

DESAYUNOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Leche con nesquik, zumo natural, con galletas variadas / Chocolat milk, natural juice and biscuits 1,3,6,7,11*	Leche con nesquik, zumo natural y pan con embutido / Chocolat milk, natural juice and bread with ham or turkey Fruta /Fruit	Leche con nesquik, zumo natural con magdalenas de aceite de oliva/ Chocolat milk, natural juice and olive oil muffins 1,3,7 Fruta /Fruit	Leche con nesquik, zumo natural con tostadas, mantequilla y mermelada, aceite o embutido / Chocolat 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 / Chocolat milk natural juice and churros 1,7 Fruta / Fruit

SUGERENCIAS DESAYUNOS

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

SUGERENCIAS MERIENDAS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Zumo natural, sandwich de pavo y pieza de fruta / Natutal juice, turkey sandwich and fruit	Leche, montado de jamón york y pieza de fruta / milk, ham finger sandwich and fruit	Zumo natural, sandwich de chorizo y pieza de fruta / Natural 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

*CONSULTAR LEYENDA SOBRE ALÉRGENOS EN EL MENÚ DE COMIDAS



a.m
Start
strong



p.m



Alérgenos que pueden contener los alimentos:

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

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Guisantes con jamón / Peas with ham. O / Or Alcachofas rehogadas / Artichokes sauteed. Lasaña de atún / Tuna lasagna. 1,3,4,7 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	4 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of carrot and chard. O / Or Acelgas rehogadas / Chard sauteed Hamburguesa de pollo de corral con patatas asadas / Chicken burger with roasted potatoes. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	5 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo. Salmón a la plancha con ensalada de tomate / Grilled salmon with tomato salad. 4,12 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7
8 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada / Marinated grilled pork with salad. 12 O / Or Cinta de lomo fresca a la plancha con ensalada / Grilled pork with sauce. 12 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	9 Macarrones boloñesa con queso / Pasta with meat and tomato sauce with cheese. 1,3,7 Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	10 Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham).1,3 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	11 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	12 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Dorada a la plancha tomates asados / Grilled fish with roasted tomatoes. 4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7
15 FIESTA	16 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. 1,3,4 O / Or Pasta rehogada con ajo y aceite / Pasta sauteed with oil and garlic. 1,3 Chuletas de pavo a la plancha con lombarda / Turkey chops with red cabbage. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	17 Crema de espinacas / Spinach cream. O / Or Espinacas rehogadas / Spinach sauteed. Bacalao al horno con patatas asadas / Baked cod with roasted potatoes. 4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	18 Sopa de cocido / Broth. 1,3 Filete ruso de ternera / Grilled burger O / Or Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	19 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice. Tortilla con ensalada / Omelette with salad. 3,12 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7
22 Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potato. Albóndigas de ternera en salsa de verdura con ensalada / Meatballs in vegetables sauce with salad.1,6,12 O / Or Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak with salad. 12 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	23 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables. Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with tomato salad. 4,12 Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	24 Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg. 1,3 Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken in sauce with vegetables. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	25 Crema de verduras / Cream of vegetables. O / Or Gazpacho / Cold tomato soup. Merluza a la romana con limón / Breaded hake with lemon. 4 Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	26 -DÍA NACIONAL DEL CELÍACO- Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo a la plancha con brócoli / Grilled pork with broccoli. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7
29 Crema de calabacín / Cream of zucchini. O / Or Salmorejo con huevo y jamón / Cold tomato soup with ham and boiled egg.1,3 Filete de pavo adobado con ensalada / Marinated turkey with salad. 12 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	30 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce 1,3,7 O / Or Ensalada de pasta / Pasta salad. 1,3,4 Bacalao al horno con pisto casero/ Baked cod with homemade vegetables in tomato sauce. 4 Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	31 Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables. Filete de ternera en salsa de verduras / Veal steak in vegetables sauce. Fruta, leche y pan / Fruit, milk 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.	



