

DESAYUNOS

04

April

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Leche con nesquik y zumo con galletas variadas / Chocolate milk, juice and biscuits 1,3,6,7,11*	Leche con nesquik y zumo con cereales / Chocolate milk, juice and cereal 1,6,7*	Leche con nesquik y zumo con tostadas, mantequilla y mermelada o aceite / Chocolate milk, juice, toast with butter and jam or olive oil 3,6,7,8,11*	Leche con nesquik y zumo con magdalenas de aceite de oliva / Chocolate milk, juice and olive oil muffins 1,3,7	Leche con nesquik y zumo con churros / Chocolate milk, juice and churros 1, 7
Fruta / Fruit	Fruta /Fruit	Fruta /Fruit	Fruta / Fruit	Fruta / Fruit

Para los niños que presentan intolerancia al gluten: pastas Guillón sin gluten, magdalenas brioches sin gluten, galletas sin gluten, y cereales recubiertos de chocolate sin gluten.



Sugerencia 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
---	--	---	--	---



Sugerencia 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
--	---	--	---	---



a.m

Start strong



p.m



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.

MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoes, carrot, chicken, chorizo, ham and veal) 1,3</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread. 1,7</p>	<p>2 Crema de puerros y zanahorias o brócoli al vapor / Cream of leeks and carrots or steamed broccoli</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas o filete de pollo a la plancha con patatas /Roasted chicken or grilled chicken with potatoes</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread. 1,7</p>	<p>3 SEMANA SANTA</p>
<p>6 SEMANA SANTA</p>	<p>7 SEMANA SANTA</p>	<p>8 SEMANA SANTA</p>	<p>10 SEMANA SANTA</p>
<p>13 SEMANA SANTA</p>	<p>14 Crema de calabacín con picatostes o calabacín al horno/ Cream of zucchini with croutons or baked zucchini. 1</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with baked potatoes</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread. 1,7</p>	<p>15 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Tortilla de jamón / Ham omelette. 3</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread. 1,7</p>	<p>17 Sopa de cocido / Broth. 1,3</p> <p>Bacalao en salsa verde o revuelto de bacalao y setas / Cod with green sauce or cod mixed with mushrooms 4</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread. 1,7</p>
<p>20 Arroz tres delicias / Chinese style rice .2,3,14</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes o filete de lomo fresco al ajillo / Pork with green peppers or pork fillet with garlic</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread. 1,7</p>	<p>21 Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Merluza a la romana / Breaded hake 1,3,4</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread. 1,7</p>	<p>22 Macarrones con atún / Pasta with tuna. 1,3,4</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with baked potatoes.</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread. 1,7</p>	<p>24 Judías pintas con arroz o Ensalada de judías blancas y arroz// Pinto beans with rice or White bean salad with rice. 12</p> <p>Redondo de ternera en salsa / Turkey fillet in sauce</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread. 1</p>
<p>27 Puré de espinacas con picatostes o espinacas rehogadas / Spinach puree with croutons. or braised spinach. 1</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with french fries.</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread. 1,7</p>	<p>28 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potato, carrot, chicken, chorizo, ham and veal) 1,3</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or Fruit and bread. 1,7</p>	<p>30 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Croquetas caseras con ensalada o empanadillas de queso y jamón / Homemade croquettes with salad or cheese and ham dumplings. 1,3,,7,</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread. 1,7</p>	<p>Bon appetit!</p>

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa

vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.



