

DESAYUNOS

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

09

September



Sugerencias DESAYUNOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal	Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies	Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam	Leche, pieza de fruta y bizcocho / Milk, fruit and cake	Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham

a.m

Start strong

Sugerencias MERIENDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit	Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit	Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit	Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit	Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit



p.m

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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.

7

Arroz con tonate / White rice with tomato sauce

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

Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7

8

Sopa de cocido / Broth .1,3

Cinta de lomo / Grilled pork

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

9

Puré de calabacín / Zucchini puree

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

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

10

Lentejas guisadas con verduras/ Lentils stew with vegetables.

Merluza a la romana / Breaded hake.1,3,4

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

11

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

Filete de pavo adobado / Marinated grilled turkey.

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

14

Paella valenciana /Valencian style rice with chicken

Lacón a la gallega / Lacon

Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.1,7

15

Judías blancas con chorizo / White beans stew with sausage

Gallo San Pedro al horno con ensalada de tomate / Baked fish with tomato salad.4,12

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

16

Crema de calabaza /Cream of pumpkin .

Redondo de ternera / Veal in sauce

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

17

Sopa / Soup.1,3

Chuletas de pavo con puré de patata / Turkey chops with mashed puree.7

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

18

Pasta con salsa carbonara / Pasta with carbonara.1,3,7

Tortilla con ensalada / Omelette with salad.3,12

Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread. 1,7

21

Puré de verduras / Vegetables puree

Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries

Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread1,7

22

Pasta con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce.1,3

Bacalao a la plancha / Grilled cod.4

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

23

Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice

Pincho moruno con ensalada / Grilled pork with salad.12

Uvas, leche y pan / Grape, milk and bread.1,7

24

Sopa de cocido / Broth.1,3

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

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

25

Guisantes con jamón / Peas with ham

Pollo asado con patatas fritas / Roast chicken with french fries.

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

28

Patatas con carne / Potatoes stew with meat

Tortilla de calabacín con ensalada / Zucchini omelette with salad.3,12

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

29

Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera)/ Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham , chicken and veal) 1,3

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

30

Crema de espinacas / Cream of spinach

Croquetas caseras / Homemade croquettes.1,3,7

Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.1,7

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

Sugerencias CENAS

LUNES

MARTES

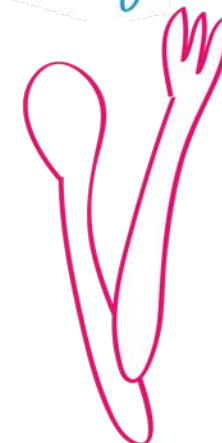
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



7 Acelgas rehogadas / Chard sauteed Empanadillas de atún caseras / Homemade tuna pasty Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	8 Brócoli salteado / Broccoli sauteed Salchichas de pavo / Turkey sausages Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	9 Dorada al horno con patatas panaderas / Baked fish with baked potatoes Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	10 Parrilla de verduras / Grilled vegetables Tortilla francesa / Omelette Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	11 Berenjenas rellenas de carne, verduras y queso / Stuffed aubergine with meat, vegetables and cheese Manzanal, leche y pan / Apple, milk and bread. 1,7
14 Revuelto de espárragos verdes con bacalao y huevo / Green asparagus and cod sauteed with egg Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	15 Coliflor con bechamel / Baked cauliflower with sauce Alitas de pollo al horno / Baked chicken wings Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	16 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Sepia a la plancha / Grilled squid Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread. 1,7	17 Magro con pisto / Lean with vegetables in tomato sauce Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	18 Hamburguesa de ternera con ensalada y patatas / Grilled burger with salad and french fries Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread
21 Arroz tres delicias / Chinese style rice Lenguado a la plancha / Grilled fish Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	22 Sopa de verduras / Vegetables soup Huevos rellenos / Stuffed egg Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	23 Sopa de verduras / Vegetables soup Huevos rellenos / Stuffed eggs Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	24 Ensalada de espinacas / Spinach salad Solomillo de pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	25 Redondo de ternera con puré de patata / Veal in sauce with mashed potato Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread
28 Trucha rellena de bacon con ensalada completa / Stuffed trout with bacon and full salad. Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread	29 Lasaña de verdura / Vegetable lasagna Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	30 Crema de puerros / Cream of leeks Mero en salsa / Mere in sauce Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread		

