zumo natural con galletas variadas / Chocolate milk, natural juice and biscuits 1,3,6,7,11*

Fruta / Fruit

Leche con nesquik, zumo natural y pan integral con embutido / Chocolate milk, natural juice and bread with salami 1,6,7*

Fruta /Fruit

Leche con nesquik, zumo natural con magdalenas de aceite de oliva / Chocolate milk, natural juice and olive oil muffins.1,3,7

Fruta /Fruit

Leche con nesquik, zumo natural con tostadas integrales, mantequilla y mermelada, aceite o embutido / Chocolate milk, natural juice, toast with butter and jam or olive oil or salami 1,3,6,7,11

Fruta / Fruit

Leche con nesquik, zumo natural con churros / Chocolate milk ,natural juice and churros 1, 7

Fruta / Fruit

Sugerencias DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal

Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies

Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam

Leche, pieza de fruta y bizcocho/ Milk, fruit and cake

Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham

Sugerencias MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit

Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit

Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit

Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit

Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

11

November



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 (incluido 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.

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES. 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.

1

FESTIVO

4
Crema de espinacas / Cream of spinach

Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey fillet with french fries

Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread.1,7

5
Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce.1,3,7

Salmón a la plancha / Grilled Salmon.4

Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.1,7

6
Cocido completo (sopa,garbanzos,zanahoria,repollo,patata,chorizo,jamónj,ternera y pollo) /Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).1,3

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

7
Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat

Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad.4

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

8
Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed

Lomo adobado a la plancha con puré de patata / Grilled pork with mashed potatoes.1,3,6,7,9

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

11
Menestra de verduras/ Sauteed mixed vegetables

Albóndigas de ternera con arroz blanco / Meatballs with white rice.1,6

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

12
Sopa de cocido / Broth.1,3

Merluza a la romana con brocoli/ Romana styled hake with broccoli.1,3,4

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

13
Puré de verduras / Vegetables puree

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

Caqui, leche y pan / Kaki , milk and bread. 1,7

14
Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables

Gallo San Pedro / Rooster Saint Peter.4

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

15
Pasta con salsa boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.1,3

Pincho moruno de cerdo con pimientos verdes / Pork with green peppers.

Mandarina y pan / Mandarin and bread.1

18
Guisantes con jamón / Peas with ham

Filete de pollo a la plancha con patatas fritas / Grilled chicken with french fries

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

19
Sopa de picadillo / Broth.1,3

Bacalao con tomate / Baked with tomato sauce..4

Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.1,7

20
Judías blancas con chorizo / White beans stew with chorizo

Tortilla francesa / Omelette.3

Piña, leche y pan./ Pineapple, milk and bread.1,7

21
Puré de acelgas y zanahoria/ Chard and carrot puree

Lasaña de atún / Tuna lasagna.1,3,4,7,9,10

Petit Suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.1,7

22
Paella / Valencian style rice

Ternera con verduras / Veal with vegetables.

Mandarina y pan /Mandarin, and bread.1

25
Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce

Merluza al horno / Baked hake.4

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

26
Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables

Filete a la plancha / Grilled veal steak

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

27
Judías verdes rehogadas con jamón /Sauteed green beans with ham

Croquetas caseras/ Homemade croquettes.1,3,7

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

28
Crema de calabaza / Cream of pumpkin

Filete de pavo a la plancha con patatas fritas / Grilled turkey steak with french fries

Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.1,7

29
Pasta con salsa de tomate y chorizo/ Pasta with tomato sauce and chorizo.1,3

Corvina al horno / Baked coroaaker.4

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

Bon
appetit!

