

DESAYUNOS

01

January



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

<p>6</p> <p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.1,7</p>	<p>9</p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Pincho moruno / Marinated pork</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>10</p> <p>Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese.1,3,7</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.4</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.1</p>
<p>13</p> <p>Crema de espinacas con picatostes / Cream of spinach with croutons.1,6,11</p> <p>Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.1</p>	<p>14</p> <p>Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis carbonara / Pasta with carbonara sauce.1,3,7,9,10</p> <p>Rape al horno con calabacín a la plancha / Baked fish with grilled zucchini.4</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>16</p> <p>Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham.1,3</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.1,3,7,9,10</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt fruit and bread.1,7</p>	<p>17</p> <p>Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.4</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7</p>
<p>20</p> <p>Paella de marisco / Rice with seafood.2,4,14</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers.3</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Bacalao al horno con patatas panaderas / Baked fish with baked potatoes.4</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>22</p> <p>Cocido completo (sopa, garbanzos, patatas, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham chicken and veal).1,3</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.1</p>	<p>23</p> <p>Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce.1,3</p> <p>Gallo San Pedro a la plancha con brócoli / Grilled fish with broccoli.4</p> <p>Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>24</p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with potatoes</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.1,7</p>
<p>27</p> <p>Patatas con carne / Potatoes with meat</p> <p>Cabracho a la plancha con tomates al horno / Grilled fish with baked tomatoes.4</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7</p>	<p>28</p> <p>Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad.1,3,7</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>29</p> <p>Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.1</p>	<p>30</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.1,3,4</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.1,7</p>	<p>31</p> <p>Sopa de cocido / Broth.1,3</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y patatas dadas / Meatballs with tomato sauce and potatoes.1,6</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>

01
January



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 vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.

Sugerencias CENAS

LUNES

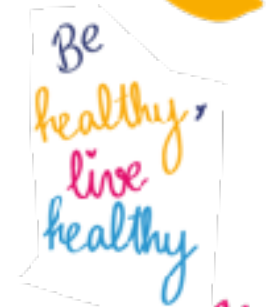
MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

01
January



<p>6</p> <p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8 Coliflor al horno con queso / Baked cauliflower with cheese Lenguado a la plancha / Grilled fish Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>9 Sopa de marisco / Soup of seafood Alitas de pollo al horno / Baked chicken wings Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>10 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Champiñones rellenos de jamón/ Stuffed mushrooms with ham Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>13 Dorada al horno con patatas panaderas / Baked fish with baked potatoes Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>14 Acelgas rehogadas / Chard sauteed San Jacobo casero / Breaded ham and cheese Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>15 Hamburguesa de ternera con ensalada completa de espinacas frescas / Grilled burger with complete spinach salad Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>16 Crema de verduras / Cream of vegetables Mero en salsa / Mere in sauce Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>17 Sopa / Soup Chuletas de pavo / Turkey chops Potre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>20 Sopa de verduras / Vegetables soup Empanadillas de atún caseras / Homemade tuna pasty Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>21 Alcachofas con jamón / Artichokes with ham Salchidas de pavo / Turkey sausages Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>22 Berenjenas al horno rellenas de carne, verduras y queso / Baked stuffed eggplants with meat, vegetables and cheese Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>23 Espárragos verdes a la plancha / Grilled green asparagus Magro con tomate / Lean with tomato sauce Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>24 Crema de espinacas / Cream of spinach Bacaladitos rebozados / Breaded fish Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>
<p>27 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Lacón a la plancha / Grilled ham Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>28 Consomé / Consomme Salmón con verduras al horno / Grilled salmon with baked vegetables Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>29 Canelones de verdura / Vegetable cannelloni Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>	<p>30 Tortilla de calabacin con pisto / Zucchini omelette with vegetables in tomato sauce Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p>31 Lombarda con manzana, piñones y pasas / Red cabbage with raisins, pine nuts and apple Bacalao a la plancha / Grilled cod Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread</p>

