

# DESAYUNOS

11

November



LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>Leche con nesquik, zumo natural con galletas variadas / Chocolate milk, natural juice and biscuits 1,3,6,7,11*</p> <p>Fruta / Fruit</p>	<p>Leche con nesquik, zumo natural y pan con embutido / Chocolate milk, natural juice and cereal 1,6,7*</p> <p>Fruta /Fruit</p>	<p>Leche con nesquik, zumo natural con magdalenas de aceite de oliva / Chocolate milk , natural juice and olive oil muffins.1,3,7</p> <p>Fruta /Fruit</p>	<p>Leche con nesquik, zumo natural con tostadas, 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</p> <p>Fruta / Fruit</p>	<p>Leche con nesquik, zumo natural con churros / Chocolate milk ,natural juice and churros 1, 7</p> <p>Fruta / Fruit</p>
--	---	---	---	--

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



## Sugerencia DESAYUNOS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>Leche, zumo y cereales / Milk, juice and cereal</p>	<p>Leche, pieza de fruta y galletas / Milk, fruit and cookies</p>	<p>Leche, zumo y tostadas con mantequilla y mermelada / Milk, juice, and toast with butter and jam</p>	<p>Leche, pieza de fruta y bizcocho/ Milk, fruit and cake</p>	<p>Leche, zumo y pan de leche con jamón / Milk, juice and bread with ham</p>
--	---	--	---	--

a.m

Start strong



## Sugerencia MERIENDAS

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p>Zumo, sandwich de pavo y pieza de fruta / Juice, turkey sandwich and fruit</p>	<p>Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit</p>	<p>Zumo, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Juice, chorizo sandwich and fruit</p>	<p>Leche, montado de queso y pieza de fruta / milk, cheese finger sandwich and fruit</p>	<p>Batido, sandwich de salchichón y pieza de fruta / Milkshake, sausage sandwich and fruit</p>
---	--	---	--	--



p.m

## LUNES

## MARTES

## MIÉRCOLES

## JUEVES

## VIERNES

1

FESTIVO

2

Arroz con salsa de tomate frito. / Rice with tomato sauce o ensalada de arroz / Rice salad

Tortilla francesa con jamón .3

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

3

Puré de acelgas y zanahoria / Chards and carrots puree  
o  
Verduras a la plancha/ Sauteed vegetables

Contramuslos de pollo al horno con patatas dado / Roasted chicken with potatoes.

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

4

Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables.

Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad.12

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

5

Pasta carbonara con bacon / Pasta with carbonara sauce and pork.1,3,7  
o  
Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce. 1.3

Dorada a la plancha con tomate aliñado / Grilled fish with tomato salad.4,12

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

8

Macarrones boloñesa con hierbas provenzales / Bolognese pasta with fresh herbs. 1,3

Empanadillas de atún.1,3,4,  
o  
Salmón plancha./ Grilled fish 4

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

9

FESTIVO

10

Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.

Bacalao al horno con patatas./ Baked cod with potatoes

Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.1,7

11

Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/  
Completo 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,

12

Crema de verduras con picatostes / Cream of vegetables with croutons.1  
o  
Cous cous salteado / Sauteed couscous

Lomo de cerdo asado con salsa de setas / roast pork tenderloin with mushroom sauce

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

15

Guiso de patatas con chistorra / Stewed potatoes with chistorra

Filete de pollo a la plancha con ensalada de tomate, cebolla y orégano/ Grilled chicken with salad of tomato, onion and oregano 12.

Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.1,7

16

Menestra de verduras / Vegetables sauteed.

Lasaña de carne / Meat lasagna. 1,3,7  
o  
Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak

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

17

Macarrones con queso / Pasta with cheese 1,3,7

Suprema de merluza en salsa verde con guarnición de alcachofas con jamón / Hake in green sauce with artichokes sautéed with ham.4

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

18

Alubias blancas con calabaza / Beans with and pumpkin

Lacón a la gallega con patatas cachelos / Galician lacon with cachelos potatoes

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

19

Sopa de picadillo ( con jamón y huevo cocido) / Soup with egg and meat. 1,3

Dorada al horno con tomate aliñado. / Fish with tomato salad. 4,12

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

22

Guisantes rehogados con jamón / Peas with ham.

Carrillera de ternera con salsa de verduras y patatas / Veal in vegetables sauce with potatoes.

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

23

Brócoli rehogado con ajo y cebolla / Broccoli with garlic and onion sauteed

Paella de pollo con verduras / Chicken paella with vegetables

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

24

Lentejas con verduras / Lentils with vegetables.

Croquetas caseras de jamón / Homemade croquettes with ham.1,3,7  
o  
Cinta de lomo a la plancha / grilled pork

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

25 THANSIVING DAY

Sopa ave y verduras / Chicken soup with vegetables .1,3

Pavo con puré de patata / Turkey with potato puree.7

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

26

Pasta con salsa de tomate, chorizo y queso / Pasta with tomato sauce, chorizo and cheese. 1,3,7

Merluza a la plancha con limón / Baked fish with lemon. 4

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

29

Judías verdes con patatas cocidas / Green beans with boiled potatoes

Albóndigas de ternera con salsa de tomate// Meatballs with tomato sauce.1,6  
o Filete de ternera / Grilled veal steak

Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.1,7

30

Puré de calabaza / Pumpkin puree

Pollo asado con patata fritas / Roasted chicken with french fries

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

**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.

11

November



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

Don't forget!  
appetit!