Enjoy
your



meal

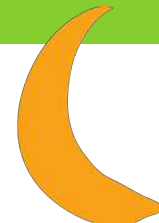
Dietas Blandas

MENÚ COMIDAS

MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1 Sopa / Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>2 Puré de zanahorias / Carrots puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>3</p> <p>SEMANA SANTA</p>
<p>6</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>7</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>8</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>9</p> <p>SEMANA SANTA</p>
<p>13</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>14 Crema de calabacín / Zucchini cream</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey steak</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>	<p>15 Pasta cocida / Soft boiled pasta</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>16 Arroz blanco / White rice</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>
<p>20 Arroz blanco / White rice</p> <p>Lacón a la plancha / Pork</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>21 Puré de patata y zanahoria / Potato and carrot puree</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>22 Pasta cocida / Soft boiled pasta</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>23 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with oil</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>
<p>27 Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>28 Sopa/ Broth</p> <p>Tortilla francesa / Omelette</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread</p>	<p>29 Arroz blanco / White rice</p> <p>Pescado a la plancha / Grilled fish</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>30 Pasta cocida / Soft boiled pasta</p> <p>Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey steak.</p> <p>Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.</p>

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños 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>1 Tortilla de calabacín con pisto / Zucchini omelette with vegetables in tomato sauce.</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>2 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo.</p> <p>Lubina al horno / Baked fish.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>3</p> <p>SEMANA SANTA</p>
<p>6</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>7</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>8</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>9</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>10</p> <p>SEMANA SANTA</p>
<p>13</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>14 Dorada al horno con patata cocida y ensalada de espinacas/ Baked fish with boiled potatoes and spinach salad.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>15 Alitas de pollo con patatas gajo al horno con ensalada / Chicken wings with baked potatoes and salad</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>16 Crema de puerros / Cream of leeks</p> <p>Sepia a la plancha / Grilled squid.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>17 Parrillada de verduras / Grilled vegetables</p> <p>Hamburguesa de ternera / Grilled burger</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>
<p>20 Lasaña de verduras y atún/ Vegetables tuna lasagna.</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>21 Brócoli rehogado / Boccoli sautéed.</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>22 Sopa / Broth.</p> <p>Rape a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>23 Crema de calabaza / Cream of pumpkin.</p> <p>Pincho moruno / Pork skewer.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>24 Mero con verduras al horno y patata cocida / Baked fish with vegetables and boiled potatoes.</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread-</p>
<p>27 Espárragos verdes y tomates a la plancha / Grilled green asparagus and tomatoes.</p> <p>Lenguado al horno / Baked fins</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>28 Berenjenas rellenas de carne y verdura / Stuffed aubergine with meat and vegetables.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>29 Coliflor con bechamel / Cauliflower in sauce</p> <p>Cinta de lomo / Grilled pork</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>30 Sopa de pescado / Fish soup</p> <p>Solomillo de pavo a la plancha / Grilled turkey.</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. 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.

Sugerencia CENAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

04

April



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<p>1 Tortilla de calabacín con pisto / Zucchini omelette with vegetables in tomato sauce.</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>2 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo.</p> <p>Lubina al horno / Baked fish.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>3 SEMANA SANTA</p>
<p>6 SEMANA SANTA</p>	<p>7 SEMANA SANTA</p>	<p>8 SEMANA SANTA</p>	<p>9 SEMANA SANTA</p>	<p>10 SEMANA SANTA</p>
<p>13 SEMANA SANTA</p>	<p>14 Dorada al horno con patata cocida y ensalada de espinacas/ Baked fish with boiled potatoes and spinach salad.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>15 Alitas de pollo con patatas gajo al horno con ensalada / Chicken wings with baked potatoes and salad</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>16 Crema de puerros / Cream of leeks</p> <p>Sepia a la plancha / Grilled squid.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>17 Parrillada de verduras / Grilled vegetables</p> <p>Hamburguesa de ternera / Grilled burger</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>
<p>20 Lasaña de verduras y atún/ Vegetables tuna lasagna.</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>21 Brócoli rehogado / Boccoli sautéed.</p> <p>Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>22 Sopa / Broth.</p> <p>Rape a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p>23 Crema de calabaza / Cream of pumpkin.</p> <p>Pincho moruno / Pork skewer.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread.</p>	<p>24 Mero con verduras al horno y patata cocida / Baked fish with vegetables and boiled potatoes.</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread-</p>
<p>27 Espárragos verdes y tomates a la plancha / Grilled green asparagus and tomatoes.</p> <p>Lenguado al horno / Baked fins</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>28 Berenjenas rellenas de carne y verdura / Stuffed aubergine with meat and vegetables.</p> <p>Fruta y pan / Fruit and bread</p>	<p>29 Coliflor con bechamel / Cauliflower in sauce</p> <p>Cinta de lomo / Grilled pork</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p>30 Sopa de pescado / Fish soup</p> <p>Solomillo de pavo a la plancha / Grilled turkey.</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. 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.