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>6</p> <p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>9</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>10</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>13</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>14</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo / Dairy dessert.7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>15</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1</p> <p>Yogur bebido / Yogurt.7</p>	<p>16</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>17</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de nocilla / Hazelnut and chocolat sandwich. 1,6,7,8</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>
<p>20</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1</p> <p>Yogur bebido / Yogurt.7</p>	<p>21</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo / Dairy dessert.7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>22</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>23</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>24</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>27</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>28</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Postre lácteo / Dairy dessert.7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>29</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1</p> <p>Yogur bebido / Yogurt.7</p>	<p>30</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>31</p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de nocilla / Hazelnut and chocolat sandwich.1,6,7,8</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>

01
 January

Have a snack



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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

01
January



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 vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias.

Soliciten información en enfermería.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>6</p> <p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>9</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>10</p> <p>Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>13</p> <p>Crema de zanahoria y patata / Cream of carrot and potato</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>14</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>15</p> <p>Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>16</p> <p>Sopa / Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>17</p> <p>Patata y zanahoria hervidas con aceite de oliva / Boiled potato and carrot with olive oil</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>20</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>22</p> <p>Sopa / Broth</p> <p>Pollo hervido / Boiled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>23</p> <p>Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>24</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>
<p>27</p> <p>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>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>28</p> <p>Pasta cocida / Boiled pasta</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>29</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>30</p> <p>Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.</p>	<p>31</p> <p>Sopa / Broth</p> <p>Lacón a la plancha / Grilled ham</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>

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

01
January



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>6</p> <p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>	<p>9</p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Pincho moruno / Marinated pork</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>10</p> <p>Pasta boloñesa / Bolognese pasta</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>13</p> <p>Crema de espinacas con picatostes / Cream of spinach with croutons</p> <p>Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>14</p> <p>Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>15</p> <p>Pasta con tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Rape al horno con calabacín a la plancha / Baked fish with grilled zucchini</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>16</p> <p>Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Pasta boloñesa / Pasta with bolognese pasta</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>17</p> <p>Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>
<p>20</p> <p>Paella de marisco / Rice with seafood</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Bacalao al horno con patatas panaderas / Baked fish with baked potatoes</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>22</p> <p>Cocido completo (sopa, garbanzos, patatas, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham chicken and veal)</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>23</p> <p>Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Gallo San Pedro a la plancha con brócoli / Grilled fish with broccoli</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>24</p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with potatoes</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>
<p>27</p> <p>Patatas con carne / Potatoes with meat</p> <p>Cabracho a la plancha con tomates al horno / Grilled fish with baked tomatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>	<p>28</p> <p>Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin leche con ensalada / Homemade croquettes without milk with salad</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>29</p> <p>Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>30</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p>31</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y patatas dado / Meatballs with tomato sauce and potatoes</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>

01
January



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 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. Solicite información en enfermería.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>6</p> <p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>9</p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Pincho moruno / Marinated pork</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>10</p> <p>Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>13</p> <p>Crema de espinacas con picatostes / Cream of spinach with croutons</p> <p>Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>14</p> <p>Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Rape al horno con calabacín a la plancha / Baked fish with grilled zucchini</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>16</p> <p>Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt fruit and bread.</p>	<p>17</p> <p>Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>20</p> <p>Paella de pollo y verduras / Rice with chicken and vegetables</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Bacalao al horno con patatas panaderas / Baked fish with baked potatoes</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>22</p> <p>Cocido completo (sopa, garbanzos, patatas, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham chicken and veal)</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>23</p> <p>Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Gallo San Pedro a la plancha con brócoli / Grilled fish with broccoli</p> <p>Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.</p>	<p>24</p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with potatoes</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>27</p> <p>Patatas con carne / Potatoes with meat</p> <p>Cabracho a la plancha con tomates al horno / Grilled fish with baked tomatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>28</p> <p>Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>29</p> <p>Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>30</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>31</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y patatas dadas / Meatballs with tomato sauce and potatoes</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>