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>1</b> <b>FESTIVO</b>	<b>2</b> Arroz blanco / White rice  Tortilla francesa / Omelette Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	<b>3</b> Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>4</b> Sopa / Broth  Lacón a la plancha / Grilled ham  Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	<b>5</b> Pasta cocida / Boiled pasta  Pescado a la plancha / Grilled fish  Fruta y pan / Fruit and bread
<b>8</b> Pasta cocida / Boiled pasta  Pescado a la plancha / Grilled fish  Fruta y pan / Fruit and bread.	<b>9</b> <b>FESTIVO</b>	<b>10</b> Arroz blanco / White rice  Pescado a la plancha / Grilled fish  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>11</b> Sopa / Broth  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	<b>12</b> Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot  Lacón a la plancha / Grilled ham.  Fruta y pan / Fruit and bread.
<b>15</b> Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Fruta y pan / Fruit and bread.	<b>16</b> Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot  Tortilla francesa / Omelette  Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread	<b>17</b> Pasta cocida / Boiled pasta  Pescado a la plancha / Grilled fish  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>18</b> Arroz blanco / White rice  Lacón a la plancha / Grilled ham  Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	<b>19</b> Sopa / Broth  Pescado a la plancha / Grilled fish.  Fruta y pan / Fruit and bread
<b>22</b> Sopa / Broth  Lacón a la plancha / Grilled ham  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>23</b> Arroz blanco / White rice  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	<b>24</b> Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot  Tortilla francesa / Omelette  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>25</b> Sopa / Broth  Pavo / Turkey  Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread.	<b>26</b> Pasta cocida / Boiled pasta  Pescado a la plancha / Grilled fish  Fruta y pan / Fruit and bread
<b>29</b> Patatas hervidas con aceite de oliva / Boiled potatoes with olive oil  Tortilla francesa / Omelette  Fruta y pan / Fruit and bread	<b>30</b> Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Yogur natural y pan / Natural yoghurt and bread	<b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> 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



Be healthy,  
live healthy

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Salmón al horno con patatas panaderas / Baked salmon with potatoes</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>3</b></p> <p>Sopa de marisco/ Seafood soup</p> <p>Chuletas de sajonia / Saxony chops</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan/ Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p><b>4</b></p> <p>Lasaña de verduras / Vegetables lasagna</p> <p>Fruta,leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>5</b></p> <p>Brócoli rehogado / Broccoli sauteed</p> <p>Salchichas de pavo / Turkey sausages</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p><b>8</b></p> <p>Crema de calabacín / Cream of zucchini</p> <p>Alitas de pollo al horno / Baked chicken wings</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Berenjenas rellenas de carne y verduras al horno, con queso / Baked stuffed eggplant with tuna and vegetables, with cheese</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p><b>11</b></p> <p>Ensalada completa / Full salad</p> <p>Hamburguesas de ternera con patatas fritas / Burger with french fries</p> <p>Fruta,leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>12</b></p> <p>Coliflor rehogada / Cauliflower sauteed</p> <p>Calamares a la romana / Breaded squids</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>
<p><b>15</b></p> <p>Sopa /Soup</p> <p>Emperador a la plancha / Grilled swordfish</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread</p>	<p><b>16</b></p> <p>Chuletas de pavo con puré de patata / Turkey chops with mashed puree</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema de espinacas / Cream of spinach</p> <p>Magro en salsa / Lean in sauce</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit an bread</p>	<p><b>18</b></p> <p>Espárragos con mayonesa / Asparagus with mayo</p> <p>Bacaladitos rebozados / Breaded fish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>19</b></p> <p>Acelgas rehogadas con patata cocida / Chards sautéed with boiled potatoes</p> <p>Filete de ternera / Grilled veal steak</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>
<p><b>22</b></p> <p>Tortilla de patata con pimientos verdes fritos / Potato omelette with green peppers</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p><b>23</b></p> <p>Sopa de cocido / Broth</p> <p>Lubina al horno / Baked fish</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>24</b></p> <p>Ensalada completa de judías verdes ( atún, huevo cocido, queso, tomate) / Green beans salad ( tuna, boiled egg, cheese, tomato)</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>	<p><b>25</b></p> <p>Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Rape en salsa / Fish in sauce</p> <p>Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>26</b></p> <p>Espárragos trigueros a la plancha / Grilled Green asparagus</p> <p>San Jacobo casero / Homemade cheese and ham</p> <p>Postre lácteo o fruta y pan / Dairy dessert or fruit and bread.</p>

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

Sugerencia CENAS



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

MENÚ COMIDAS

Bon appetit!