Sugerencias CENAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

				1	FESTIVO
<p>4 Sopa de marisco / Seafood soup</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>5 Brócoli rehogado / Broccoli sautéed</p> <p>Filete de pollo empanado / Breaded chicken</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>6 Revuelto de espárragos y champiñones con huevo / Green asparagus and mushrooms sautéed with egg</p> <p>Sepia a la plancha / Grilled squid</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>7 Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Magro con pisto / Lean with vegetables in tomato sauce</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>8 Alcachofas con jamón / Artichokes with ham</p> <p>Atún a la plancha / Grilled tuna</p> <p>Potro lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	
<p>11 Crema de puerros / Cream of leeks</p> <p>Huevos rellenos / Stuffed eggs</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>12 Berenjenas rellenas de carne y verduras al horno / Baked stuffed eggplants with meat and vegetables</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>13 Coliflor con bechamel al horno / Baked cauliflower with sauce</p> <p>Lenguado / Fish</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>14 Sopa de verduras / Vegetables soup</p> <p>Salchichas de pavo / Turkey sausages</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>15 Espárragos blancos con mayonesa / Asparagus with mayo</p> <p>Dorada al horno / Baked fish</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	
<p>18 Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Hamburguesa de ternera a la plancha / Grilled burger.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>19 Judías verdes estofadas / Green beans stew</p> <p>San Jacobo casero / Homemade breaded ham and cheese</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>20 Arroz tres delicias / Chinese style rice</p> <p>Mero en salsa / Mero in sauce</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>21 Pimientos asados / Roasted red peppers</p> <p>Chuletas de pavo con patatas fritas / Turkey chops with french fries</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>22 Salmón a la plancha con ensalada completa de espinacas frescas / Grilled salmon with fresh spinach salad.</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	
<p>25 Lombarda con manzana y pasas / Red cabbage with apple and raisins</p> <p>Cinta de lomo con patatas panaderas / Grilled pork with baked potatoes and onion</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>26 Pariilla de verduras / Grilled vegetables</p> <p>Trucha rellena de bacon / Stuffed trout with bacon</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>27 Tortilla de patata con pisto y pimientos verdes fritos / Potato omelette with vegetables in tomato sauce and green peppers</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>28 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Bacaladitos rebozados / Breaded fish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>29 Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Alitas de pollo al horno / Baked chicken wings</p> <p>Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	

11

November



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

11

November

					1 FESTIVO
<p>4 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Fruta del tiempo/ Fruit</p>	<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 jamón york / Ham finger sandwich.1 Yogur bebido / Yogurt.7</p>	<p>7 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>8 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Zumo de frutas / Juice</p>	
<p>11 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7</p>	<p>12 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>13 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>14 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>15 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón/ Sausage finger sandwich.1,6,7 Leche / Milk.7</p>	
<p>18 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón/ Sausage finger snadwich.1,6,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>19 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>20 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Yogur bebido / Yogurt.7</p>	<p>21 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>22 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de nocilla / Hazelnut and chocolat sandwich.1,6,7,8 Zumo de frutas / Juice</p>	
<p>25 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7</p>	<p>26 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>27 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Yogur bebido / Yogurt.7</p>	<p>28 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1;7 Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>29 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Leche / Milk.7</p>	

Have a snack



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES. 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 2° platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería

1

FESTIVO

4

Puré de verduras frescas con pavo / Vegetables puree with turkey.

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

5

Puré de verduras frescas con pescado/ Vegetables puree with fish.4

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

6

Puré de verduras frescas con ternera/ Vegetables puree with steak.

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

7

Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

8

Puré de verduras frescas con pollo/ Vegetables puree with chicken.

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

11

Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak.

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

12

Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

13

Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken.

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

14

Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

15

Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak.

18

Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken.

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

19

Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4

Yogur y pan / Yogurt and bread.1,7

20

Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken.

21

Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

22

Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak.

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

25

Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

26

Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

27

Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

28

Puré de verduras frescas con ternera / Vegetables puree with steak

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

29

Puré de verduras frescas con pescado / Vegetables puree with fish.4

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

11

November



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

11

November



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. LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES. 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.

1

FESTIVO

4

Puré de zanahorias / Carrot puree

Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey

Fruta y pan / Fruit and bread

5

Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta

Pescado a la plancha / Grilled fish

Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.

6

Sopa / Broth

Pollo hervido / Boiled chicken

Fruta y pan / Fruit and bread

7

Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil

Pescado a la plancha / Grilled fish

Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.

8

Arroz blanco / White rice.

Lacón a la plancha / Grilled lacón

Fruta y pan / Fruit and bread

11

Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil

Tortilla francesa / Omelette

Fruta y pan / Fruit and bread

12

Sopa / Broth

Pescado a la plancha / Grilled fish.

Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.

13

Puré de patata y zanahoria / Potatoe and carrot puree

Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken.

Fruta y pan / Fruit and bread

14

Arroz blanco / White rice

Pescado a la plancha / Grilled fish

Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.

15

Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta

Lacón a la plancha / Grilled lacon

Fruta y pan / Fruit and bread

18

Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil

Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken

Fruta y pan / Fruit and bread

19

Sopa / Broth

Pescado a la plancha / Grilled fish

Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.