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Arroz blanco / White rice Tortilla / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	4 Crema de zanahoria y patata / Cream of carrot and potato Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur y pan / Yogurt and bread	5 Sopa / Soup Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread
8 Crema de calabaza / Cream of pumpkin Lacón a la plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread	9 Pasta cocida / Boiled pasta Pescado hervido / Boiled fish Yogur y pan / Yogurt and bread	10 Sopa / Soup Tortilla / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	11 Patatas cocidas con aceite y sal / Boiled potatoes with oil and salt Pollo a la plancha / Grilled chicken Yogur y pan / Yogurt and bread	12 Arroz blanco / White rice Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread
15 FIESTA	16 Pasta cocida / Boiled pasta Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Yogur y pan / Yogurt and bread	17 Crema de zanahoria y patata / Cream of carrot and potato Pescado a la plancha / Grilled fish Fruta y pan / Fruit and bread	18 Sopa / Soup Lacón a la plancha / Grilled ham Yogur y pan / Yogurt and bread	19 Arroz blanco / White rice Tortilla / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread
22 Pasta cocida / Boiled pasta Tortilla / Omelette Fruta y pan / Fruit and bread	23 Patatas cocidas con aceite y sal / Boiled potatoes with oil and salt Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur y pan / Yogurt and bread	24 Sopa / Soup Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	25 Crema de zanahoria y patata / Cream of carrot and potato Pescado a la plancha / Grilled fish Yogur y pan / Yogurt and bread	26 Arroz blanco / White rice Lacón a la plancha / Grilled ham Fruta y pan / Fruit and bread
29 Crema de calabacín / Cream of zucchini Filete de pavo a la plancha / Grilled turkey Fruta y pan / Fruit and bread	30 Pasta cocida / Boiled pasta Pescado al horno / Baked fish Yogur y pan / Yogurt and bread	31 Sopa / Soup Filete de pollo a la plancha / Grilled chicken Fruta y pan / Fruit and bread	TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños 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.	

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Consomé con picatostes / Soup with croutons Magro en salsa / Lean in sauce Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread	4 Lubina al horno con patatas panaderas / Baked fish with baked potatoes Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	5 Espárragos blancos con mayonesa / Asparagus with mayo. Salchichas frescas de pavo / Fresh turkey sausages. Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread
8 Puerros gratinados / Leaks gratinated. Tortilla de atún / Tuna omelette. Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread	9 Acelgas rehogadas / Chards sauteed. Alitas de pollo al horno / Baked chicken wings. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	10 Crema de champiñones / Cream of mushrooms. Gallo a la plancha / Grilled fish. Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread	11 Sopa de pescado / Fish soup. Filete de ternera a la plancha con ensalada / Grilled veal steak with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	12 Berenjenas rellenas de carne y verduras / Stuffed eggplants with vegetables and meat. Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread
15 FIESTA	16 Parrillada de verduras / Grilled vegetables. Sepia a la plancha / Grilled squid. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	17 Arroz tres delicias / Chinesse style rice. Cinta de lomo a la plancha / Grilled pork. Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread	18 Trucha rellena de bacón y ensalada completa / Stuffed trout with bacon and complete salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.1,7	19 Lasaña casera de verduras / Homemade vegetables lasagna. Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread
22 Crema de patata y zanahoria / Cream of potato and carrot. Huevos rellenos de atún con mayonesa / Stuffed egg with tuna and mayo. Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread	23 Pencas de acelgas rebizadas / Breaded chards. Croquetas caseras de jamón york y queso / Homemade ham and cheese croquettes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	24 Coliflor con bechamel / Baked cauliflower in sauce. Lenguado a la plancha con ensalada / Grilled fish with salad. Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread	25 Ensalada de espinacas frescas / Spinach fresh salad. Lacón a la gallega con patata cocida / Grilled ham with boiled potato. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	26 Salmón marinado al horno con guarnición de champiñones / Baked salmon with mushrooms. Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread
29 Lombarda rehogada con manzana / Red cabbage sauteed with apple Emperador a la plancha / Grilled swordfish Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread	30 Guisantes con jamón / Peas with ham Huevo a la plancha / Grilled egg Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread	31 Ensalada campera / Potato salad Fruta, postre lácteo y pan / Fruit, dairy dessert and bread		