Sugerencia CENAS

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

04
April



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.

MENÚ COMIDAS
1er Ciclo Infantil

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

Bon appetit!

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

1er Ciclo Infantil

MERIENDAS

		<p>1 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>2 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>3 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,6,7,8,11</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>6 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Quesitos con pan tostado /Cheese .1,3,7,8,11</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>7 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>8 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6</p> <p>Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>9 SEMANA SANTA</p>	<p>10 SEMANA SANTA</p>
<p>13 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>14 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>15 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>16 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>17 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,6,7,8,11</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p>20 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Quesitos con pan tostado /Cheese .1,3,7,8,11</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>21 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con paté / Sweet bread with pate.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>22 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de chorizo / Chorizo finger sandwich.1,7,6</p> <p>Yogur bebido / Liquid yogurt.7</p>	<p>23 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Sandwich de jamón york / Ham sandwich.1,6,11</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>24 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7</p> <p>Zumo de frutas / Juice</p>
<p>27 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Natillas / Pudding.7</p>	<p>28 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Pan de leche con queso de untar / Sweet bread with spreadable cheese.1,3,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p>29 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de mortadela /Mortadella finger sandwich.1,6,7</p> <p>Petit suise / Yogurt.7</p>	<p>30 Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	

Have a snack
p.m



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.

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

Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.



Enjoy
your



meal

**Alergicos a la lactosa
proteínas de la leche**

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

		<p>1 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoes, carrot, chicken, chorizo, ham and veal)</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>	<p>2 Crema de puerros y zanahorias o brócoli al vapor // Cream leeks and carrots or steamed broccoli</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas o filete de pollo a la plancha con patatas /Roasted chicken or grilled chicken with potatoes</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread</p>	<p>3 SEMANA SANTA</p>
<p>6 SEMANA SANTA</p>	<p>7 SEMANA SANTA</p>	<p>8 SEMANA SANTA</p>	<p>9 SEMANA SANTA</p>	<p>10 SEMANA SANTA</p>
<p>13 SEMANA SANTA</p>	<p>14 Crema de calabacín con picatostes o calabacín al horno/ Cream of zucchini with croutons or baked zucchini.</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with baked potatoes.</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread</p>	<p>15 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Tortilla de jamón / Ham omelette.</p> <p>Fresas, leche de soja y pan / Strawberries, soy milk and bread.1,7</p>	<p>16 Guisantes rehogadas con jamón / Sauteed peas with ham</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y arroz / Meatballs with tomato sauce and rice.</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread</p>	<p>17 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Bacalao en salsa verde o revuelto de bacalao y setas / Cod with green sauce or cod mixed with mushrooms</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.</p>
<p>20 Arroz tres delicias / Chinese style rice</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes o filete de lomo fresco al ajillo / Pork with green peppers or pork fillet with garlic</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread</p>	<p>21 Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Merluza a la romana /Breaded hake</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread</p>	<p>22 Macarrones con atún / Pasta with tuna.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with baked potatoes.</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.</p>	<p>23 Patatas a la riojana / Potato stew</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread</p>	<p>24 Judías pintas con arroz o Ensalada de judías blancas y arroz// Pinto beans with rice or White bean salad with rice.</p> <p>Redondo de ternera en salsa / Turkey fillet in sauce</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>27 Puré de espinacas con picatostes o espinacas rehogadas / Spinach puree with croutons or braised spinach..</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with french fries.</p> <p>Fresas, leche de soja y pan / Strawberries, soy milk and bread.</p>	<p>28 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potato, carrot, chicken, chorizo, ham and veal)</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread</p>	<p>29 Paella Valenciana o ensalada de arroz / Valencian style rice or rice salad</p> <p>Merluza al horno / Baked hake</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread</p>	<p>30 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Croquetas caseras sin leche con ensalada// Homemade croquettes without milk and with salad</p> <p>Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread</p>	