20

Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta

Tortilla francesa / Omelette

Fruta y pan / Fruit and bread

21

Puré de patata y zanahoria / Potato and carrot puree

Pescado a la plancha / Grilled fish

Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.

22

Arroz blanco / White rice

Lacón a la plancha / Grilled lacon

Fruta y pan / Fruit and bread

25

Arroz blanco / White rice

Pescado a la plancha / Grilled fish.

Fruta y pan / Fruit and bread

26

Sopa de cocido / Broth

Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken

Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread

27

Patatas hervidas con pollo y aceite de oliva / Boiled potatoes with chicken and olive oil

Tortilla francesa / Omelette

Fruta y pan / Fruit and bread

28

Crema de calabaza / Cream of pumpkin

Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey steak

Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread

29

Pasta cocida blanca / Soft boiled pasta

Pescado a la plancha / Grilled fish

Fruta y pan / Fruit and bread.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

11

November



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. LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES. 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.

1

FESTIVO

<p>4 Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey fillet with french fries</p> <p>Piña, leche de soja y pan / Pineapple, soy milk and bread.</p>	<p>5 Pasta boloñesa / Pasta with bacon and tomato sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled Salmon.</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>6 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, chorizo, jamón, ternera y pollo) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread</p>	<p>7 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad.</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / soy dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>8 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Lomo adobado a la plancha con puré de patata sin leche / Grilled pork with mashed potatoes without milk.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>
<p>11 Menestra de verduras/ Sautéed mixed vegetables</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz blanco / Meatballs with white rice</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>	<p>12 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Merluza a la romana con brocoli / Romana styled hake with broccoli</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>13 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Caqui, leche de soja y pan / Kaki, soy milk and bread.</p>	<p>14 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Gallo San Pedro / Rooster Saint Peter.</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>15 Pasta con salsa boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Pincho moruno de cerdo con pimientos verdes / Pork with green peppers.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>
<p>18 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas fritas / Grilled chicken with french fries</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>19 Sopa de picadillo / Broth</p> <p>Bacalao con tomate / Baked with tomato sauce.</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>20 Judías blancas con chorizo / White beans stew with chorizo</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Piña, leche de soja y pan / Pineapple, soy milk and bread.</p>	<p>21 Puré de acelgas y zanahoria/ Chard and carrot puree</p> <p>Pasta con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce .</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>22 Paella / Valencian style rice</p> <p>Ternera con verduras / Veal with vegetables.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin, and bread.</p>
<p>25 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Merluza al horno / Baked hake</p> <p>Macedonia e frutas, leche de soja y pan / Mixed fruit salad, soy milk and bread.</p>	<p>26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>27 Judías verdes rehogadas con jamón / Sautéed green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras sin leche / Homemade croquettes without milk.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Filete de pavo a la plancha con patatas fritas / Grilled turkey steak with french fries</p> <p>Postre lácteo de soja o fruta y pan / soy dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>29 Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and chorizo</p> <p>Corvina al horno / Baked croaker.</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

11

November



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

FESTIVO

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES. 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>4 Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey fillet with french fries</p> <p>Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread.</p>	<p>5 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled Salmon.</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.</p>	<p>6 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, chorizo, jamón, ternera y pollo) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>7 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p>8 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Lomo adobado a la plancha con puré de patata / Grilled pork with mashed potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>11 Menestra de verduras/ Sauteed mixed vegetables</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz blanco / Meatballs with white rice</p> <p>Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread.</p>	<p>12 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Merluza a la romana con brocoli/ Romana styled hake with broccoli</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>13 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Caqui, leche y pan / Kaki, milk and bread.</p>	<p>14 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Gallo San Pedro / Rooster Saint Peter.</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p>15 Pasta con salsa boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Pincho moruno de cerdo con pimientos verdes / Pork with green peppers.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>
<p>18 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas fritas / Grilled chicken with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>19 Sopa de picadillo / Broth</p> <p>Bacalao con tomate / Baked with tomato sauce.</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.</p>	<p>20 Judías blancas con chorizo / White beans stew with chorizo</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Piña, leche y pan./ Pineapple, milk and bread.</p>	<p>21 Puré de acelgas y zanahoria/ Chard and carrot puree</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna .</p> <p>Petit Suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>22 Paella / Valencian style rice</p> <p>Ternera con verduras / Veal with vegetables.</p> <p>Mandarina y pan /Mandarin, and bread.</p>
<p>25 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Merluza al horno / Baked hake</p> <p>Macedonia e frutas, leche y pan / Mixed fruit salad, milk and bread.</p>	<p>26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>27 Judías verdes rehogadas con jamón / Sauteed green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras/ Homemade croquettes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Filete de pavo a la plancha con patatas fritas / Grilled turkey steak with french fries</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>29 Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and chorizo</p> <p>Corvina al horno / Baked croaker.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple milk and bread.</p>