<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>3</b></p> <p>Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>4</b></p> <p>Puré de verduras con ternera / vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>5</b></p> <p>Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>8</b></p> <p>Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>11</b></p> <p>Puré de verduras con ternera / vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>12</b></p> <p>Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>15</b></p> <p>Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>16</b></p> <p>Puré de verduras con ternera / vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>18</b></p> <p>Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>19</b></p> <p>Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>22</b></p> <p>Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>23</b></p> <p>Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>24</b></p> <p>Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>25</b></p> <p>Puré de verduras con pavo / Vegetables puree with turkey</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>26</b></p> <p>Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>
<p><b>29</b></p> <p>Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p><b>30</b></p> <p>Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken</p> <p>Yogur y pan / Yoghurt, bread.1,7</p>	<p>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengan bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>		

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Yogur natural / Natural yogurt.7</p> <p>Fruta variada del tiempo / Fruit</p>	<p><b>3</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Leche / Milk.7</p>	<p><b>4</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta variada del tiempo / Fruit</p>	<p><b>5</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p><b>8</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7</p> <p>Leche / Milk.7</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Yogur natural / natural yogurt.7</p>	<p><b>11</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta variada del tiempo / Fruit</p>	<p><b>12</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1</p> <p>Zumo natural de frutas / Natural juice</p>
<p><b>15</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Leche / Milk.7</p>	<p><b>16</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Yogur natural / Natural yogurt.7</p> <p>Fruta variada del tiempo / Fruit</p>	<p><b>17</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / ham finger sandwich.1</p> <p>Leche / Milk.7</p>	<p><b>18</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta variada del tiempo / Fruit</p>	<p><b>19</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7</p> <p>Leche / Milk.7</p>
<p><b>22</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7</p> <p>Leche / Milk.7</p>	<p><b>23</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Yogur natural / Natural yogurt.7</p> <p>Fruta del tiempo / Fruit</p>	<p><b>24</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Yogur natural / natural yogurt.7</p>	<p><b>25</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7</p> <p>Fruta variada del tiempo / Fruit</p>	<p><b>2</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1</p> <p>Zumo natural de frutas / Natural juice</p>
<p><b>29</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1,7</p> <p>Leche / Milk.7</p>	<p><b>30</b></p> <p>Puré de frutas variadas / Fruit puree</p> <p>Yogur natural / Natural yogurt.7</p> <p>Fruta variada del tiempo / Fruit</p>	<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> 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.</p>		

Have a snack p.m



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



**Alérgicos a la lactosa y proteínas de la leche**

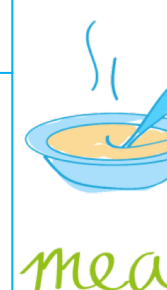
**MENÚ COMIDAS**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>FESTIVO</b>	<p><b>2</b> Arroz con salsa de tomate frito. / Rice with tomato sauce o ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Tortilla francesa con jamón</p> <p>Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p><b>3</b> Puré de acelgas y zanahoria / Chards and carrots puree</p> <p>Contramuslos de pollo al horno con patatas dado / Roasted chicken with potatoes.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / banana, soy milk and bread.</p>	<p><b>4</b> Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables.</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad.</p> <p>Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p><b>5</b> Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce.</p> <p>Dorada a la plancha con tomate aliñado / Grilled fish with tomato salad.</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>
<p><b>8</b> Macarrones boloñesa con hierbas provenzales / Bolognese pasta with fresh herbs.</p> <p>Empanadillas de atún / Tuna pasty.</p> <p>Caqui, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<b>FESTIVO</b>	<p><b>10</b> Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.</p> <p>Bacalao al horno con patatas / Baked cod with potatoes</p> <p>Mandarina, leche de soja y pan / Mandarin, soy milk and bread.</p>	<p><b>11</b> Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido ( broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.</p> <p>Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p><b>12</b> Crema de verduras con picatostes / Cream of vegetables with croutons.1</p> <p>Lomo de cerdo asado con salsa de setas / roast pork tenderloin with mushroom sauce</p> <p>Uvas, leche de soja y pan /Grapes, soy milk and bread.</p>
<p><b>15</b> Guiso de patatas con chistorra / Stewed potatoes with chistorra</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de tomate, cebolla y orégano/ Grilled chicken with salad of tomato, onion and oregano.</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>	<p><b>16</b> Menestra de verduras / Vegetables sauteed.</p> <p>Pastel de carne / Meat cake</p> <p>Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p><b>17</b> Macarrones con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce</p> <p>Suprema de merluza en salsa verde con guarnición de alcachofas con jamón / Hake in green sauce with artichokes sautéed with ham.</p> <p>Manzana, leche de soja y pan / Apple, soy milk and bread.</p>	<p><b>18</b> Alubias blancas con calabaza / Beans with and pumpkin</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelos / Galician lacon with cachelos potatoes</p> <p>Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p><b>19</b> Sopa de picadillo ( con jamón y huevo cocido) / Soup with egg and meat.</p> <p>Dorada al horno con tomate aliñado. / Fish with tomato salad.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / banana, soy milk and bread.</p>
<p><b>22</b> Guisantes rehogados con jamón / Peas with ham.</p> <p>Carrillera de ternera con salsa de verduras y patatas / Veal in vegetables sauce with potatoes.</p> <p>Caqui, leche de soja y pan / Fruit, soy milk and bread.</p>	<p><b>23</b> Brócoli rehogado con ajo y cebolla / Broccoli with garlic and onion sauteed</p> <p>Paella de pollo con verduras / Chicken paella with vegetables</p> <p>Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p><b>24</b> Lentejas con verduras / Lentils with vegetables.</p> <p>Nuggets de pollo / Chicken</p> <p>Uvas, leche de soja y pan /Grapes, soy milk and bread.</p>	<p><b>25 THANSGIVING DAY</b> Sopa ave y verduras / Chicken soup with vegetables</p> <p>Pavo con puré de patata sin leche / Turkey with potato puree without milk</p> <p>Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p><b>26</b> Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and chorizo</p> <p>Merluza a la plancha con limón / Baked fish with lemon.</p> <p>Plátano, leche de soja y pan / banana, soy milk and bread.</p>
<p><b>29</b> Judías verdes con patatas cocidas / Green beans with boiled potatoes</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate/ Meatballs with tomato sauce.</p> <p>Mandarina, leche de soja y pan / Mandarin, soy milk and bread.</p>	<p><b>30</b> Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Pollo asado con patata fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Postre lácteo de soja ,fruta y pan / Soy dairy dessert, fruit and bread.</p>	<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> Es conveniente que los niños vengan bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>		