01
January



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 vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>6</p> <p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>9</p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Pincho moruno / Marinated pork</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt , fruit and bread.</p>	<p>10</p> <p>Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>13</p> <p>Crema de espinacas con picatostes / Cream of spinach with croutons</p> <p>Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>14</p> <p>Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia,frutay pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Rape al horno con calabacín a la plancha / Baked fish with grilled zucchini</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>16</p> <p>Sopa de picadillo sin huevo / Soup with ham</p> <p>Pasta boloñesa / Pasta with bolognese sauce</p> <p>Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt fruit and bread.</p>	<p>17</p> <p>Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada/ Grilled hake with salad</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>20</p> <p>Paella de marisco / Rice with seafood</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes / Grilled pork with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Bacalao al horno con patatas panaderas / Baked fish with baked potatoes</p> <p>Yogur natural ,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>22</p> <p>Cocido completo (sopa,garbanzos, patatas, zanahoria, repollo, chorizo,jamón,pollo y ternera) / Complete cocido (broth,chickpeas,potatoes,carrots, cabbage,sausage,ham chikken and veal)</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>23</p> <p>Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Gallo San Pedro a la plancha con brócoli / Grilled fish with broccoli</p> <p>Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.</p>	<p>24</p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with potatoes</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>27</p> <p>Patatas con carne / Potatoes with meat</p> <p>Cabracho a la plancha con tomates al horno / Grilled fish with baked tomatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>28</p> <p>Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin huevo con ensalada / Homemade croquettes without egg with salad</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>29</p> <p>Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>30</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>31</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y patatas dado / Meatballs with tomato sauce and potatoes</p> <p>Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.</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, yogurt, 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.

01
January



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>6</p> <p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>9</p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Pincho moruno / Marinated pork</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>10</p> <p>Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>13</p> <p>Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>14</p> <p>Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Rape al horno con calabacín a la plancha / Baked fish with grilled zucchini</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>16</p> <p>Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt fruit and bread.</p>	<p>17</p> <p>Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>20</p> <p>Paella de marisco / Rice with seafood</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Bacalao al horno con patatas panaderas / Baked fish with baked potatoes</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>22</p> <p>Cocido completo (sopa, garbanzos, patatas, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham chicken and veal)</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>23</p> <p>Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Gallo San Pedro a la plancha con brócoli / Grilled fish with broccoli</p> <p>Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.</p>	<p>24</p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with potatoes</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>27</p> <p>Patatas con carne / Potatoes with meat</p> <p>Cabracho a la plancha con tomates al horno / Grilled fish with baked tomatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>28</p> <p>Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>29</p> <p>Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>30</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>31</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Filete de ternera con patatas dado / Grilled veal steak with potatoes</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</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 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.

01
January



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

01
January



<p>6</p> <p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>9</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Pincho moruno / Marinated pork</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>10</p> <p>Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>13</p> <p>Crema de espinacas con picatostes / Cream of spinach with croutons</p> <p>Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>14</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia, frutay pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis con tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Rape al horno con calabacín a la plancha / Baked fish with grilled zucchini</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>16</p> <p>Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt fruit and bread.</p>	<p>17</p> <p>Patatas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>20</p> <p>Paella de marisco / Rice with seafood</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Bacalao al horno con patatas panaderas / Baked fish with baked potatoes</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>22</p> <p>Cocido completo (sopa patatas, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham chicken and veal)</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>23</p> <p>Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Gallo San Pedro a la plancha con brócoli / Grilled fish with broccoli</p> <p>Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.</p>	<p>24</p> <p>Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with potatoes</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>27</p> <p>Patatas con carne / Potatoes with meat</p> <p>Cabracho a la plancha con tomates al horno / Grilled fish with baked tomatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>28</p> <p>Pasta con tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>29</p> <p>Arroz con verduras / White rice with vegetables</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>30</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>31</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y patatas dado / Meatballs with tomato sauce and potatoes</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, 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!