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September

7 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit	8 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york/ Ham finger sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit	9 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit	10 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit	11 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Zumo de frutas / Juice
14 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7	15 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit	16 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Petit suise / Yogurt.7	17 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	18 Puré de frutas variadas / Fruit puree Sandwich de nocilla / Hazelnut and chocolate sandwich.1,7,8 Leche / Milk.7
21 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo/ Turkey finger sandwich-1,7 Fruta del tiempo / Fruit	22 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit	23 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Yogur bebido / Liquid yogurt.7	24 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de cuña de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	25 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7 Zumo de frutas / Juice
28 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7 Natillas / Pudding.7	29 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit	30 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york/ Ham finger sandwich.7 Petit suise / Yogurt.7		

Have a
snack



1er Ciclo Ed. Infantil

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

7 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	8 Puré de verduras con pavo / Vegetable puree with turkey Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	9 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	10 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	11 Puré de verduras con pavo / Vegetable puree with turkey Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
14 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	15 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	16 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	17 Puré de verduras con pavo / Vegetable puree with turkey Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	18 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
21 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	22 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	23 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	24 Puré de verduras con pescado / Vegetable puree with fish.4 Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	25 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7
28 Puré de verduras con ternera / Vegetable puree with steak Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	29 Puré de verduras con pollo / Vegetable puree with chicken Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7	30 Puré de verduras con pavo / Vegetable puree with turkey Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7		

1er Ciclo Ed. Infantil

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.

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

*Bon
appetit!*

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

7 Arroz blanco / White rice Filete de pollo/ Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.	8 Sopa / Broth Lacón a la plancha / Grilled ham Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.	9 Puré de calabacín / Grilled Zucchini Tortilla francesa / Omelette Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.	10 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.	11 Pasta cocida / Boiled pasta Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.
14 Arroz blanco / White rice Lacón a la plancha / Grilled ham Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.	15 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.	16 Puré de calabaza / Cream of pumpkin Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	17 Arroz blanco / White rice Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.	18 Pasta cocida / Boiled pasta Tortilla francesa / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread
21 Puré de patata y zanahoria/ Potato and carrot puree Lacón a la plancha/ Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread	22 Pasta cocida / Boiled pasta Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	23 Arroz blanco / White rice Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread	24 Sopa / Broth Tortilla francesa / Omelette Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread.	25 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread
28 Patatas hervidas con pollo / Boiled potatoes with chicken Tortilla / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	29 Sopa/ Broth Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur natural y pan / Natural yogurt and bread	30 Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot Lacón plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread	Diets Blandas	

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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.