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños 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 alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.

MENÚ COMIDAS

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

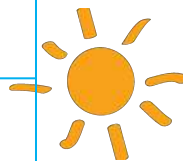
VIERNES

04

April

Alérgicos a meluz
y marisco

		<p>1 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoes, carrot, chicken, chorizo, ham and veal)</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>2 Crema de puerros y zanahorias o brócoli al vapor // Cream leeks and carrots or steamed broccoli</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas o filete de pollo a la plancha con patatas /Roasted chicken or grilled chicken with potatoes</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p>3</p> <p>SEMANA SANTA</p>
<p>6</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>7</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>8</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>9</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>10</p> <p>SEMANA SANTA</p>
<p>13</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>14 Crema de calabacín con picatostes o calabacín al horno/ Cream of zucchini with croutons or baked zucchini.</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with baked potatoes.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.1,7</p>	<p>15 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Tortilla de jamón / Ham omelette</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>16 Guisantes rehogadas con jamón / Sauteed peas with ham</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y arroz / Meatballs with tomato sauce and rice.</p> <p>Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>17 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Bacalao en salsa verde o revuelto de bacalao y setas / Cod with green sauce or cod mixed with mushrooms</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p>20 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes o filete de lomo fresco al ajillo / Pork with green peppers or pork fillet with garlic</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>21 Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Merluza a la romana / Breaded hake</p> <p>Yogurt natural o fruit y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>22 Macarrones con atún / Pasta with tuna.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with baked potatoes.</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread</p>	<p>23 Patatas a la riojana / Potato stew</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.</p> <p>Yogurt de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>24 Judías pintas con arroz o Ensalada de judías blancas y arroz// Pinto beans with rice or White bean salad with rice.</p> <p>Redondo de ternera en salsa / Turkey fillet in sauce</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.1</p>
<p>27 Puré de espinacas con picatostes o espinacas rehogadas / Spinach puree with croutons or braised spinach..</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with french fries.</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>28 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potato, carrot, chicken, chorizo, ham and veal)</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or Fruit and bread.</p>	<p>29 Paella Valenciana o ensalada de arroz / Valencian style rice or rice salad</p> <p>Merluza al horno /Baked hake</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>30 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Croquetas caseras con ensalada /Homemade croquettes with salad</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	



Enjoy
your



meal

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengan bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos

lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en

Alérgicos al huevo

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

6

SEMANA SANTA

13

SEMANA SANTA

20

Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce

Cinta de lomo con pimientos verdes o filete de lomo fresco al ajillo / Pork with green peppers or pork fillet with garlic

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

27

Puré de espinacas con picatostes o espinacas rehogadas / Spinach puree with croutons or braised spinach

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

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

7

SEMANA SANTA

14

Crema de calabacín con picatostes o calabacín al horno/ Cream of zucchini with croutons or baked zucchini.

Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with baked potatoes.

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

21

Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree

Merluza a la plancha / Grilled hake

Yogurt natural o fruit y pan / Natural yogurt or fruit and bread.

28

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

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

8

SEMANA SANTA

15

Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables

Cinta de lomo / Pork

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

22

Macarrones con atún / Pasta with tuna.

Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with baked potatoes.