**11**  
**November**



Enjoy your



mea

alérgicos a moluscos y marisco

MENÚ COMIDAS

11 November



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Arroz con salsa de tomate frito. / Rice with tomato sauce o ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Tortilla francesa con jamón .</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>3</b></p> <p>Puré de acelgas y zanahoria / Chards and carrots puree</p> <p>Contramuslos de pollo al horno con patatas dado / Roasted chicken with potatoes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p><b>4</b></p> <p>Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables.</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad.</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>5</b></p> <p>Pasta carbonara con bacon / Pasta with carbonara sauce and pork.</p> <p>Dorada a la plancha con tomate aliñado / Grilled fish with tomato salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p><b>8</b></p> <p>Macarrones boloñesa con hierbas provenzales / Bolognese pasta with fresh herbs.</p> <p>Empanadillas de atún/ Tuna pasty</p> <p>Caqui, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.</p> <p>Bacalao al horno con patatas / Baked cod with potatoes</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread</p>	<p><b>11</b></p> <p>Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido ( broth, chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>12</b></p> <p>Crema de verduras con picatostes / Cream of vegetables with croutons.</p> <p>Lomo de cerdo asado con salsa de setas / Roast pork tenderloin with mushroom sauce</p> <p>Uvas, leche y pan /Grapes, milk and bread.</p>
<p><b>15</b></p> <p>Guiso de patatas con chistorra / Stewed potatoes with chistorra</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de tomate, cebolla y orégano/ Grilled chicken with salad of tomato, onion and oregano</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>16</b></p> <p>Menestra de verduras / Vegetables sauteed.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>17</b></p> <p>Macarrones gratinados con queso fundido / Pasta with cheese</p> <p>Suprema de merluza en salsa verde con guarnición de alcachofas con jamón / Hake in green sauce with artichokes sautéed with ham.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p><b>18</b></p> <p>Alubias blancas con calabaza / Beans with pumpkin</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelos / Galician lagoon with cachelos potatoes</p> <p>Yogur natural, fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de picadillo ( con jamón y huevo cocido) / Soup with egg and meat.</p> <p>Dorada al horno con tomate aliñado. / Fish with tomato salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>22</b></p> <p>Guisantes rehogados con jamón / Peas with ham.</p> <p>Carrillera de ternera con salsa de verduras y patatas / Veal in vegetables sauce with potatoes.</p> <p>Caqui, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>23</b></p> <p>Brócoli rehogado con ajo y cebolla / Broccoli with garlic and onion sauteed</p> <p>Paella de pollo con verduras / Chicken paella with vegetables</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>24</b></p> <p>Lentejas con verduras / Lentils with vegetables.</p> <p>Croquetas caseras de jamón / Homemade croquettes with ham.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes,, milk and bread.</p>	<p><b>25 THANSGIVING DAY</b></p> <p>Sopa ave y verduras / Chicken soup with vegetables .</p> <p>Pavo con puré de patata / Turkey with potato puree</p> <p>Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread</p>	<p><b>26</b></p> <p>Pasta con salsa de tomate, chorizo y queso / Pasta with tomato sauce, chorizo and cheese.</p> <p>Merluza a la plancha con limón / Baked fish with lemon.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>29</b></p> <p>Judías verdes con patatas cocidas / Green beans with boiled potatoes</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate// Meatballs with tomato sauce.</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>30</b></p> <p>Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Pollo asado con patata fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> 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.</p> <p>Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>		