7 Arroz con tonate / White rice with tomato sauce Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.	8 Sopa de cocido / Broth. Cinta de lomo / Grilled pork Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread.	9 Puré de calabacín / Zucchini puree Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice. Macedonia de frutas, leche de soja y pan. Natural fruit salad, soy milk and bread.	10 Lentejas guisadas con verduras/ Lentils stew with vegetables. Merluza a la romana / Breaded hake. Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread.1,7	11 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce. Filete de pavo adobado / Marinated grilled turkey. Manzanal, leche de soja y pan /Apple, soy milk and bread.
14 Paella valenciana /Valencian style rice with chicken Lacón a la gallega / Lacon Melón, leche de soja y pan / Melon, soy milk and bread.	15 Judías blancas con chorizo / White beans stew with sausage Gallo San Pedro al horno con ensalada de tomate / Baked fish with tomato salad. Postre lácteo de soja o fruta y pan /Soy dairy dessert or fruit and bread.	16 Crema de calabaza/Cream of pumpkin. Redondo de ternera / Veal in sauce Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.	17 Sopa / Soup. Chuletas de pavo con puré de patata sin leche / Turkey chops with mashed puree without milk. Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread.	18 Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce. Tortilla con ensalada / Omelette with salad. Sandia, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.
21 Puré de verduras / Vegetables puree Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries Manzana Gala, leche de soja y pan. Gala apple, soy milk and bread.	22 Pasta con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce. Bacalao a la plancha / Grilled cod. Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert,or fruit and bread.	23 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice Pincho moruno con ensalada / Grilled pork with salad. Uvas, leche de soja y pan / Grape, soy milk and bread.1.7	24 Sopa de cocido / Broth. Pescado a la plancha / Grilled fish. Postre lácteo de soja o fruta y pan / Soy dairy dessert or fruit and bread.	25 Guisantes con jamón / Peas with ham Pollo asado con patatas fritas / Roast chicken with french fries. Plátano, leche de soja y pan /Banana, soy milk and bread.
28 Patatas con carne / Potatoes stew with meat Tortilla de calabacín con ensalada / Zucchini omelette with salad. Macedonia de frutas, soy leche y pan / Fruit salad, soy milk and bread.	29 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera)/ Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham , chicken and veal) Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert,fruit and bread.	30 Crema de espinacas / Cream of spinach Croquetas caseras sin leche / Homemade croquettes without milk. Sandía, leche de soja y pan / Watermelon, soy milk and bread.	Alérgicos a la lactosa y a las proteínas de la leche	

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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.

7 Arroz con tonate / White rice with tomato sauce Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.	8 Sopa de cocido / Broth. Cinta de lomo / Grilled pork Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.	9 Puré de calabacín / Zucchini puree Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice. Macedonia de frutas, leche y pan. Natural fruit salad, milk and bread.	10 Lentejas guisadas con verduras/ Lentils stew with vegetables. Merluza a la romana / Breaded hake. Natillas o frutay pan / Custard or fruit and bread.	11 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce. Filete de pavo adobado / Marinated grilled turkey. Manzanal, leche y pan /Apple,, milk and bread.
14 Paella valenciana /Valencian style rice with chicken Lacón a la gallega / Lacon Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.	15 Judías blancas con chorizo / White beans stew with sausage Gallo San Pedro al horno con ensalada de tomate / Baked fish with tomato salad. Yogur de fresa o fruta y pan /Strawberry yogurt or fruit and bread.	16 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin. Redondo de ternera / Veal in sauce Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.	17 Sopa / Soup. Chuletas de pavo con puré de patata / Turkey chops with mashed puree. Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.	18 Pasta con salsa carbonara / Pasta with carbonara. Tortilla con ensalada / Omelette wigh salad. Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.
21 Puré de verduras / Vegetables puree Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread.	22 Pasta con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce. Bacalao a la plancha / Grilled cod. Yogur natural o fruta y pan /Natural yogurt,or fruit and bread.	23 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice Pincho moruno con ensalada / Grilled pork with salad. Uvas, leche y pan / Grape, milk and bread.	24 Sopa de cocido / Broth. Lasaña de atún / Tuna lasagna . Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogut or fruit and bread.	25 Guisantes con jamón / Peas with ham Pollo asado con patatas fritas / Roaste chicken with french fries. Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.
28 Patatas con carne / Potatoes stew with meat Tortilla de calabacin con ensalada / Zucchini omelette with salad. Macedonia de frutas, leche y pan / Fruit salad, milk and bread.	29 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera)/ Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham , chicken and veal). Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt,fruit and bread.	30 Crema de espinacas / Cream of spinach Croquetas caseras / Homemade croquettes. Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.	Alérgicos a los moluscos y el marisco	

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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.