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

29

Paella Valenciana o ensalada de arroz / Valencian style rice or rice salad

Merluza al horno / Baked hake.

Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread

9

SEMANA SANTA

16

Guisantes rehogadas con jamón / Sauteed peas with ham

Albóndigas de ternera con salsa de tomate y arroz / Meatballs with tomato sauce and rice.

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

23

Patatas a la riojana / Potato stew

Salmón a la plancha / Grilled salmon.

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

30

Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed

Croquetas caseras sin huevo con ensalada / Homemade croquettes without egg and with salad

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

10

SEMANA SANTA

17

Sopa de cocido / Broth.

Bacalao en salsa verde o revuelto de bacalao y setas / Cod with green sauce or cod mixed with mushrooms

Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread

24

Judías pintas con arroz o Ensalada de judías blancas y arroz// Pinto beans with rice or White bean salad with rice

Redondo de ternera en salsa / Turkey fillet in sauce

Naranja y pan / Orange and bread.

04

April



Enjoy your



meal



Enjoy your



meal

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Alérgicos a la soja

		<p>1 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoes, carrot, chicken, chorizo, ham and veal)</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>2 Crema de puerros y zanahorias o brócoli al vapor / Cream of leeks and carrots or steamed broccoli</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas o filete de pollo a la plancha con patatas /Roasted chicken or grilled chicken with potatoes</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p>3</p> <p>SEMANA SANTA</p>
<p>6</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>7</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>8</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>9</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>10</p> <p>SEMANA SANTA</p>
<p>13</p> <p>SEMANA SANTA</p>	<p>14 Crema de calabacín con picatostes o calabacín al horno/ Cream of zucchini with croutons or baked zucchini.</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with baked potatoes.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>15 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables</p> <p>Tortilla de jamón / Ham omelette.</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>16 Guisantes rehogadas con jamón / Sauteed peas with ham</p> <p>Albóndigas de ternera sin soja con salsa de tomate y arroz / Meatballs without soy and with tomato sauce and rice.</p> <p>Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>17 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Bacalao en salsa verde o revuelto de bacalao y setas / Cod with green sauce or cod mixed with mushrooms</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>
<p>20 Arroz tres delicias / Chinese style rice .</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes o filete de lomo fresco al ajillo / Pork with green peppers or pork fillet with garlic</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>21 Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Merluza a la romana / Breaded hake</p> <p>Yogur natural o fruit y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>22 Macarrones con atún / Pasta with tuna.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with baked potatoes.</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread</p>	<p>23 Patatas a la riojana / Potato stew</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.</p> <p>Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>24 Judías pintas con arroz o Ensalada de judías blancas y arroz// Pinto beans with rice or White bean salad with rice.</p> <p>Redondo de ternera en salsa / Turkey fillet in sauce</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>27 Puré de espinacas con picatostes o espinacas rehogadas / Spinach puree with croutons or braised spinach.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with french fries.</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>28 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potato, carrot, chicken, chorizo, ham and veal)</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or Fruit and bread.</p>	<p>29 Paella Valenciana o ensalada de arroz / Valencian style rice or rice salad</p> <p>Merluza al horno / Baked hake.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>30 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed</p> <p>Croquetas caseras con ensalada o empanadillas de queso y jamón / Homemade croquettes with salad or cheese and ham dumplings.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	

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

MENÚ COMIDAS

LUNES

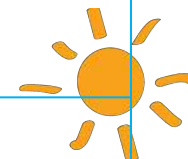
MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