Alérgicos al huevo

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Arroz con salsa de tomate frito. / Rice with tomato sauce o ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Cinta de lomo /Pork</p> <p>Yogur natural,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>3</b></p> <p>Puré de acelgas y zanahoria / Chards and carrots puree</p> <p>Contramuslos de pollo al horno con patatas dado / Roasted chicken with potatoes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p><b>4</b></p> <p>Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables.</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>5</b></p> <p>Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce.</p> <p>Dorada a la plancha con tomate aliñado / Grilled fish with tomato salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p><b>8</b></p> <p>Macarrones boloñesa con hierbas provenzales / Bolognese pasta with fresh herbs.</p> <p>Salmón a la plancha / Grilled fish.</p> <p>Caqui,leche y pan / Caqui, milk and bread.</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.</p> <p>Bacalao al horno con patatas / Baked cod with potatoes</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>11</b></p> <p>Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido ( broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>12</b></p> <p>Crema de verduras con picatostes / Cream of vegetables with croutons.</p> <p>Lomo de cerdo asado con salsa de setas / roast pork tenderloin with mushroom sauce</p> <p>Uvas, leche y pan /Grapes, milk and bread.</p>
<p><b>15</b></p> <p>Guiso de patatas con chistorra / Stewed potatoes with chistorra</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de tomate, cebolla y orégano/ Grilled chicken with salad of tomato, onion and oregano</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>16</b></p> <p>Menestra de verduras / Stewed vegetables sauteed.</p> <p>Pastel de carne / Meat cake</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>17</b></p> <p>Macarrones gratinados con queso fundido / Pasta with cheese</p> <p>Suprema de merluza en salsa verde con guarnición de alcachofas con jamón / Hake in green sauce with artichokes sautéed with ham.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p><b>18</b></p> <p>Alubias blancas con calabaza / Beans with and pumpkin</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelos / Galician lacon with cachelos potatoes</p> <p>Yogur natural,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de picadillo sin huevo / Soup with meat without egg</p> <p>Dorada al horno con tomate aliñado. / Fish with tomato salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>22</b></p> <p>Guisantes rehogados con jamón / Peas with ham.</p> <p>Carrillera de ternera con salsa de verduras y patatas / Veal in vegetables sauce with potatoes.</p> <p>Caqui, leche y pan / Fruit, milk and bread</p>	<p><b>23</b></p> <p>Brócoli rehogado con ajo y cebolla / Broccoli with garlic and onion sauteed</p> <p>Paella de pollo con verduras / Chicken paella with vegetables</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>24</b></p> <p>Lentejas con verduras / Lentils with vegetables.</p> <p>Nuggets de pollo / Chiken</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes., milk and bread.</p>	<p><b>25 THANSGIVING DAY</b></p> <p>Sopa ave y verduras / Chicken soup with vegetables.</p> <p>Pavo con puré de patata / Turkey with potato puree.</p> <p>Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread</p>	<p><b>26</b></p> <p>Pasta con salsa de tomate, chorizo y queso / Pasta with tomato sauce, chorizo and cheese.</p> <p>Merluza a la plancha con limón / Baked fish with lemon.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>29</b></p> <p>Judías verdes con patatas cocidas / Green beans with boiled potatoes</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate// Meatballs with tomato sauce.</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>30</b></p> <p>Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Pollo asado con patata fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> 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.</p> <p>Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>		

11

November



Enjoy your



meal



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Arroz con salsa de tomate frito. / Rice with tomato sauce o ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Tortilla francesa con jamón .</p> <p>Yogur natural,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>3</b></p> <p>Puré de acelgas y zanahoria / Chards and carrots puree</p> <p>Contramuslos de pollo al horno con patatas dado / Roasted chicken with potatoes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p><b>4</b></p> <p>Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables.</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad.</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>5</b></p> <p>Pasta carbonara con bacon / Pasta with carbonara sauce and pork.</p> <p>Dorada a la plancha con tomate aliñado/ Grilled fish with tomato salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p><b>8</b></p> <p>Macarrones boloñesa con hierbas provenzales / Bolognese pasta with fresh herbs.</p> <p>Empanadillas de atún / Tuna pasty.</p> <p>Caqui,leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.</p> <p>Bacalao al horno con patatas / Baked cod with potatoes</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread</p>	<p><b>11</b></p> <p>Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido ( broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>12</b></p> <p>Crema de verduras con picatostes / Cream of vegetables with croutons.</p> <p>Lomo de cerdo asado con salsa de setas / Roast pork tenderloin with mushroom sauce</p> <p>Uvas, leche y pan /Grapes, milk and bread.</p>
<p><b>15</b></p> <p>Guiso de patatas con chistorra / Stewed potatoes with chistorra</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de tomate, cebolla y orégano/ Grilled chicken with salad of tomato, onion and oregano</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>16</b></p> <p>Menestra de verduras / Vegetables sauteed.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>17</b></p> <p>Macarrones con queso / Pasta with cheese</p> <p>Suprema de merluza en salsa verde con guarnición de alcachofas con jamón / Hake in green sauce whit artichokes with ham.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p><b>18</b></p> <p>Alubias blancas con calabaza / Beans with pumpkin</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelos / Galician lacon with cachelos potatoes</p> <p>Yogur natural,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de picadillo ( con jamón y huevo cocido) / Soup with egg and meat.</p> <p>Dorada al horno con tomate aliñado. / Fish with tomato salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>22</b></p> <p>Guisantes rehogados con jamón / Peas with ham.</p> <p>Carrillera de ternera con salsa de verduras y patatas / Veal in vegetables sauce with potatoes.</p> <p>Caqui, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>23</b></p> <p>Brócoli rehogado con ajo y cebolla / Broccoli with garlic and onion sauteed</p> <p>Paella de pollo con verduras / Chicken paella with vegetables</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>24</b></p> <p>Lentejas con verduras / Lentils with vegetables.</p> <p>Croquetas caseras de jamón / Homemade croquettes with ham.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes,, milk and bread.</p>	<p><b>25 THANSIVING DAY</b></p> <p>Sopa ave y verduras / Chicken soup with vegetables .</p> <p>Pavo con puré de patata / Turkey with potato puree</p> <p>Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread</p>	<p><b>26</b></p> <p>Pasta con salsa de tomate, chorizo y queso / Pasta with tomato sauce, chorizo and cheese.</p> <p>Merluza a la plancha con limón / Baked fish with lemon.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>29</b></p> <p>Judías verdes con patatas cocidas / Green beans with boiled potatoes</p> <p>Albóndigas de ternera sin soja con salsa de tomate// Meatballs without soy with tomato sauce.</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>30</b></p> <p>Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Pollo asado con patata fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> 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 prs en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada.</p> <p>Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>		