7 Arroz con tonate / White rice with tomato sauce Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.	8 Sopa de cocido / Broth. Cinta de lomo / Grilled pork Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.	9 Puré de calabacín / Zucchini puree Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice. Macedonia de frutas, leche y pan. Natural fruit salad, milk and bread.	10 Lentejas guisadas con verduras/ Lentils stew with vegetables. Merluza a la plancha / Grilled hake. Natillas o frutay pan / Custard or fruit and bread.	11 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce. Filete de pavo adobado / Marinated grilled turkey. Manzanal, leche y pan /Apple,, milk and bread.
14 Paella valenciana /Valencian style rice with chicken Lacón a la gallega / Lacon Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.	15 Judías blancas con chorizo / White beans stew with sausage Gallo San Pedro al horno con ensalada de tomate / Baked fish with tomato salad. Yogur de fresa o fruta y pan /Strawberry yogurt or fruit and bread.	16 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Redondo de ternera / Veal in sauce Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.	17 Sopa / Soup. Chuletas de pavo con puré de patata / Turkey chops with mashed puree. Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.	18 Pasta con salsa carbonara / Pasta with carbonara. Cinta de lomo con ensalada / Grilled pork wigh salad. Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.
21 Puré de verduras / Vegetables puree Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread.	22 Pasta con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce. Bacalao a la plancha / Grilled cod. Yogur natural o fruta y pan /Natural yogurt,or fruit and bread.	23 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice Pincho moruno con ensalada / Grilled pork with salad. Uvas, leche y pan / Grape, milk and bread.	24 Sopa de cocido / Broth. Pescado a la plancha / Grilled fish. Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogut or fruit and bread.	25 Guisantes con jamón / Peas with ham Pollo asado con patatas fritas / Roaste chicken with french fries. Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.
28 Patatas con carne / Potatoes stew with meat Pollo con ensalada / Chicken with salad. Macedonia de frutas, leche y pan / Fruit salad, milk and bread.	29 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera)/ Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham , chicken and veal) Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt,fruit and bread.	30 Crema de espinacas / Cream of spinach Croquetas caseras sin huevo/ Homemade croquettes without egg. Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.	Alérgicos al huevo	

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

1. Cereales que contengan gluten
2. Crustáceos o productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
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!

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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.

7 Arroz con tonate / White rice with tomato sauce Hamburguesa de pollo con patatas fritas / Chicken burger with french fries Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.	8 Sopa de cocido / Broth Cinta de lomo / Grilled pork Yogur natural o fruta y pan/ Natural yogurt or fruit and bread.	9 Puré de calabacín / Zucchini puree Filete de de ternera con arroz / Grilled veal with rice. Macedonia de frutas, leche y pan. Natural fruit salad, milk and bread.	10 Lentejas guisadas con verduras/ Lentils stew with vegetables. Merluza a la romana / Breaded hake. Natillas o frutay pan / Custard or fruit and bread.	11 Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce. Filete de pavo adobado / Marinated grilled turkey. Manzanal, leche y pan /Apple,, milk and bread.
14 Paella valenciana /Valencian style rice with chicken Lacón a la gallega / Lacon Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.	15 Judías blancas con chorizo / White beans stew with sausage Gallo San Pedro al horno con ensalada de tomate / Baked fish with tomato salad. Yogur de fresa o fruta y pan /Strawberry yogurt or fruit and bread.	16 Crema de calabaza/ Cream of pumpkin . Redondo de ternera / Veal in sauce Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.	17 Sopa / Soup. Chuletas de pavo con puré de patata / Turkey chops with mashed puree.7 Yogur de fresa o fruta y pan / Strawberry yogurt or fruit and bread.	18 Pasta con salsa carbonara / Pasta with carbonara. Tortilla con ensalada / Omelette wigh salad. Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.
21 Puré de verduras / Vegetables puree Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread.	22 Pasta con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce. Bacalao a la plancha / Grilled cod. Yogur natural o fruta y pan /Natural yogurt,or fruit and bread.	23 Judias pintas con arroz / Pinto beans stew with rice Pincho moruno con ensalada / Grilled pork with salad. Uvas, lechey pan / Grape,milk and bread.	24 Sopa de cocido / Broth. Lasaña de atún / Tuna lasagna . Yogur de limón o fruta y pan / Lemon yogut or fruit and bread.	25 Guisantes con jamón / Peas with ham Pollo asado con patatas fritas / Roaste chicken with french fries. Plátano, leche y pan /Banana, milk and bread.
28 Patatas con carne / Potatoes stew with meat Tortilla de calabacin con ensalada / Zucchini omelette with salad. Macedonia de frutas, leche y pan / Fruit salad, milk and bread.	29 Cocido completo (sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, jamón, pollo y ternera)/ Complete cocido (broth, chickpeas, potatoes, carrots, cabbage, sausage, ham , chicken and veal). Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt,fruit and bread.	30 Crema de espinacas / Cream of spinach Croquetas caseras / Homemade croquettes. Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.	Alérgicos a la soja	