April



Enjoy
your



meal

Alérgicos a legumbres

MENÚ COMIDAS

		<p>1 Cocido completo (Sopa, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, cabbage, potatoes, carrot, chicken, chorizo, ham and veal)</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p>2 Crema de puerros y zanahorias o brócoli al vapor / Cream of leeks and carrots or steamed broccoli</p> <p>Pollo asado en su jugo con patatas o filete de pollo a la plancha con patatas /Roasted chicken or grilled chicken with potatoes</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	<p>3 SEMANA SANTA</p>
<p>6 SEMANA SANTA</p>	<p>7 SEMANA SANTA</p>	<p>8 SEMANA SANTA</p>	<p>9 SEMANA SANTA</p>	<p>10 SEMANA SANTA</p>
<p>13 SEMANA SANTA</p>	<p>14 Crema de calabacín con picatostes o calabacín al horno/ Cream of zucchini with croutons or baked zucchini.</p> <p>Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with baked potatoes.</p> <p>Yogur natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>15 Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Tortilla de jamón / Ham omelette.</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>16 Patatas guisadas / Stewed potatoes</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate y arroz / Meatballs with tomato sauce and rice.</p> <p>Petit suisse o fruta y pan / Yogurt or fruit and bread.</p>	<p>17 Sopa de cocido / Broth.</p> <p>Bacalao en salsa verde o revuelto de bacalao y setas / Cod with green sauce or cod mixed with mushrooms</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread</p>
<p>20 Arroz tres delicias / Chinese style rice</p> <p>Cinta de lomo con pimientos verdes o filete de lomo fresco al ajillo / Pork with green peppers or pork fillet with garlic</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p>21 Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree</p> <p>Merluza a la romana / Breaded hake</p> <p>Yogurt natural o fruta y pan / Natural yogurt or fruit and bread.</p>	<p>22 Macarrones con atún / Pasta with tuna.</p> <p>Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with baked potatoes.</p> <p>Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread</p>	<p>23 Patatas a la riojana / Potato stew</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled salmon.</p> <p>Yogurt de limón o fruta y pan / Lemon yogurt or fruit and bread.</p>	<p>24 Sopa de cocido / Broth</p> <p>Redondo de ternera en salsa / Turkey fillet in sauce</p> <p>Naranja y pan / Orange and bread.</p>
<p>27 Puré de espinacas con picatostes o espinacas rehogadas / Spinach puree with croutons or braised spinach.</p> <p>Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with french fries.</p> <p>Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.</p>	<p>28 Cocido completo (Sopa., repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, cabbage, potato, carrot, chicken, chorizo, ham and veal)</p> <p>Natillas o fruta y pan / Custard or Fruit and bread.</p>	<p>29 Paella Valenciana o ensalada de arroz / Valencian style rice or rice salad</p> <p>Merluza al horno / Baked hake.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread</p>	<p>30 Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Croquetas caseras con ensalada o empanadillas de queso y jamón / Homemade croquettes with salad or cheese and ham dumplings.</p> <p>Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.</p>	

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

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

Alérgicos al pescado

6

SEMANA SANTA

7

SEMANA SANTA

8

SEMANA SANTA

9

SEMANA SANTA

10

SEMANA SANTA

13

SEMANA SANTA

14

Crema de calabacín con picatostes o calabacín al horno/ Cream of zucchini with croutons or baked zucchini.

Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with baked potatoes.

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

15

Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables

Tortilla de jamón / Ham omelette.

Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread

16

Guisantes rehogadas con jamón / Sauteed peas with ham

Albóndigas de ternera con salsa de tomate y arroz / Meatballs with tomato sauce and rice.

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

17

Sopa de cocido / Broth.

Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken fillet

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

20

Arroz tres delicias / Chinese style rice .

Cinta de lomo con pimientos verdes o filete de lomo fresco al ajo / Pork with green peppers or pork fillet with garlic

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

21

Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree

Filete de ternera al plancha /Grilled beef steak

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

22

Macarrones con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce.

Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with baked potatoes.

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

23

Patatas a la riojana / Potato stew

Tortilla de patata / Omelette

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

24

Judías pintas con arroz o Ensalada de judías blancas y arroz// Pinto beans with rice or White bean salad with rice

Redondo de ternera en salsa / Turkey fillet in sauce

Naranja y pan / Orange and bread.

