

DE SAYUNOS

03

March

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

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

Fruta / Fruit

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

Fruta /Fruit

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

Fruta /Fruit

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

Fruta / Fruit

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

Fruta / Fruit

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 DE SAYUNOS

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 casero / Milk, fruit and homemade 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

LUNES

MARTES

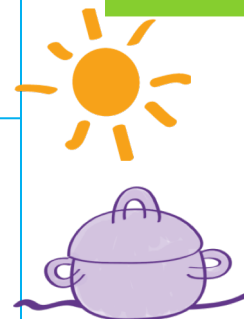
MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

March



1 Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers.3 Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.1,7	2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables. Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad. 4 ,12 Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.1,7	3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries. Naranja y pan / Orange and bread.1	4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice.1,6 Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.1,7	5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce.1,3,4 Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms.4 Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.1,7
8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.1,7	9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad.4,12 Yogur natural ,frutay pan / Natural yogurt, fruit and bread.1,7	10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo. Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers.. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7	11 Sopa de cocido / Broth.1,3 Lasaña de carne / Meat lasagna.1,3,7,9,10 Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.1,7	12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce.4 Naranja y pan / Orange and bread.1
15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce.1,3,7,9,10 Gallo San Pedro al horno / Baked fish.4 Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.1,7	16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed . Croquetas caseras / Homemade croquettes.1,3,7 Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.1,7	17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood.2,4,14 Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.1,7	18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.1,3 Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.1,7	19 FESTIVO
22 Arroz tres delicias / Chinese style rice.2,3 Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad.12 Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.1,7	23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo. Cabracho al horno / Baked fish.4 Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.1,7	24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Breaed hake with cubed potatoes. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.1,7	25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham.1,3 Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad.1,3,4,12 Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA	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, yogurt, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.	

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

Bon
appetit!

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Arroz blanco / White rice. Tortilla francesa / Omelette. Fruta y pan / Fruit and bread	2 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil. Pescado a la plancha / Grilled fish. Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey. Fruta y pan / Fruit and bread	4 Sopa / Brot Lacón a la plancha / Grilled ham Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	5 Pasta cocida blanca / Boiled pasta. Pescado a la plancha/ Grilled fish. Fruta y pan / Fruit and bread
8 Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot Jamón york a la plancha / Grilled ham. Fruta y pan / Fruit and bread	9 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil. Pescado a la plancha./ Grilled fish. Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	10 Pasta cocida blanca / Boiled pasta. Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken. Fruta y pan / Fruit and bread	11 Sopa / Broth. Tortilla francesa / Omelette. Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	12 Arroz blanco / White rice. Pescado a la plancha / Grilled fish. Fruta y pan / Fruit and bread
15 Pasta cocida blanca / Boiled pasta. Pescado a la plancha / Grilled fish. Fruta y pan / Fruit and bread	16 Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil Tortilla francesa / Omelette Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	17 Arroz blanco / White rice. Lacón a la plancha / Grilled ham. Fruta y pan / Fruit and bread	18 Sopa / Broth. Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken. Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	19 FESTIVO
22 Arroz blanco / White rice. Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken. Fruta y pan / Fruit and bread	23 Pasta cocida / Boiled pasta. Pescado a la plancha / Grilled fish. Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	24 Crema de zanahorias / Cream of carrots. Lacón a la plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread	25 Sopa / Broth. Pescado a la plancha / Grilled fish. Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA		

03
March



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 enfermería.



Be
healthy
live
healthy

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

1 Berenjenas rellenas de carne, verduras y queso/ Stuffed eggplants with meat, vegetables and cheese. Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	2 Lombarda con piñones y manzana/ Red cabbage with pine nuts and Apple. Chuleta de Sajonia con patatas panaderas / Saxony chops with baked potatoes Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	3 Sopa / Soup Lubina al horno con ensalada / Baked fish with salad Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	4 Coliflor al horno con bechamel / Baked cauliflower in sauce Salchichas de pavo / Turkey sausages Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	5 Crema de verduras / Cream of vegetables. San Jacobo casero / Homemade breaded cheese and ham. Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread
8 Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo Calamares a la romana / Breaded squids Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	9 Brócoli rehogado/ Broccoli sautéed Magro en salsa / Lean in sauce Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	10 Arroz tres delicias / Chinese style rice Lenguado a la plancha / Grilled fish. Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	11 Revuelto de champiñones / Mushrooms sautéed. Alitas de pollo / Chicken wings Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	12 Empanadillas caseras de atún y croquetas caseras de jamón con ensalada de espinacas frescas/ Homemade tuna pasty and homemade ham croquettes with spinach salad. Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread
15 Parrillada de verduras / Grilled vegetables Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	16 Sopa de pescado / Fish soup Champiñones rellenos de jamón y gratinados/ Baked stuffed mushrooms with ham. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	17 Hamburguesa de ternera con ensalada de pimientos rojos asados / Grilled Burger with red peppers salad. Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	18 Dorada al horno con patatas panaderas y ensalada / Baked fish with baked potatoes and salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	19 FESTIVO
22 Crema de puerros / Cream of leeks. Bacaladitos rebozados / Breaded fish. Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	23 Filete de ternera con puré de patatas / Grilled veal steak with mashed potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	24 Canelones de atún con ensalada / Tuna cannelloni with salad. Postre lácteo y pan / Dairy dessert and bread	25 Tortilla de patatas con pisto / Potatoes omelette with vegetables in tomato sauce. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA	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.	