09

September



Alérgenos que pueden con los alimentos:

- 1.Cereales que contengan
2. Crustáceos o productos a
3. Huevos y productos a ba
4. Pescado y productos a b
5. Cacahuets y productos .
6. Soja y productos a base
7. Leche y sus derivados (ir
8. Frutos de cáscara
9. Apio y productos deriva
10. Mostaza y productos de
11. Granos de sésamo y pro
12. Dióxido de azufre y sulf
13. Altramuces y productos
14. Moluscos y productos a

Bon
appetit!

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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.

7

Arroz con tonate / White rice with tomato sauce

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

Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.

8

Sopa de cocido / Broth.

Cinta de lomo / Grilled pork

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

9

Puré de calabacín / Zucchini puree

Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.

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

10

Patatas guisadas / Potatoes stew

Merluza a la romana / Breaded hake.

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

11

Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.

Filete de pavo adobado / Marinated grilled turkey.

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

14

Paella valenciana /Valencian style rice with chicken

Lacón a la gallega / Lacon

Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.

15

Patatas guisadas / Potatoes stew

Gallo San Pedro al horno con ensalada de tomate / Baked fish with tomato salad.

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

16

Crema de calabaza / Cream of pumpkin.

Redondo de ternera / Veal in sauce

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

17

Sopa / Soup.

Chuletas de pavo con puré de patata / Turkey chops with mashed puree.

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

18

Pasta con salsa carbonara / Pasta with carbonara.

Tortilla con ensalada / Omelette with salad.

Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.

21

Puré de verduras / Vegetables puree

Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries

Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread.

22

Pasta con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce.

Bacalao a la plancha / Grilled cod.

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

23

Arroz con tomate / White rice with tomato sauce

Pincho moruno con ensalada / Grilled pork with salad.

Uvas, leche y pan / Grape, milk and bread.

24

Sopa de cocido / Broth.

Lasaña de atún / Tuna lasagna .

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

25

Crema de calabaza / Cream of pumpkin

Pollo asado con patatas fritas / Roast chicken with french fries.

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

28

Patatas con carne / Potatoes stew with meat

Tortilla de calabacín con ensalada / Zucchini omelette with salad.

Macedonia de frutas, leche y pan / Fruit salad, milk and bread.

29

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

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

30

Crema de espinacas / Cream of spinach

Croquetas caseras / Homemade croquettes.

Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.

Alérgicos a las legumbres

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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.

7

Arroz con tomate / White rice with tomato sauce

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

Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.

8

Sopa de cocido / Broth.

Cinta de lomo / Grilled pork

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

9

Puré de calabacín / Zucchini puree

Albóndigas de ternera con arroz / Meatballs with rice.

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

10

Lentejas guisadas con verduras/ Lentils stew with vegetables.

Tortilla francesa / Omelette.

Natillas o frutay pan / Custard or fruit and bread.

11

Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.

Filete de pavo adobado / Marinated grilled turkey.

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

14

Paella valenciana /Valencian style rice with chicken

Lacón a la gallega / Lacon

Melón, leche y pan / Melon, milk and bread.

15

Judías blancas con chorizo / White beans stew with sausage

Filete de pollo con ensalada de tomate / Grilled chicken with tomato salad.

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

16

Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.

Redondo de ternera / Veal in sauce

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

17

Sopa / Soup.

Chuletas de pavo con puré de patata / Turkey chops with mashed puree.

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

18

Pasta con salsa carbonara / Pasta with carbonara.

Tortilla con ensalada / Omelette with salad.

Sandia, leche y pan / Watermelon, milk and bread.