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>1</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b></p> <p>Arroz con salsa de tomate frito. / Rice with tomato sauce o ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Tortilla francesa con jamón .</p> <p>Yogur natural,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>3</b></p> <p>Puré de acelgas y zanahoria / Chards and carrots puree</p> <p>Contramuslos de pollo al horno con patatas dado / Roasted chicken with potatoes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p><b>4</b></p> <p>Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables.</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad.</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>5</b></p> <p>Pasta carbonara con bacon / Pasta with carbonara sauce and pork.</p> <p>Dorada a la plancha con tomate aliñado / Grilled fish with tomato salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p><b>8</b></p> <p>Macarrones boloñesa con hierbas provenzales / Bolognese pasta with fresh herbs.</p> <p>Empanadillas de atún / Tuna pasty</p> <p>Caqui,leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>10</b></p> <p>Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.</p> <p>Bacalao al horno con patatas / Baked cod with potatoes.</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread</p>	<p><b>11</b></p> <p>Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido ( broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>12</b></p> <p>Crema de verduras con picatostes / Cream of vegetables with croutons.</p> <p>Lomo de cerdo asado con salsa de setas / Roast pork tenderloin with mushroom sauce</p> <p>Uvas, leche y pan /Grapes, milk and bread.</p>
<p><b>15</b></p> <p>Guiso de patatas con chistorra / Stewed potatoes with chistorra</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de tomate, cebolla y orégano/ Grilled chicken with salad of tomato, onion and oregano</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>16</b></p> <p>Menestra de verduras / Vegetables sauteed.</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>17</b></p> <p>Macarrones con queso / Pasta with cheese</p> <p>Suprema de merluza en salsa verde con guarnición de alcachofas con jamón / Hake in green sauce with artichokes with ham.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p><b>18</b></p> <p>Alubias blancas con calabaza / Beans with chorizo and pumpkin</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelos / Galician lacon with cachelos potatoes</p> <p>Yogur natural,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>19</b></p> <p>Sopa de picadillo ( con jamón y huevo cocido)/ Soup with egg and meat.</p> <p>Dorada al horno con tomate aliñado. / Fish with tomato salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>22</b></p> <p>Guisantes rehogados con jamón / Peas with ham.</p> <p>Carrillera de ternera con salsa de verduras y patatas / Veal in vegetables sauce with potatoes.</p> <p>Caqui, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>23</b></p> <p>Brócoli rehogado con ajo y cebolla / Broccoli with garlic and onion sauteed</p> <p>Paella de pollo con verduras / Chicken paella with vegetables</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>24</b></p> <p>Lentejas con verduras / Lentils with vegetables.</p> <p>Croquetas caseras de jamón / Homemade croquettes with ham.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes,, milk and bread.</p>	<p><b>25 THANSGIVING DAY</b></p> <p>Sopa ave y verduras / Chicken soup with vegetables .</p> <p>Pavo con puré de patata / Turkey with potato puree</p> <p>Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread</p>	<p><b>26</b></p> <p>Pasta con salsa de tomate, chorizo y queso / Pasta with tomato sauce, chorizo and cheese.</p> <p>Merluza a la plancha con limón / Baked fish with lemon.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>29</b></p> <p>Judías verdes con patatas cocidas / Green beans with boiled potatoes</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate// Meatballs with tomato sauce.</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>30</b></p> <p>Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Pollo asado con patata fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> 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.</p> <p>Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>		



Enjoy your



meal

Alérgicos a legumbres

MENÚ COMIDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<b>FESTIVO</b>	<p><b>2</b> Arroz con salsa de tomate frito. / Rice with tomato sauce o ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Tortilla francesa con jamón .</p> <p>Yogur natural,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>3</b> Puré de acelgas y zanahoria / Chards and carrots puree</p> <p>Contramuslos de pollo al horno con patatas dado / Roasted chicken with potatoes.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p><b>4</b> Sopa / Broth</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad.</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>5</b> Pasta carbonara con bacon / Pasta with carbonara sauce and pork.</p> <p>Dorada a la plancha con tomate aliñado / Grilled fish with tomato salad.</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p><b>8</b> Macarrones boloñesa con hierbas provenzales / Bolognese pasta with fresh herbs.</p> <p>Empanadillas de atún / Tuna pasty</p> <p>Caqui,leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<b>FESTIVO</b>	<p><b>10</b> Arroz blanco con salsa de tomate / Rice with tomato sauce</p> <p>Bacalao al horno con patatas / Baked cod with potatoes.</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread</p>	<p><b>11</b> Cocido completo sopa, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera)/ Complete cocido ( broth, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>12</b> Crema de verduras con picatostes / Cream of vegetables with croutons.</p> <p>Lomo de cerdo asado con salsa de setas / Roast pork tenderloin with mushroom sauce</p> <p>Uvas, leche y pan /Grapes, milk and bread.</p>
<p><b>15</b> Guiso de patatas con chistorra / Stewed potatoes with chistorra</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de tomate, cebolla y orégano/ Grilled chicken with salad of tomato, onion and oregano</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>16</b> Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot</p> <p>Lasaña de carne / Meat lasagna.</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>17</b> Macarrones con queso / Pasta with cheese</p> <p>Suprema de merluza en salsa verde con guarnición de alcachofas con jamón / Hake in green sauce with artichokes with ham</p> <p>Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>	<p><b>18</b> Arroz blanco con salsa de tomate / Rice with tomato sauce.</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelos / Galician lacon with cachelos potatoes</p> <p>Yogur natural,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>19</b> Sopa de picadillo ( con jamón y huevo cocido ) / Soup with egg and meat.</p> <p>Dorada al horno con tomate aliñado. / Fish with tomato salad.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>22</b> Sopa / Broth</p> <p>Carrillera de ternera con salsa de verduras y patatas / Veal in vegetables sauce with potatoes.</p> <p>Caqui, leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>23</b> Brócoli rehogado con ajo y cebolla / Broccoli with garlic and onion sauteed</p> <p>Paella de pollo con verduras / Chicken paella with vegetables</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>24</b> Puré d verduras / Vegetables puree</p> <p>Croquetas caseras de jamón / Homemade croquettes with ham.</p> <p>Uvas, leche y pan / Grapes,, milk and bread.</p>	<p><b>25 THANSIVING DAY</b> Sopa ave y verduras / Chicken soup with vegetables .</p> <p>Pavo con puré de patata / Turkey with potato puree</p> <p>Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread</p>	<p><b>26</b> Pasta con salsa de tomate, chorizo y queso / Pasta with tomato sauce, chorizo and cheese.</p> <p>Merluza a la plancha con limón / Baked fish with lemon.</p> <p>Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>29</b> Patatas guisadas con carne / Potatoes stew with meat</p> <p>Albóndigas de ternera con salsa de tomate// Meatballs with tomato sauce.</p> <p>Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>30</b> Puré de calabaza / Pumpkin puree</p> <p>Pollo asado con patata fritas / Roasted chicken with french fries</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengan bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.</p>		