Sugerencia CENAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03
March



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!

1

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

2

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

3

Puré de verduras frescas con pollo / Vegetables puree with chicken

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

4

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

5

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

8

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

9

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

10

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

11

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

12

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

15

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

16

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

17

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

18

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

19

FESTIVO

22

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

23

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

24

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

Yogur y pan / Yoghurt, pan.1,7

25

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

Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7

26

ESPECIAL NO LECTIVO

29

SEMANA SANTA

30

SEMANA SANTA

31

SEMANA SANTA

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

1er Ciclo Infantil

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

March

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.

MERIENDAS

1 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1 Natillas / Pudding.7	2 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit	3 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Petit suisse / Yogurt.7	4 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	5 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Leche / Milk.7
8 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Yogur bebido / Yogurt.7	9 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1 Fruta del tiempo / Fruit	10 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Yogur bebido/ Yogurt.7	11 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	12 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de nocilla / Hazelnut and chocolat sandwich.1,6,7,8 Zumo de frutas / Juice
15 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1 Natillas / Pudding.7	16 Puré de frutas variadas / Fruit puree Postre lácteo / Dairy dessert.7 Fruta del tiempo / Fruit	17 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Petit suise / Yogurt.7	18 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	19 FESTIVO
22 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Yogur bebido / Yogurt.7	23 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.7 Fruta del tiempo / Fruit	24 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Yogur bebido / Yogurt.7	25 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta del tiempo / Fruit	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA		

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

1 Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers Piña natural , lechede soja y pan / Natural pineapple, soy milk and bread.	2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables. Salmón a la plancha con ensalada / Baked salmon with salad. Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.	3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries. Naranja y pan / Orange and bread.	4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice. Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.	5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.
8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries.. Macedonia natural de frutas, leche de soja y pan / Natural fruit salad, soy milk and bread.	9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Postre lácteo de soja ,frutay pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.	10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo. Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.	11 Sopa de cocido / Broth Lasaña de carne sin leche / Meat lasagna without milk. Postre lácteo de soja,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.	12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce. Naranja y pan / Orange and bread.
15 Macarrones con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce. Gallo San Pedro al horno / Baked fish Fresas, leche de soja y pan / Strawberries, soy milk and bread.	16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed . Croquetas caseras sin leche / Homemade croquettes without milk Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.	17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood. Lacón a la gallega / Galician style ham Manzana , leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.	18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal Postre lácteo de soja , fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.	19 FESTIVO
22 Arroz tres delicias / Chinese style rice. Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad Fresas , leche y pan / Strawberries, milk and bread.	23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo. Cabracho al horno / Baked fish. Postre lácteo de soja , fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.	24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes. Plátano, leche de soja y pan / Banana, soy milk and bread.	25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham. Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad. Postre lácteo de soja, fruta y pan / Soy dairy dessert , fruit and bread.	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA	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 ºC, 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.	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers. Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.	2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables. Salmon a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad. Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries. Naranja y pan / Orange and bread.	4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice. Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.	5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.
8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries. Macedonia natural de frutas, leche y pan / natural fruit salad, milk and bread.	9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Yogur natural ,frutay pan / Natural yogurt, fruit and bread	10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo. Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers.. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	11 Sopa de cocido / Broth. Lasaña de carne / Meat lasagna. Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce. Naranja y pan / Orange and bread.
15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Gallo San Pedro al horno / Baked fish. Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed . Croquetas caseras / Homemade croquettes. Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.	17 Paella valenciana / Valencian style rice Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.	18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal. Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.	19 FESTIVO
22 Arroz tres delicias / Chinese style rice Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo. Cabracho al horno / Baked fish. Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.	24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham. Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad. Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA	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, yogurt, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.	