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 vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>6</p> <p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>9</p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Pincho moruno / Marinated pork</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>10</p> <p>Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>13</p> <p>Crema de espinacas con picatostes / Cream of spinach with croutons</p> <p>Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>14</p> <p>Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Tortilla francesa con calabacín a la plancha / Omelette with grilled zucchini</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>16</p> <p>Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt fruit and bread.</p>	<p>17</p> <p>Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>
<p>20</p> <p>Paella de pollo con verduras / Rice with chicken and vegetables</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Filete de pavo con patatas panaderas / Grilled turkey with baked potatoes</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p>22</p> <p>Cocido completo (sopa, garbanzos, patatas, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham chicken and veal)</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>	<p>23</p> <p>Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo a la plancha con brócoli / Grilled pork with broccoli</p> <p>Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.</p>	<p>24</p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with potatoes</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p>27</p> <p>Patatas con carne / Potatoes with meat</p> <p>Tortilla francesa con tomates al horno / Omelette with baked tomatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.</p>	<p>28</p> <p>Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Croquetas caseras con ensalada / Homemade croquettes with salad</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>29</p> <p>Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan / Mandarin and bread.</p>	<p>30</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Pincho moruno con ensalada / Marinated pork with salad.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p>31</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y patatas dado / Meatballs with tomato sauce and potatoes</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>

01
January



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.



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>6</p> <p>VACACIONES</p>	<p>7</p> <p>VACACIONES</p>	<p>8</p> <p>Arroz con tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Filete de ternera con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten.</p>	<p>9</p> <p>Lentejas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Pincho moruno / Marinated pork</p> <p>Yogur natural, fruta y pan sin gluten / Natural yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>10</p> <p>Pasta boloñesa con queso / Bolognese pasta with cheese</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon</p> <p>Naranja y pan sin gluten / Orange and bread without gluten.</p>
<p>13</p> <p>Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Cinta de lomo con pisto / Grilled pork with vegetables in tomato sauce</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten.</p>	<p>14</p> <p>Guisantes con jamón / Peas sauteed with ham</p> <p>Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>15</p> <p>Espaguetis carbonara / Pasta with carbonara sauce</p> <p>Rape al horno con calabacín a la plancha / Baked fish with grilled zucchini</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>	<p>16</p> <p>Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham</p> <p>Pasta boloñesa / Pasta with bolognese sauce</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt fruit and bread without gluten.</p>	<p>17</p> <p>Judías blancas con chorizo / Beans stew with sausage</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten.</p>
<p>20</p> <p>Paelia de marisco / Rice with seafood</p> <p>Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>	<p>21</p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Bacalao al horno con patatas panaderas / Baked fish with baked potatoes</p> <p>Yogur natural, fruta y pan sin gluten / Natural yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>22</p> <p>Cocido completo (sopa, garbanzos, patatas, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera) / Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham chicken and veal)</p> <p>Naranja y pan sin gluten / Orange and bread without gluten.</p>	<p>23</p> <p>Macarrones con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce</p> <p>Gallo San Pedro a la plancha con brócoli / Grilled fish with broccoli</p> <p>Petit suisse, fruta y pan sin gluten / Yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>24</p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with potatoes</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten.</p>
<p>27</p> <p>Patatas con carne / Potatoes with meat</p> <p>Cabracho a la plancha con tomates al horno / Grilled fish with baked tomatoes</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten.</p>	<p>28</p> <p>Menestra de verduras / Sauteed vegetables</p> <p>Croquetas caseras sin gluten con ensalada / Homemade croquettes without gluten with salad</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>29</p> <p>Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice</p> <p>Filete de pavo a la plancha con ensalada / Grilled turkey with salad</p> <p>Mandarina y pan sin gluten / Mandarin and bread without gluten.</p>	<p>30</p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p>31</p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Filete de ternera con patatas dado / Grilled veal steak with potatoes</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. LAS GUARNICIONES DE VERDURA SON OPCIONALES. 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.