LUNES
MARTES
MIÉRCOLES
JUEVES
VIERNES
11
November


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
FESTIVO

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES. 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.

4
 Crema de espinacas / Cream of spinach

Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey fillet with french fries

Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread.

5
 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce.

Salmón a la plancha / Grilled Salmon.

Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.

6
 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, chorizo, jamón, ternera y pollo) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).

Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread

7
 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat

Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad.

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

8
 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed

Lomo adobado a la plancha con puré de patata sin huevo / Grilled pork with mashed potatoes without egg.

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

11
 Menestra de verduras / Sauteed mixed vegetables

Albóndigas de ternera con arroz blanco / Meatballs with white rice

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

12
 Sopa de cocido / Broth.

Merluza a la plancha con brocoli / Grilled hake with broccoli

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

13
 Puré de verduras / Vegetables puree

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

Caqui, leche y pan / Kaki, milk and bread.

14
 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables

Gallo San Pedro / Rooster Saint Peter.

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

15
 Pasta con salsa boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce

Pincho moruno de cerdo con pimientos verdes / Pork with green peppers.

Mandarina y pan / Mandarin and bread.

18
 Guisantes con jamón / Peas with ham

Filete de pollo a la plancha con patatas fritas / Grilled chicken with french fries

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

19
 Sopa de picadillo sin huevo / Broth without egg.

Bacalao con tomate / Baked with tomato sauce.

Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.

20
 Judías blancas con chorizo / White beans stew with chorizo

Cinta de lomo / Grilled pork

Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread.

21
 Puré de acelgas y zanahoria / Chard and carrot puree

Pasta con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.

Petit Suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.

22
 Paella / Valencian style rice

Ternera con verduras / Veal with vegetables.

Mandarina y pan / Mandarin, and bread.

25
 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce

Merluza al horno / Baked hake

Macedonia e frutas, leche y pan / Mixed fruit salad, milk and bread.

26
 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables.

Filete de ternera / Grilled veal steak

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

27
 Judías verdes rehogadas con jamón / Sauteed green beans with ham

Croquetas caseras sin huevo / Homemade croquettes without egg.

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

28
 Crema de calabaza / Cream of pumpkin

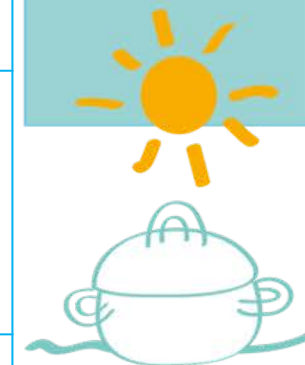
Filete de pavo a la plancha con patatas fritas / Grilled turkey steak with french fries

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

29
 Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and chorizo

Corvina al horno / Baked croaker

Manzana, leche y pan / Apple milk and bread.