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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	4 Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	5 Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7
8 Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	9 Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	10 Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	11 Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	12 Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7
15 FIESTA	16 Puré de verduras con pavo / Vegetables puree with turkey. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	17 Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	18 Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	19 Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7
22 Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	23 Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	24 Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	25 Puré de verduras con ternera / Vegetables puree with steak. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	26 Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7
29 Puré de verduras con pavo / Vegetables puree with turkey. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	30 Puré de verduras con pescado / Vegetables puree with fish.4 Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7	31 Puré de verduras con pollo / Vegetables puree with chicken. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.1,7		

Have a
snack



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.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Leche / Milk.7	4 Puré de frutas variadas / Fruit puree Yogur natural sin azúcar / Natural yoghurt without sugar.7 Fruta variada del tiempo / Fruit	5 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Zumo natural / Natural juice
8 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1 Yogur natural sin azúcar / Natural yogurt without sugar.7	9 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta variada del tiempo / Fruit	10 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Leche / Milk.7	11 Puré de frutas variadas / Fruit puree Yogur natural sin azúcar / Natural yogurt without sugar.7 Fruta variada del tiempo / Fruit	12 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Zumo natural / Natural juice
15 FIESTA	16 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta variada del tiempo / Fruit	17 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Leche / Milk.7	18 Puré de frutas variadas / Fruit puree Yogur natural sin azúcar / Natural yogurt without sugar.7 Fruta variada del tiempo / Fruit	19 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich. 1,6,7 Zumo natural / Natural juice
22 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1 Yogur natural sin azúcar / Natural yogurt without sugar.7	23 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta variada del tiempo / Fruit	24 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de salchichón / Sausage finger sandwich.1,6,7 Leche / Milk.7	25 Puré de frutas variadas / Fruit puree Yogur natural sin azúcar / Natural yogurt without sugar.7 Fruta variada del tiempo / Fruit	26 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Zumo natural / Natural juice
29 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de jamón york / Ham finger sandwich.1 Yogur natural sin azúcar / Natural yogurt without sugar.7	30 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de queso / Cheese finger sandwich.1,7 Fruta variada del tiempo / Fruit	31 Puré de frutas variadas / Fruit puree Montado de pavo / Turkey finger sandwich.1 Leche / Milk.7		



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Guisantes con jamón / Peas with ham. Pastel de atún / Tuna cake. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread	4 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of carrot and chard. Hamburguesa de pollo de corral con patatas asadas / Chicken burger with roasted potatoes. Yogur de soja, fruta y pan / Soy yogurt, fruit and bread	5 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo. Salmón a la plancha con ensalada de tomate / Grilled salmon with tomato salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread
8 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada / Marinated grilled pork with salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread.	9 Macarrones boloñesa con queso / Pasta with meat and tomato sauce with cheese. Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. Yogur de soja, fruta y pan / Soy yogurt, fruit and bread	10 Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham). Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread	11 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries. Yogur de soja, fruta y pan / Soy yogurt, fruit and bread	12 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Dorada a la plancha tomates asados / Grilled fish with roasted tomatoes. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread
15 FIESTA	16 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Chuletas de pavo a la plancha con lombarda / Turkey chops with red cabbage. Yogur de soja, fruta y pan / Soy yogurt, fruit and bread	17 Crema de espinacas / Spinach cream. Bacalao al horno con patatas asadas / Baked cod with roasted potatoes. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread	18 Sopa de cocido / Broth. Filete ruso de ternera / Grilled burger Yogur de soja, fruta y pan / Soy yogurt, fruit and bread	19 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice. Tortilla con ensalada / Omelette with salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread
22 Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potato. Albóndigas de ternera en salsa de verdura con ensalada / Meatballs in vegetables sauce with salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread	23 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables. Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with tomato salad. Yogur de soja, fruta y pan / Soy yogurt, fruit and bread	24 Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg. Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken in sauce with vegetables. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread	25 Crema de verduras / Cream of vegetables. Merluza a la romana con limón / Breaded hake with lemon. Yogur de soja, fruta y pan / Soy yogurt, fruit and bread	26 -DÍA NACIONAL DEL CELÍACO- Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo a la plancha con brócoli / Grilled pork with broccoli. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread
29 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con ensalada / Marinated turkey with salad. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread	30 Macarrones con salsa boloñesa / Pasta with bolognese sauce Bacalao al horno con pisto casero / Baked cod with homemade vegetables in tomato sauce. Yogur de soja, fruta y pan / Soy yogurt, fruit and bread	31 Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables. Filete de ternera en salsa de verduras / Veal steak in vegetables sauce. Fruta, leche de soja y pan / Fruit, milk and bread	TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños 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.	



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Guisantes con jamón / Peas with ham. Lasaña de atún / Tuna lasagna. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	4 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of carrot and chard. Hamburguesa de pollo de corral con patatas asadas / Chicken burger with roasted potatoes. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	5 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo. Salmón a la plancha con ensalada de tomate / Grilled salmon with tomato salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
8 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada / Marinated grilled pork with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	9 Macarrones boloñesa con queso / Pasta with meat and tomato sauce with cheese. Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	10 Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham). Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	11 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	12 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Dorada a la plancha tomates asados / Grilled fish with roasted tomatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
15 FIESTA	16 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Chuletas de pavo a la plancha con lombarda / Turkey chops with red cabbage. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	17 Crema de espinacas / Spinach cream. Bacalao al horno con patatas asadas / Baked cod with roasted potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	18 Sopa de cocido / Broth. Filete ruso de ternera / Grilled burger Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	19 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice. Tortilla con ensalada / Omelette with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
22 Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potato. Albóndigas de ternera en salsa de verdura con ensalada / Meatballs in vegetables sauce with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	23 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables. Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with tomato salad. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	24 Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg. Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken in sauce with vegetables. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	25 Crema de verduras / Cream of vegetables. Merluza a la romana con limón / Breaded hake with lemon. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	26 -DÍA NACIONAL DEL CELÍACO- Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo a la plancha con brócoli / Grilled pork with broccoli. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
29 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con ensalada / Marinated turkey with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	30 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce Bacalao al horno con pisto casero / Baked cod with homemade vegetables in tomato sauce. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	31 Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables. Filete de ternera en salsa de verduras / Veal steak in vegetables sauce. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.	



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Guisantes con jamón / Peas with ham. Pastel de atún / Tuna cake. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	4 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of carrot and chard. Hamburguesa de pollo de corral con patatas asadas / Chicken burger with roasted potatoes. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	5 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo. Salmón a la plancha con ensalada de tomate / Grilled salmon with tomato salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
8 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada / Marinated grilled pork with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	9 Macarrones boloñesa con queso / Pasta with meat and tomato sauce with cheese. Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	10 Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham). Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	11 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	12 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Dorada a la plancha tomates asados / Grilled fish with roasted tomatoes. 4 Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
15 FIESTA	16 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Chuletas de pavo a la plancha con lombarda / Turkey chops with red cabbage. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	17 Crema de espinacas / Spinach cream. Bacalao al horno con patatas asadas / Baked cod with roasted potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	18 Sopa de cocido / Broth. Filete ruso de ternera / Grilled burger Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	19 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice. Filete de pollo a la plancha con ensalada / Grilled chicken with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
22 Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potato. Albóndigas de ternera en salsa de verdura con ensalada / Meatballs in vegetables sauce with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	23 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables. Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with tomato salad. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	24 Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg. Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken in sauce with vegetables. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	25 Crema de verduras / Cream of vegetables. Merluza a la plancha con limón / Grilled hake with lemon. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	26 -DÍA NACIONAL DEL CELÍACO- Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo a la plancha con brócoli / Grilled pork with broccoli. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
29 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con ensalada / Marinated turkey with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	30 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce Bacalao al horno con pisto casero/ Baked cod with homemade vegetables in tomato sauce. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	31 Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables. Filete de ternera en salsa de verduras / Veal steak in vegetables sauce. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.	



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Guisantes con jamón / Peas with ham. Lasaña de atún / Tuna lasagna. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	4 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of carrot and chard. Hamburguesa de pollo de corral con patatas asadas / Chicken burger with roasted potatoes. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	5 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo. Salmón a la plancha con ensalada de tomate / Grilled salmon with tomato salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
8 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada / Marinated grilled pork with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	9 Macarrones boloñesa con queso / Pasta with meat and tomato sauce with cheese. Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	10 Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham). Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	11 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	12 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Dorada a la plancha tomates asados / Grilled fish with roasted tomatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
15 FIESTA	16 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Chuletas de pavo a la plancha con lombarda / Turkey chops with red cabbage. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	17 Crema de espinacas / Spinach cream. Bacalao al horno con patatas asadas / Baked cod with roasted potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	18 Sopa de cocido / Broth. Filete ruso de ternera / Grilled burger Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	19 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice. Tortilla con ensalada / Omelette with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
22 Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potato. Albóndigas de ternera sin soja en salsa de verdura con ensalada / Meatballs without soy in vegetables sauce with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	23 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables. Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with tomato salad. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	24 Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg. Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken in sauce with vegetables. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	25 Crema de verduras / Cream of vegetables. Merluza a la romana con limón / Breaded hake with lemon. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	26 -DÍA NACIONAL DEL CELÍACO- Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo a la plancha con brócoli / Grilled pork with broccoli. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
29 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con ensalada / Marinated turkey with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	30 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce Bacalao al horno con pisto casero / Baked cod with homemade vegetables in tomato sauce. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	31 Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables. Filete de ternera en salsa de verduras / Veal steak in vegetables sauce. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.	



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Guisantes con jamón / Peas with ham. Lasaña de atún / Tuna lasagna. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	4 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of carrot and chard. Hamburguesa de pollo de corral con patatas asadas / Chicken burger with roasted potatoes. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	5 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo. Salmón a la plancha con ensalada de tomate / Grilled salmon with tomato salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
8 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada / Marinated grilled pork with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	9 Macarrones boloñesa con queso / Pasta with meat and tomato sauce with cheese. Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	10 Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham). Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	11 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	12 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Dorada a la plancha tomates asados / Grilled fish with roasted tomatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
15 FIESTA	16 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Chuletas de pavo a la plancha con lombarda / Turkey chops with red cabbage. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	17 Crema de espinacas / Spinach cream. Bacalao al horno con patatas asadas / Baked cod with roasted potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	18 Sopa de cocido / Broth. Filete ruso de ternera / Grilled burger Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	19 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice. Tortilla con ensalada / Omelette with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
22 Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potato. Albóndigas de ternera en salsa de verdura con ensalada / Meatballs in vegetables sauce with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	23 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables. Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with tomato salad. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	24 Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg. Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken in sauce with vegetables. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	25 Crema de verduras / Cream of vegetables. Merluza a la romana con limón / Breaded hake with lemon. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	26 -DÍA NACIONAL DEL CELÍACO- Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo a la plancha con brócoli / Grilled pork with broccoli. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
29 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con ensalada / Marinated turkey with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	30 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce Bacalao al horno con pisto casero/ Baked cod with homemade vegetables in tomato sauce. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	31 Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables. Filete de ternera en salsa de verduras / Veal steak in vegetables sauce. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.	


Enjoy
your


meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Alcachofas rehogadas / Artichokes saureed. Lasaña de atún / Tuna lasagna. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	4 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of carrot and chard. Hamburguesa de pollo de corral con patatas asadas / Chicken burger with roasted potatoes. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	5 Sopa de cocido / Broth Salmón a la plancha con ensalada de tomate / Grilled salmon with tomato salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
8 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada / Marinated grilled pork with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	9 Macarrones boloñesa con queso / Pasta with meat and tomato sauce with cheese. Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	10 Cocido completo: Sopa, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham). Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	11 Crema de verduras / Cream of vegetables Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	12 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Dorada a la plancha tomates asados / Grilled fish with roasted tomatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
15 FIESTA	16 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Chuletas de pavo a la plancha con lombarda / Turkey chops with red cabbage. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	17 Crema de espinacas / Spinach cream. Bacalao al horno con patatas asadas / Baked cod with roasted potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	18 Sopa de cocido / Broth. Filete ruso de ternera / Grilled burger Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	19 Arroz con salsa de tomate / Rice with tomato sauce Tortilla con ensalada / Omelette with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
22 Pasta con salsa de tomate y chorizo / Pasta with tomato sauce and sausage Albóndigas de ternera en salsa de verdura con ensalada / Meatballs in vegetables sauce with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	23 Patatas con carne / Stew potatoes with meat Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with tomato salad. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	24 Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg. Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken in sauce with vegetables. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	25 Crema de verduras / Cream of vegetables. Merluza a la romana con limón / Breaded hake with lemon. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	26 -DÍA NACIONAL DEL CELÍACO- Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo a la plancha con brócoli / Grilled pork with broccoli. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
29 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con ensalada / Marinated turkey with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	30 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce Bacalao al horno con pisto casero/ Baked cod with homemade vegetables in tomato sauce. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	31 Sopa de cocido / Broth. Filete de ternera en salsa de verduras / Veal steak in vegetables sauce. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños vengán bien desayunados al Colegio. El pescado será de las variedades: merluza, pescadilla, salmón, mero... puede variar en función de la disponibilidad de mercado y si es fresco será congelado durante 24-48 horas a -20 °C, según la normativa vigente (RD 1420/2006). Los productos lácteos utilizados en el Colegio (leche, yogur, etc.) son de la marca Puleva y Danone. Todos los 2º platos irán acompañados de ensalada. Información disponible en materia de alergias e intolerancias. Soliciten información en enfermería.	



Enjoy
your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Guisantes con jamón / Peas with ham. Tortilla francesa / Omelette Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	4 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of carrot and chard. Hamburguesa de pollo de corral con patatas asadas / Chicken burger with roasted potatoes. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	5 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo. Lacón a la plancha con ensalada de tomate / Grilled ham with tomato salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
8 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada / Marinated grilled pork with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	9 Macarrones boloñesa con queso / Pasta with meat and tomato sauce with cheese. Tortilla francesa con brócoli / Omelette with broccoli. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	10 Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham). Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	11 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	12 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Croquetas caseras / Homemade croquettes Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
15 FIESTA	16 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Chuletas de pavo a la plancha con lombarda / Turkey chops with red cabbage. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	17 Crema de espinacas / Spinach cream. Cinta de lomo con patatas asadas / Pork with roasted potatoes. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	18 Sopa de cocido / Broth. Filete ruso de ternera / Grilled burger Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	19 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice. Tortilla con ensalada / Omelette with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
22 Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potato. Albóndigas de ternera en salsa de verdura con ensalada / Meatballs in vegetables sauce with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	23 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables. Tortilla francesa con ensalada de tomate / Omelette with tomato salad. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	24 Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg. Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken in sauce with vegetables. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	25 Crema de verduras / Cream of vegetables. Filete de ternera a la plancha / Grilled veal steak. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	26 -DÍA NACIONAL DEL CELÍACO- Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo a la plancha con brócoli / Grilled pork with broccoli. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.
29 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con ensalada / Marinated turkey with salad. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	30 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce Filete de ternera con pisto casero / Grilled veal steak with homemade vegetables in tomato sauce. Yogur, fruta y pan / Yogurt, fruit and bread.	31 Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables. Filete de ternera en salsa de verduras / Veal steak in vegetables sauce. Fruta, leche y pan / Fruit, milk and bread.	TODOS LOS ALUMNOS PODRÁN REPETIR LAS VECES QUE DESEEN, DESPUÉS DE HABER COMIDO EL PRIMER Y SEGUNDO PLATO. Es conveniente que los niños 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.	



Enjoy your



meal

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 FIESTA	2 FIESTA	3 Guisantes con jamón / Peas with ham. Pastel de atún / Tuna cake. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	4 Crema de acelgas y zanahoria / Cream of carrot and chard. Hamburguesa de pollo de corral con patatas asadas / Chicken burger with roasted potatoes. Yogur, fruta y pan sin gluten/ Yogurt, fruit and bread gluten free	5 Judías blancas con chorizo / Beans stew with chorizo. Salmón a la plancha con ensalada de tomate / Grilled salmon with tomato salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free
8 Crema de calabaza / Cream of pumpkin. Cinta de lomo adobada a la plancha con ensalada / Marinated grilled pork with salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	9 Macarrones boloñesa con queso / Pasta with meat and tomato sauce with cheese. Merluza a la plancha con brócoli / Grilled hake with broccoli. Yogur, fruta y pan sin gluten/ Yogurt, fruit and bread gluten free	10 Cocido completo: Sopa, garbanzos, patata, zanahoria, repollo, chorizo, pollo ternera y jamón / Complete cocido (Broth, chickpeas, potato, carrot, cabbage, sausage, chicken, steak and ham). Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	11 Judías verdes rehogadas / Green beans sauteed Pollo asado con patatas fritas / Roasted chicken with french fries. Yogur, fruta y pan sin gluten/ Yogurt, fruit and bread gluten free	12 Paella de verduras y pollo / Rice with vegetables and chicken. Dorada a la plancha tomates asados / Grilled fish with roasted tomatoes. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free
15 FIESTA	16 Macarrones con atún y salsa de tomate / Pasta with tuna and tomato sauce. Chuletas de pavo a la plancha con lombarda / Turkey chops with red cabbage. Yogur, fruta y pan sin gluten/ Yogurt, fruit and bread gluten free	17 Crema de espinacas / Spinach cream. Bacalao al horno con patatas asadas / Baked cod with roasted potatoes. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	18 Sopa de cocido / Broth. Filete ruso de ternera / Grilled burger Yogur, fruta y pan sin gluten/ Yogurt, fruit and bread gluten free	19 Judías pintas con arroz / Pinto beans stew with rice. Tortilla con ensalada / Omelette with salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free
22 Judías verdes rehogadas con patata cocida / Green beans sauteed with boiled potato. Albóndigas de ternera sin gluten en salsa de verdura con ensalada / Meatballs without gluten in vegetables sauce with salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	23 Lentejas guisadas con verduras / Lentil stew with vegetables. Dorada a la plancha con ensalada de tomate / Grilled fish with tomato salad. Yogur, fruta y pan sin gluten/ Yogurt, fruit and bread gluten free	24 Sopa de picadillo con jamón y huevo cocido / Soup with ham and boiled egg. Contramuslos de pollo al horno con verduras / Baked chicken in sauce with vegetables. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	25 Crema de verduras / Cream of vegetables. Merluza a la plancha con limón / Grilled hake with lemon. Yogur, fruta y pan sin gluten/ Yogurt, fruit and bread gluten free	26 -DÍA NACIONAL DEL CELÍACO- Arroz con tomate / Rice with tomato sauce. Cinta de lomo a la plancha con brócoli / Grilled pork with broccoli. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free
29 Crema de calabacín / Cream of zucchini. Filete de pavo adobado con ensalada / Marinated turkey with salad. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	30 Macarrones carbonara / Pasta with carbonara sauce Bacalao al horno con pisto casero/ Baked cod with homemade vegetables in tomato sauce. Yogur, fruta y pan sin gluten/ Yogurt, fruit and bread gluten free	31 Judías blancas guisadas con verduras / Beans stew with vegetables. Filete de ternera en salsa de verduras / Veal steak in vegetables sauce. Fruta, leche y pan sin gluten / Fruit, milk and bread gluten free	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.	