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Paella Valenciana / Valencian style rice. Lacón a la plancha / Grilled ham. Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.	2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables. Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad. Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries. Naranja y pan / Orange and bread.	4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice. Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.	5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.
8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.	9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Yogur natural ,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread	10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo. Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers.. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	11 Sopa de cocido / Broth. Lasaña de carne sin huevo / Meat lasagna without egg. Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce. Naranja y pan / Orange and bread.
15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Gallo San Pedro al horno / Baked fish. Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed . Croquetas caseras sin huevo / Homemade croquettes without egg Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.	17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood. Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.	18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal. Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.	19 FESTIVO
22 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce. Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo. Cabracho al horno / Baked fish. Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.	24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	25 Sopa de cocido / Broth Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA	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, yogurt, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.	



Enjoy your



meal



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers. Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.	2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables. Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad. Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries. Naranja y pan / Orange and bread.	4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera sin soja en salsa con guarnición de arroz / Meatballs without soy in sauce with rice Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.	5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.
8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.	9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Yogur natural ,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread	10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo. Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers.. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	11 Sopa de cocido / Broth. Lasaña de carne / Meat lasagna. Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce. Naranja y pan / Orange and bread.
15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Gallo San Pedro al horno / Baked fish. Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed . Croquetas caseras / Homemade croquettes. Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.	17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood. Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.	18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal. Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.	19 FESTIVO
22 Arroz tres delicias / Chinese style rice. Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo. Cabracho al horno / Baked fish. Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.	24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham. Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad. Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA	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, yogurt, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.	

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

03

March



Enjoy your



meal

1 Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers. Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.	2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables. Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad. Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries. Naranja y pan / Orange and bread.	4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.	5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.
8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.	9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Yogur natural ,frutay pan / Natural yogurt, fruit and bread	10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo. Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers.. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	11 Sopa de cocido / Broth. Lasaña de carne / Meat lasagna. Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce. Naranja y pan / Orange and bread.
15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Gallo San Pedro al horno / Baked fish. Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed . Croquetas caseras / Homemade croquettes. Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.	17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood. Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.	18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal. Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.	19 FESTIVO
22 Arroz tres delicias / Chinese style rice. Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo. Cabracho al horno / Baked fish. Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.	24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham. Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad. Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA	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.	

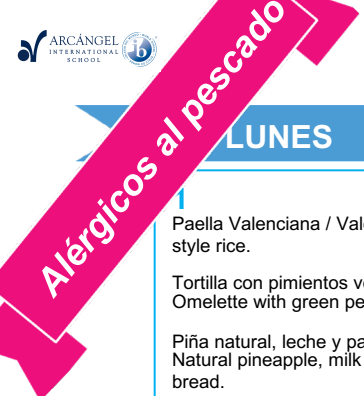
Alérgicos a legumbre

MENÚ COMIDAS



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers. Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.	2 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Salmón a la plancha con ensalada / Grilled salmon with salad. Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries. Naranja y pan / Orange and bread.	4 Sopa de cocido / Broth Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.	5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.
8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.	9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Yogur natural ,frutay pan / Natural yogurt, fruit and bread	10 Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers.. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	11 Sopa de cocido / Broth. Lasaña de carne / Meat lasagna. Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce. Naranja y pan / Orange and bread.
15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Gallo San Pedro al horno / Baked fish. Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	16 Patatas guisadas con carne / Stew potatoes with meat Croquetas caseras / Homemade croquettes. Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.	17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood. Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.	18 Cocido completo sopa, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido (broth, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal. Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.	19 FESTIVO
22 Arroz tres delicias / Chinese style rice. Filete de pollo con ensalada / Grilled chicken with salad Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	23 Pasta boloñesa / Bolognese pasta. Cabracho al horno / Baked fish. Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.	24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham. Merluza a la romana con ensalada / Breaded hake with salad. Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA	TODOS LOS ALUMNOS PODRAN 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, yogurt, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.	





MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers. Piña natural, leche y pan / Natural pineapple, milk and bread.	2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables. Cinta de lomo con ensalada / Pork with salad Yogur de fresa ,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con patatas fritas / Grilled marinated turkey with french fries. Naranja y pan / Orange and bread.	4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera en salsa con guarnición de arroz / Meatballs in sauce with rice Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.	5 Macarrones con chorizo y salsa de tomate / Pasta with chorizo and tomato sauce. Lacón / Pork Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.
8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con patatas fritas/ Grilled pork with french fries. Macedonia natural de frutas, leche y pan / Natural fruit salad, milk and bread.	9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Tortilla francesa con champiñones/ Omelette with mushrooms Yogur natural ,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread	10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo. Filete de pollo con pimientos verdes / Grilled chicken with green peppers.. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	11 Sopa de cocido / Broth. Lasaña de carne / Meat lasagna. Yogur de fresa,fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.	12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Filete de pavo / Grilled turkey Naranja y pan / Orange and bread.
15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Filete de pollo con ensalada / Grilled chicken with salad. Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed . Croquetas caseras / Homemade croquettes. Yogur de limón ,fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.	17 Paella Valenciana / Valencian style rice. Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.	18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal. Yogur de macedonia , fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.	19 FESTIVO
22 Arroz tres delicias / Chinese style rice. Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad Fresas, leche y pan / Strawberries, milk and bread.	23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo. Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak. Yogur natural fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.	24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes. Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.	25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham. Cinta de lomo con ensalada / Pork with salad Petit suisse, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.,	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA	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..	

03

March



Enjoy your



meal



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 Paella Valenciana / Valencian style rice. Tortilla con pimientos verdes / Omelette with green peppers Piña natural, leche y pan sin gluten / Natural pineapple, milk and bread without gluten.	2 Caldo gallego / Beans stew with vegetables. Salmón a la plancha con ensalada / Baked salmon with salad. Yogur de fresa ,frutay pan sin gluten/ Strawberry yogurt, fruit and bread without gluten.	3 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo con patatas fritas / Grilled turkey with french fries. Naranja y pan sin gluten / Orange and bread without gluten.	4 Guisantes rehogados con jamón / Peas sauteed with ham. Albóndigas de ternera sin gluten en salsa con guarnición de arroz / Meatballs without gluten in sauce with rice. Natillas, fruta y pan sin gluten / Custard, fruit and bread without gluten.	5 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Lenguado al horno con champiñones / Baked fish with mushrooms Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten.
8 Crema de puerros y zanahorias / Cream of leeks and carrots. Cinta de lomo fresca con ensalada/ Grilled pork with salad. Macedonia natural de frutas, leche y pan sin gluten / Natural fruit salad, milk and bread without gluten.	9 Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Yogur natural ,frutay pan sin gluten / Natural yogurt, fruit and bread without gluten.	10 Lentejas con chorizo / Lentils stew with chorizo. Filete de pollo con patatas fritas / Grilled chicken with french fries. Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.	11 Sopa de cocido / Broth Lasaña de carne sin gluten / Meat lasagna without gluten Yogur de fresa,fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt, fruit and bread without gluten.	12 Arroz con salsa de tomate / White rice with tomato sauce. Bacalao al horno en salsa verde / Baked cod in green sauce. Naranja y pan sin gluten / Orange and bread without gluten.
15 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce. Gallo San Pedro al horno / Baked fish Fresas, leche y pan sin gluten / Strawberries, milk and bread without gluten.	16 Judías verdes rehogadas / Lightly fried green beans sauteed . Croquetas caseras sin gluten / Homemade croquettes without gluten Yogur de limón ,fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt, fruit and bread without gluten.	17 Paella de marisco / Valencian style rice with seafood. Lacón a la gallega / Galician style ham. Manzana, leche y pan sin gluten / Apple, milk and bread without gluten.	18 Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera/ Complete cocido (broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veals. Yogur de macedonia , fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogurt, fruit and bread without gluten.	19 FESTIVO
22 Arroz tres delicias / Chinese style rice. Hamburguesa de pollo con ensalada / Grilled chicken burger with salad Fresas, leche y pan sin gluten / Strawberries, milk and bread without gluten.	23 Judías pintas guisadas con chorizo / Pinto beans stew with chorizo. Cabracho al horno / Baked fish. Yogur natural, fruta y pan sin gluten / Natural yogurt, fruit and bread without gluten.	24 Crema de verduras / Cream of vegetables. Cordero guisado con patatas dado / Lamb stew with cubed potatoes Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.	25 Sopa de picadillo / Soup with boiled egg and ham. Merluza a la plancha con ensalada / Grilled hake with salad. Petit suisse, fruta y pan sin gluten / Yogurt, fruit and bread without gluten.	26 ESPECIAL NO LECTIVO
29 SEMANA SANTA	30 SEMANA SANTA	31 SEMANA SANTA	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.	