21

Puré de verduras / Vegetables puree

Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries

Manzana Gala, leche y pan. Gala apple, milk and bread.

22

Pasta con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce.

Tortilla francesa / Omelette

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

23

Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice

Pincho moruno con ensalada / Grilled pork with salad.

Uvas, leche y pan / Grape, milk and bread.

24

Sopa de cocido / Broth.

Lasaña de carne / Meat lasagna.

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

25

Guisantes con jamón / Peas with ham

Pollo asado con patatas fritas / Roast chicken with french fries.

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

28

Patatas con carne / Potatoes stew with meat

Tortilla de calabacín con ensalada / Zucchini omelette with salad.

Macedonia de frutas, leche y pan / Fruit salad, milk and bread.

29

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

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

30

Crema de espinacas / Cream of spinach

Croquetas caseras / Homemade croquettes.

Sandía, leche y pan / Watermelon, milk and bread.

Alérgicos al pescado

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Bon
appetit!

MENÚ de COMEDOR

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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.

7

Arroz con tonate / White rice with tomato sauce

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

Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten.

8

Sopa de cocido / Broth.

Cinta de lomo / Grilled pork

Yogur natural o fruta y pan sin gluten/ Natural yogurt or fruit and bread without gluten.

9

Puré de calabacín / Zucchini puree

Filete de ternera con arroz / Grilled veal steak with rice.

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

10

Lentejas guisadas con verduras/ Lentils stew with vegetables.

Merluza a la plancha/ Grilled hake.

Natillas o fruta y pan sin gluten / Custard or fruit and bread without gluten.

11

Pasta boloñesa / Pasta with meat and tomato sauce.

Filete de pavo adobado / Marinated grilled turkey.

Manzanal, leche y pan sin gluten /Apple,, milk and bread without gluten.

14

Paella valenciana /Valencian style rice with chicken

Lacón a la gallega / Lacon

Melón, leche y pan sin gluten / Melon, milk and bread without gluten.

15

Judías blancas con chorizo / White beans stew with sausage

Gallo San Pedro al horno con ensalada de tomate / Baked fish with tomato salad.

Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten /Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten.

16

Crema de calabaza/ Cream of pumpkin.

Redondo de ternera / Veal in sauce

Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread without gluten.

17

Sopa / Soup.

Chuletas de pavo con puré de patata / Turkey chops with mashed puree.7

Yogur de fresa o fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt or fruit and bread without gluten.

18

Pasta con salsa carbonara / Pasta with carbonara.

Tortilla con ensalada / Omelette with salad.

Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without gluten.

21

Puré de verduras / Vegetables puree

Filete de ternera con patatas fritas / Grilled veal steak with french fries

Manzana Gala, leche y pan sin gluten / Gala apple, milk and bread without gluten.

22

Pasta con chorizo / Pasta with sausage and tomato sauce.

Bacalao a la plancha / Grilled cod.

Yogur natural o fruta y pan sin gluten /Natural yogurt, or fruit and bread without gluten.

23

Judias pintas con arroz / Pinto beans stew with rice

Pincho moruno con ensalada / Grilled pork with salad.

Uvas y pan sin gluten / Grape, and bread without gluten.

24

Sopa de cocido / Broth.

Pescado a la plancha / Grilled fish.

Yogur de limón o fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt or fruit and bread without gluten.

25

Guisantes con jamón / Peas with ham

Pollo asado con patatas fritas / Roaste chicken with french fries.

Plátano, leche y pan sin gluten /Banana, milk and bread without gluten.

28

Patatas con carne / Potatoes stew with meat

Tortilla de calabacín con ensalada / Zucchini omelette with salad.

Macedonia de frutas, leche y pan sin gluten / Fruit salad, milk and

29

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

Yogur de macedonia, fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogurt, fruit and

30

Crema de espinacas / Cream of spinach

Croquetas caseras sin gluten / Homemade croquettes without gluten.

Sandía, leche y pan sin gluten / Watermelon, milk and bread without

Celiacos

09

September



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

*Bon
appetit!*