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

1

FESTIVO

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES. 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>4 Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey fillet with french fries</p> <p>Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread.</p>	<p>5 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled Salmon.</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.</p>	<p>6 Cocido completo (sopa, garbanzos, zanahoria, repollo, patata, chorizo, jamón, ternera y pollo) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>7 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p>8 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Lomo adobado a la plancha con puré de patata sin soja / Grilled pork with mashed potatoes without soy.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>11 Menestra de verduras/ Sauteed mixed vegetables</p> <p>Filete de ternera con arroz blanco / Grilled veal steak with white rice</p> <p>Manzana, leche y pan/ Apple, milk and bread.</p>	<p>12 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Merluza a la romana con brocoli/ Romana styled hake with broccoli</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>13 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Caqui, leche y pan / Kaki, milk and bread.</p>	<p>14 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Gallo San Pedro / Rooster Saint Peter</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p>15 Pasta con salsa boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Pincho moruno de cerdo con pimientos verdes / Pork with green peppers.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>
<p>18 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas fritas / Grilled chicken with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>19 Sopa de picadillo / Broth</p> <p>Bacalao con tomate / Baked with tomato sauce.</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.</p>	<p>20 Judías blancas con chorizo / White beans stew with chorizo</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Piña, leche y pan./ Pineapple, milk and bread.</p>	<p>21 Puré de acelgas y zanahoria/ Chard and carrot puree</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna .</p> <p>Petit Suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>22 Paella / Valencian style rice</p> <p>Ternera con verduras / Veal with vegetables.</p> <p>Mandarina y pan /Mandarin, and bread.</p>
<p>25 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Merluza al horno / Baked hake</p> <p>Macedonia e frutas, leche y pan / Mixed fruit salad, milk and bread.</p>	<p>26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>27 Judías verdes rehogadas con jamón / Sauteed green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras/ Homemade croquettes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Filete de pavo a la plancha con patatas fritas / Grilled turkey steak with french fries</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>29 Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and chorizo</p> <p>Corvina al horno / Baked croaker</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple 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.

Bon appetit!

<p>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES. 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>					<p>1</p> <p>FESTIVO</p>
<p>4 Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey fillet with french fries</p> <p>Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread.</p>	<p>5 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled Salmon.</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.</p>	<p>6 Cocido completo (sopa,zanahoria,repollo,patata,chorizo, jamónj, ternera y pollo) /Complete cocido (broth, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>7 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p>8 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce.</p> <p>Lomo adobado a la plancha con puré de patata / Grilled pork with mashed potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	
<p>11 Patatas guisadas / Potatoes stew</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz blanco / Meatballs with white rice</p> <p>Manzana , leche y pan/ Apple, milk and bread.</p>	<p>12 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Merluza a la romana con brocoli/ Romana styled hake with broccoli</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>13 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Filete de pollo con patatas fritas / Grilled chicken with french fries</p> <p>Caqui, leche y pan / Kaki , milk and bread.</p>	<p>14 Arroz blanco con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Gallo San Pedro / Rooster Saint Peter</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p>15 Pasta con salsa boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Pincho moruno de cerdo con pimientos verdes / Pork with green peppers.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	
<p>18 Patatas guisadas / Potatoes stew</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas fritas / Grilled chicken with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>19 Sopa de picadillo / Broth</p> <p>Bacalao con tomate / Baked with tomato sauce.</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.</p>	<p>20 Pasta con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Piña, leche y pan./ Pineapple, milk and bread.</p>	<p>21 Puré de acelgas y zanahoria/ Chard and carrot puree</p> <p>Lasaña de atún / Tuna lasagna .</p> <p>Petit Suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>22 Paella / Valencian style rice</p> <p>Ternera con verduras / Veal with vegetables.</p> <p>Mandarina y pan /Mandarin, and bread.</p>	
<p>25 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Merluza al horno / Baked hake</p> <p>Macedonia e frutas, leche y pan / Mixed fruit salad, milk and bread.</p>	<p>26 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan /Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>27 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Croquetas caseras/ Homemade croquettes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Filete de pavo a la plancha con patatas fritas / Grilled turkey with french fries</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>29 Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and chorizo</p> <p>Corvina al horno / Baked croaker</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple 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.

Bon appetit!

1
FESTIVO

<p>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES. 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>				
<p>4 Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey fillet with french fries</p> <p>Piña, leche y pan / Pineapple, milk and bread.</p>	<p>5 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken.</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.</p>	<p>6 Cocido completo (sopa,garbanzos,zanahoria,repollo,patata,chorizo,jamónj,ternera y pollo) /Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>	<p>7 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Tortilla francesa / Omelette.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p>8 Judias verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Lomo adobado a la plancha con puré de patata / Grilled pork with mashed potatoes.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>11 Menestra de verduras/ Sauteed mixed vegetables</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz blanco / Meatballs with white rice</p> <p>Manzana , leche y pan/ Apple, milk and bread.</p>	<p>12 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Cinta de lomo con brocoli/ Grilled pork with broccoli</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>13 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Caqui, leche y pan / Kaki , milk and bread.</p>	<p>14 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or fruit and bread.</p>	<p>15 Pasta con salsa boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Pincho moruno de cerdo con pimientos verdes / Pork with green peppers.</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>
<p>18 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas fritas / Grilled chicken with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>19 Sopa de picadillo / Broth</p> <p>Cinta de lomo / Grilled pork</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan / Natural yogurt with sugar or fruit and bread.</p>	<p>20 Judías blancas con chorizo / White beans stew with chorizo</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Piña, leche y pan./ Pineapple, milk and bread.</p>	<p>21 Puré de acelgas y zanahoria/ Chard and carrot puree</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna .</p> <p>Petit Suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>22 Paella / Valencian style rice</p> <p>Ternera con verduras / Veal with vegetables.</p> <p>Mandarina y pan /Mandarin, and bread.</p>
<p>25 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo / Grilled pork</p> <p>Macedonia e frutas, leche y pan / Mixed fruit salad, milk and bread.</p>	<p>26 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan /Strawberry yogurt or fruit and bread.</p>	<p>27 Judías verdes rehogadas con jamón /Sauteed green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras/ Homemade croquettes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>28 Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Filete de pavo a la plancha con patatas fritas / Grilled turkey steak with french fries</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>29 Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and chorizo</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple 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.