**Alérgicos al pescado**

**MENÚ COMIDAS**

**11**  
**November**



Enjoy  
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b> Arroz con salsa de tomate frito. / Rice with tomato sauce o ensalada de arroz / Rice salad  Tortilla francesa con jamón .  Yogur natural,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>3</b> Puré de acelgas y zanahoria / Chards and carrots puree  Contramuslos de pollo al horno con patatas dado / Roasted chicken with potatoes.  Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>	<p><b>4</b> Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables.  Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad.  Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>5</b> Pasta carbonara con bacon / Pasta with carbonara sauce and pork.  Cinta de lomo a la plancha con tomate aliñado / Grilled pork with tomato salad  Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.</p>
<p><b>8</b> Macarrones boloñesa con hierbas provenzales / Bolognese pasta with fresh herbs.  Tortilla francesa / Omelette  Caqui,leche y pan / Fruit, milk and bread.</p>	<p><b>9</b> <b>FESTIVO</b></p>	<p><b>10</b> Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.  Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken  Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>11</b> 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.1,</p>	<p><b>12</b> Crema de verduras con picatostes / Cream of vegetables with croutons.  Lomo de cerdo asado con salsa de setas / Roast pork tenderloin with mushroom sauce  Uvas, leche y pan /Grapes, milk and bread.</p>
<p><b>15</b> Guiso de patatas con chistorra / Stewed potatoes with chistorra  Filete de pollo a la plancha con ensalada de tomate, cebolla y orégano/ Grilled chicken with salad of tomato, onion and oregano  Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>16</b> Menestra de verduras / Vegetables sauteed.  Lasaña de carne / Meat lasagna.  Yogur de limón, fruta y pan / Lemon yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>17</b> Macarrones con queso / Pasta with cheese  Tortilla francesa / Omelette  Manzana, leche y pan / Apple, milk and bread.1,7</p>	<p><b>18</b> Alubias blancas con calabaza / Beans with and pumpkin  Lacón a la gallega con patatas cachelos / Galician lacon with cachelos potatoes  Yogur natural,fruta y pan / Natural yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>19</b> Sopa de picadillo ( con jamón y huevo cocido)/ Soup with egg and meat.  Filete de pavo a la plancha con tomate aliñado. / Grilled turkey with tomato salad  Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>22</b> Guisantes rehogados con jamón / Peas with ham.  Carrillera de ternera con salsa de verduras y patatas / Veal in vegetables sauce with potatoes.  Caqui, leche y pan / Caqui, milk and bread.</p>	<p><b>23</b> Brócoli rehogado con ajo y cebolla / Broccoli with garlic and onion sauteed  Paella de pollo con verduras / Chicken paella with vegetables  Yogur de macedonia, fruta y pan / Fruit salad yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>24</b> Lentejas con verduras / Lentils with vegetables.  Croquetas caseras de jamón / Homemade croquettes with ham.  Uvas, leche y pan / Grapes,, milk and bread.</p>	<p><b>25 THANSGIVING DAY</b> Sopa ave y verduras / Chicken soup with vegetables.  Pavo con puré de patata / Turkey with potato puree.  Natillas, fruta y pan / Custard, fruit and bread.</p>	<p><b>26</b> Pasta con salsa de tomate, chorizo y queso / Pasta with tomato sauce, chorizo and cheese.  Cinta de lomo a la plancha / Grilled pork  Plátano, leche y pan / Banana, milk and bread.</p>
<p><b>29</b> Judías verdes con patatas cocidas / Green beans with boiled potatoes  Albóndigas de ternera con salsa de tomate// Meatballs with tomato sauce.  Mandarina, leche y pan / Mandarin, milk and bread.</p>	<p><b>30</b> Puré de calabaza / Pumpkin puree  Pollo asado con patata fritas / Roasted chicken with french fries  Yogur de fresa, fruta y pan / Strawberry yogurt, fruit and bread.</p>	<p><b>TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO.</b> Es conveniente que los niños vengan bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería..</p>		





