




Septiembre September

Lunes - Monday	Martes- Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
		<p>6. Sopa de verduras. Albóndigas de ternera con patatas. Fruta de temporada.</p> <p>Vegetable soup Beef meat-balls with potato Fresh seasonal fruit</p>	<p>7. Arroz con tomate. Rotti de pavo en salsa. Fruta de temporada.</p> <p>Rice with tomato sauce Turkey in sauce Fresh seasonal fruit</p>	<p>8. Puré de verduras. Merluza en salsa con patatas. Yogur.</p> <p>Vegetable pureé Hake in sauce with potato Yoghurt</p>
<p>11. Lentejas estofadas con chorizo. Huevos fritos con dados de tomate natural. Fruta de temporada</p> <p>Lentil casserole with “chorizo” Fried eggs with diced potatoes and fresh tomato. Fresh seasonal fruit</p>	<p>12. Coditos con tomate. Lomo de Sajonia con ensalada. Fruta de temporada</p> <p>Pasta with tomato sauce “Sajonia” style pork loin with salad Fresh seasonal fruit</p>	<p>13. Sopa de fideos. Pollo en salsa con guarnición de verduritas. Fruta de temporada.</p> <p>Noodle soup Chicken in sauce with vegetable garnish. Fresh seasonal fruit</p>	<p>14. Arroz tres delicias. Filete de ternera con ensalada. (Infantil albóndigas de ternera) Fruta de temporada</p> <p>Fried rice Beef fillet with side salad (Infants beef meat-balls) Fresh seasonal fruit</p>	<p>15. Crema de calabacín. Merluza a la romana. Helado.</p> <p>Cream of courgette soup Hake in batter. Ice cream.</p>

<p>18. Sopa de verduras. San Jacobo con ensalada. . Fruta de temporada.</p> <p>Vegetable soup “San Jacobo” sandwich with side-salad Fresh seasonal fruit.</p>	<p>19. Ensalada de pasta. Huevos duros con salsa de tomate. (Infantil, tortilla francesa con jamón york) Fruta de temporada.</p> <p>Pasta salad Hard-boiled eggs in tomato sauce. (Infants, French omelette with ham) Fresh seasonal fruit.</p>	<p>20. Garbanzos guisados. Filete de pollo con dados de tomate natural. Fruta de temporada.</p> <p>Chick pea casserole Chicken fillet with fresh tomato Fresh seasonal fruit</p>	<p>21. Arroz con calamares y guisantes. Albóndigas en salsa. Fruta de temporada.</p> <p>Rice with squid and peas. Beef meat balls in sauce. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>22. Judías verdes con jamón. (Infantil puré) Lenguado en salsa con patatas. Yogur.</p> <p>Green beans with ham. (Infants, pureé) Sole in sauce with potatoes. Yoghurt</p>
<p>25. Lentejas guisadas con verduras. Filete ruso con ensalada. (Infantil, tortilla de patata) Fruta de temporada.</p> <p>Lentil casserole with vegetables. “Beef burger “ with side salad. (Infants, Spanish omelette) Fresh seasonal fruit</p>	<p>26. Espaguetis salteados con bacon. Pollo asado con ensalada. Fruta de temporada</p> <p>Pasta tossed with bacon. Roast chicken with salad. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>27. Sopa de cocido Cocido completo. (garbanzos, morcillo, pollo, choriza) Fruta de temporada.</p> <p>Full “Cocodo” Madrid style. (noodle soup, chicken, meat, “chorizo” and vegetables Fresh seasonal fruit.</p>	<p>28. Arroz con tomate. Filete de ternera con guarnición de verduritas. (Infantil, filetes rusos) Fruta de temporada.</p> <p>Rice with tomato sauce Beef fillet with vegetable garnish. (Infants, “beef burgers”</p>	<p>29. Crema de verduras. Filete de merluza con ensalada. Helado.</p> <p>Cream of vegetable soup. Hake fillet with salad. Ice cream</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.