Bon appetit!

1

FESTIVO

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES. 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>4 Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey fillet with french fries</p> <p>Piña, leche y pan sin gluten / Pineapple, milk and bread without gluten.</p>	<p>5 Pasta carbonara / Pasta with carbonara sauce.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled Salmon.</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt with sugar or fruit and bread without gluten.</p>	<p>6 Cocido completo (sopa,garbanzos,zanahoria,repollo,patata,chorizo,jamónj,ternera y pollo) /Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, sausage, chicken, steak and ham).</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>	<p>7 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Bacalao al horno con ensalada / Baked cod with salad.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogurt or fruit and bread without gluten..</p>	<p>8 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Lomo adobado a la plancha con puré de patata sin gluten / Grilled pork with mashed potatoes without gluten.</p> <p>Macedonia de frutas natural, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten.</p>
<p>11 Menestra de verduras/ Sauteed mixed vegetables</p> <p>Filete de ternera con arroz blanco / Grilled veal steak with white rice</p> <p>Manzana , leche y pan sin gluten/ Apple, milk and bread without gluten..</p>	<p>12 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Merluza a la plancha con brocoli/ Grilled hake with broccoli</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten.</p>	<p>13 Puré de verduras / Vegetables puree</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries</p> <p>Caqui, leche y pan sin gluten / Kaki , milk and bread without gluten.</p>	<p>14 Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Gallo San Pedro / Rooster Saint Peter</p> <p>Natillas o fruta y pan sin gluten / Custard or fruit and bread without gluten.</p>	<p>15 Pasta con salsa boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce</p> <p>Pincho moruno de cerdo con pimientos verdes / Pork with green peppers.</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten.</p>
<p>18 Guisantes con jamón / Peas with ham</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas fritas / Grilled chicken with french fries</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>	<p>19 Sopa de picadillo / Broth</p> <p>Bacalao con tomate / Baked with tomato sauce.</p> <p>Yogur natural azucarado o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt with sugar or fruit and bread without gluten.</p>	<p>20 Judías blancas con chorizo / White beans stew with chorizo</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Piña, leche y pan sin gluten/ Pineapple, milk and bread without gluten.</p>	<p>21 Puré de acelgas y zanahoria/ Chard and carrot puree</p> <p>Pasta con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.</p> <p>Petit Suisse o fruta y pan sin gluten / Yogurt or fruit and bread without gluten.</p>	<p>22 Paella / Valencian style rice</p> <p>Ternera con verduras / Veal with vegetables.</p> <p>Mandarina y pan sin gluten /Mandarin, and bread without gluten..</p>
<p>25 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce</p> <p>Merluza al horno / Baked hake</p> <p>Macedonia e frutas, leche y pan sin gluten / Mixed fruit salad, milk and bread without gluten.</p>	<p>26 Lentejas con verduras/ Lentil stew with vegetables</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten/Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten.</p>	<p>27 Judías verdes rehogadas con jamón /Sauteed green beans with ham</p> <p>Croquetas caseras sin gluten/ Homemade croquettes without gluten.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>	<p>28 Crema de calabaza / Cream of pumpkin</p> <p>Filete de pavo a la plancha con patatas fritas / Grilled turkey steak with french fries</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread without gluten.</p>	<p>29 Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and chorizo</p> <p>Corvina al horno / Baked croaker</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple milk and bread without gluten.</p>