Enjoy your



meal

**LUNES MARTES MIÉRCOLES JUEVES VIERNES**

<p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>2</b> Arroz con salsa de tomate frito. / Rice with tomato sauce o ensalada de arroz / Rice salad</p> <p>Tortilla francesa con jamón</p> <p>Yogur natural,fruta y pan sin gluten / Natural yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p><b>3</b> Puré de acelgas y zanahoria / Chards and carrots puree</p> <p>Contramuslos de pollo al horno con patatas dado / Roasted chicken with potatoes.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten/ Banana, milk and bread without gluten.</p>	<p><b>4</b> Lentejas guisadas con verduras / Lentils stew with vegetables.</p> <p>Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad.</p> <p>Yogur de fresa, fruta y pan sin gluten / Strawberry yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p><b>5</b> Pasta con salsa de tomate / Pasta with tomato sauce.</p> <p>Dorada a la plancha con tomate aliñado / Grilled fish with tomato salad.</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten/ Apple, milk and bread without gluten.</p>
<p><b>8</b> Macarrones boloñesa con hierbas provenzales / Bolognese pasta with fresh herbs.</p> <p>Empanadillas de atún sin gluten/ Tuna pasty without gluten</p> <p>Caqui,leche y pan sin gluten /Fruit, milk and bread without gluten.</p>	<p><b>9</b></p> <p><b>FESTIVO</b></p>	<p><b>10</b> Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed.</p> <p>Bacalao al horno con patatas / Baked cod with potatoes</p> <p>Mandarina, leche y pan sin gluten / Mandarin, milk and bread without gluten</p>	<p><b>11</b> Cocido completo sopa, garbanzos, repollo, zanahoria, patata, pollo, jamón, chorizo y ternera/ Complete cocido ( broth,chickpeas, cabbage, carrot, potato, chicken, ham, chorizo and veal.</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan sin gluten / Fruit salad yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p><b>12</b> Crema de verduras / Cream of vegetables</p> <p>Lomo de cerdo asado con salsa de setas / Roast pork tenderloin with mushroom sauce</p> <p>Uvas, leche y pan sin gluten / /Grapes, milk and bread without gluten.</p>
<p><b>15</b> Guiso de patatas con chistorra / Stewed potatoes with chistorra</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada de tomate, cebolla y orégano/ Grilled chicken with salad of tomato, onion and oregano</p> <p>Mandarina, leche y pan sin gluten / Mandarin, milk and bread without gluten.</p>	<p><b>16</b> Menestra de verduras / Vegetables sauteed.</p> <p>Pastel de carne / Meat cake</p> <p>Yogur de limón, fruta y pan sin gluten / Lemon yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p><b>17</b> Macarrones con queso / Pasta with cheese</p> <p>Suprema de merluza en salsa verde con guarnición de alcachofas con jamón / Hake in green sauce with artichokes sautéed with ham.</p> <p>Manzana, leche y pan sin gluten/ Apple, milk and bread without gluten.</p>	<p><b>18</b> Alubias blancas con calabaza / Beans with and pumpkin</p> <p>Lacón a la gallega con patatas cachelos / Galician lacon with cachelos potatoes</p> <p>Yogur natural,fruta y pan sin gluten / Natural yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p><b>19</b> Sopa de picadillo ( con jamón y huevo cocido ) / Soup with egg and meat.</p> <p>Dorada al horno con tomate aliñado. / Fish with tomato salad.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>
<p><b>22</b> Guisantes rehogados con jamón / Peas with ham.</p> <p>Carrillera de ternera con salsa de verduras y patatas / Veal in vegetables sauce with potatoes.</p> <p>Caqui, leche y pan sin gluten/ Fruit, milk and bread without gluten.</p>	<p><b>23</b> Brócoli rehogado con ajo y cebolla / Broccoli with garlic and onion sauteed</p> <p>Paella de pollo con verduras / Chicken paella with vegetables</p> <p>Yogur de macedonia, fruta y pan sin gluten/ Fruit salad yogurt, fruit and bread without gluten.</p>	<p><b>24</b> Lentejas con verduras / Lentils with vegetables.</p> <p>Nuggets de pollo / Chicken</p> <p>Uvas, leche y pan sin gluten / Grapes,milk and bread without gluten.</p>	<p><b>25 THANSGIVING DAY</b> Sopa ave y verduras / Chicken soup with vegetables .</p> <p>Pavo con puré de patata / Turkey with potato puree.</p> <p>Natillas, fruta y pan sin gluten / Custard, fruit and bread without gluten.</p>	<p><b>26</b> Pasta con salsa de tomate, chorizo y queso / Pasta with tomato sauce, chorizo and cheese.</p> <p>Merluza a la plancha con limón / Baked fish with lemon.</p> <p>Plátano, leche y pan sin gluten / Banana, milk and bread without gluten.</p>

**29**  
Judías verdes con patatas cocidas / Green beans with boiled potatoes

Albóndigas de ternera sin gluten con salsa de tomate// Meatballs without gluten with tomato sauce.

Mandarina, leche y pan sin gluten / Mandarin, milk and bread without gluten.

**30**  
Puré de calabaza / Pumpkin puree

Pollo asado con patata fritas / Roasted chicken with french fries

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

**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.**