27

Puré de espinacas con picatostes o espinacas rehogadas / Spinach puree with croutons or braised spinach.

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

Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread

28

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

Natillas o fruta y pan / Custard or Fruit and bread

29

Paella Valenciana o ensalada de arroz / Valencian style rice or rice salad

Jamón York a la plancha / Grilled pork

Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread

30

Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed

Croquetas caseras con ensalada o empanadillas de queso y jamón / Homemade croquettes with salad or cheese and ham dumplings.

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

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

04

April



Enjoy
your



meal

Celiacos

		1 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potatoes, carrot, chicken, chorizo, ham and veal) Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten	2 Crema de puerros y zanahorias o brócoli al vapor // Cream leeks and carrots or steamed broccoli Pollo asado en su jugo con patatas o filete de pollo a la plancha con patatas /Roasted chicken or grilled chicken with potatoes Yogur de macedonia o fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogurt or fruit and bread without gluten	3 SEMANA SANTA
6 SEMANA SANTA	7 SEMANA SANTA	8 SEMANA SANTA	9 SEMANA SANTA	10 SEMANA SANTA
13 SEMANA SANTA	14 Crema de calabacín con picatostes sin gluten o calabacín al horno/ Cream of zucchini with croutons without gluten or baked zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with baked potatoes. Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt or fruit and bread without gluten	15 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables Tortilla de jamón / Ham omelette. Fresas,leche y pan sin gluten / Strawberries, milk and bread without gluten	16 Guisantes rehogadas con jamón / Sauteed peas with ham Albóndigas de ternera con salsa de tomate y arroz / Meatballs with tomato sauce and rice Petit suisse o fruta y pan sin gluten / Yogurt or fruit and bread without gluten	17 Sopa de cocido / Broth. Bacalao en salsa verde o revuelto de bacalao y setas / Cod with green sauce or cod mixed with mushrooms Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten
20 Arroz tres delicias / Chinese style rice . Cinta de lomo con pimientos verdes o filete de lomo fresco al ajillo / Pork with green peppers or pork fillet with garlic Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten	21 Acelgas rehogadas o puré de acelgas / Lightly fried chard or chard puree Merluza a la plancha/ Grilled hake Yogur natural o fruta y pan sin gluten / Natural yogurt/ or fruit and bread without gluten	22 Macarrones con atún / Pasta with tuna. Filete de pollo a la plancha con patatas / Grilled chicken with baked potatoes. Macedonia natural de frutas, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten	23 Patatas a la riojana / Potato stew Salmón a la plancha / Grilled salmon. Yogurt de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread without gluten	24 Judías pintas con arroz o Ensalada de judías blancas y arroz// Pinto beans with rice or White bean salad with rice Redondo de ternera en salsa / Turkey fillet in sauce Naranja y pan sin gluten / Orange and bread without
27 Puré de espinacas con picatostes sin gluten o espinacas rehogadas / Spinach puree with croutons.without gluten or braised spinach Hamburguesa de pollo con patatas / Chicken burger with french fries. Fresas,leche y pan sin gluten / Strawberries, milk and bread without gluten	28 Cocido completo (Sopa, garbanzos, repollo, patata, zanahoria, pollo, chorizo, jamón y ternera) / Complete cocido (Broth, chickpeas, cabbage, potato, carrot, chicken, chorizo, ham and veal) Natillas o fruta y pan sin gluten / Custard or fruit and bread without gluten	29 Paella Valenciana o ensalada de arroz / Valencian style rice or rice salad Merluza al horno / Baked hake. Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten	30 Judias verdes rehogadas / Green beans sauteed Croquetas caseras con ensalada/ / Homemade croquettes without gluten and with salad Yogur de macedonia o fruta y pan / Fruit salad yogurt or fruit and bread.	



Enjoy your



meal

MENÚ COMIDAS

TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUES DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los

productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten