





Mayo May

Lunes - Monday	Martes- Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
<p>1 – FESTIVO</p> 	<p>2 - FESTIVO</p> 	<p>3</p> <p>Lentejas con verduras. Empanadillas con ensalada. Fruta de temporada.</p> <p>Lentil-stew with vegetables. Tuna patties with side salad. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>4</p> <p>Macarrones con salsa de tomate. Filetes rusos de ternera con patatas. Fruta de temporada</p> <p>Macaroni with tomato sauce. Beef with potatoes. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>5</p> <p>Patatas guisadas. Pescado en salsa con guisantes. Yogur.</p> <p>Potato stew Fish in sauce with peas. Yoghurt</p>
<p>8</p> <p>Macarrones con chorizo y salsa de tomate. Nuggets con ensalada. Fruta de temporada.</p> <p>Macaroni with tomato sauce. Chicken nuggets with salad. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>9</p> <p>Sopa de cocido. Cocido completo (garbanzos, chorizo, morcillo y pollo). Fruta de temporada.</p> <p>“Cocido” soup Full “Cocido” (chickpeas, chicken, black pudding and “chorizo</p>	<p>10</p> <p>Espinacas a la crema. Pollo asado con patatas. Fruta de temporada.</p> <p>Cream of spinach. Roast chicken with potatoes. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>11</p> <p>Ragú de ternera con arroz, verduritas y patatas cuadro. Fruta de temporada.</p> <p>Beef-stew with rice, vegetables and diced potatoes. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>12</p> <p>Judías pintas. Merluza al horno con guarnición de verduritas. Yogur</p> <p>Pinto-bean stew Oven-baked hake garnished with vegetables. Yghurt</p>

<p>15 – FESTIVO</p> 	<p>16</p> <p>Ensalada mixta. Arroz con tomate y huevos fritos. Fruta de temporada</p> <p>Mixed salad Rice with tomato sauce and fried eggs. Fresh seasonal fruit</p>	<p>17</p> <p>Patatas guisadas a la marinera. Filete de pollo con guarnición de verduritas. Fruta de temporada.</p> <p>Potato and fish stew. Chicken fillet with vegetable garnish. Fresh seasonal fruit</p>	<p>18</p> <p>Sopa de picadillo. Albóndigas de ternera a la jardinera con patatas. Fruta de temporada.</p> <p>Soup of the day Beef meatballs with vegetables and potatoes. Fresh seasonal fruit</p>	<p>19</p> <p>Espaguetis con tomate. Filete de merluza en salsa verde con guisantes y zanahoria. Yogur.</p> <p>Spagetti in tomato sauce. Sole fillet in sauce with peas and carrots. Yoghurt</p>
<p>22</p> <p>Lentejas guisadas con patata y zanahoria. Rabas de calamar con ensalada. Fruta de temporada</p> <p>Lentil casserole with potato and carrot. Squid pieces with salad. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>23</p> <p>Judías verdes salteadas con jamón. Filete de pollo con patatas. Fruta de temporada.</p> <p>Green beans sauteéd with ham. Chicken fillet with chips. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>24</p> <p>Arroz caldoso con pollo. Merluza al horno con lechuga y tomate natural. Fruta de temporada</p> <p>Chicken and rice casserole. Oven-baked hake with salad garnish. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>25</p> <p>Sopa de cocido. Cocido completo (garbanzos, chorizo, morcillo y pollo) Fruta de temporada.</p> <p>“Cocido” soup Full “Cocido” (chickpeas, chicken, black pudding and “chorizo” Fresh seasonal fruit.</p>	<p>26</p> <p>Patatas a la boloñesa. Cinta de lomo con dados de tomate natural y maíz. Yogur</p> <p>Potatoes in bolognese sauce. Pork loin with diced tomatoes and corn. Yoghurt</p>
<p>29</p> <p>Fideuá. Croquetas de jamón con ensalada mixta. Fruta de temporada.</p> <p>“Fideuá” Ham croquettes with side salad. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>30</p> <p>Judías blancas estofadas. Pescado en salsa con guisantes y zanahoria. Fruta de temporada.</p> <p>Fruta de temporada. White bean casserole. Fish in sauce with peas and carrots. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>31</p> <p>Ragú de ternera con arroz, verduritas y patatas cuadro. Fruta de temporada.</p> <p>Beef-stew with rice, vegetables and diced potatoes. Fresh seasonal fruit.</p>		

IMPORTANTE:

Os informamos que el colegio tiene a vuestra disposición la relación de alérgenos que están incluidos dentro de la oferta gastronómica del centro.

MENÚ MENSUAL ADAPTADO A CADA COMENSAL ALÉRGICO:

CELIACOS:

Pasta y pan sin gluten.

Pollo, carnes y pescados elaborados con productos sin gluten.

ALÉRGICOS AL PESCADO:

Sustitución por pollo, carne o huevo.

Primeros platos sin ingredientes que contengan pescado.

INTOLERANTES A LA LACTOSA Y/O ALÉRGICOS A LA PROTEÍNA DE LA LECHE:

Alimentos elaborados sin leche de vaca y sus derivados lácteos.

Supresión de alimentos que puedan contener leche en su composición (aditivos, emulgentes, espesantes y colorantes, etc...)

ALÉRGICOS A LOS FRUTOS SECOS:

Alimentos que no posean ningún fruto seco ni trazas de los mismos en su composición o/y elaboración.

ALÉRGICOS AL HUEVO: Elaboración de los alimentos sin huevo en cualquiera de sus formas. Sustitución por pollo, pavo, carne o pescado.