





Octubre October

Lunes - Monday	Martes- Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
<p>2. Arroz con tomate. Rabas de calamar con ensalada. Fruta de temporada.</p> <p>Rice with tomato sauce. Squid with side-salad Fresh seasonal fruit</p>	<p>3. Puré de verduras Pollo asado con patatas. Fruta de temporada.</p> <p>Vegetable purée (Infants; purée) Roast chicken with potatoes Fresh seasonal fruit</p>	<p>4. Sopa de cocido. Cocido completo (garbanzos, morcillo, chorizo y pollo). Fruta de temporada.</p> <p>Full “Cocido” Madrid style. (noodle soup, chicken, meat, “chorizo” and vegetables Fresh seasonal fruit</p>	<p>5. Ragú de ternera con verduritas, patatas y arroz. Fruta de temporada.</p> <p>Beef stew with vegetables, potatoes and rice. Fresh seasonal fruit</p>	<p>6. Espaguetis boloñesa Merluza en salsa verde. Yogur.</p> <p>Spagetti bolognaise Hake in green sauce. Yoghurt</p>
<p>9. Macarrones con salsa. Huevos fritos con patatas. Fruta de temporada</p> <p>Macaroni with sauce. Fried eggs with potatoes Fresh seasonal fruit</p>	<p>10. Lentejas guisadas con verduras. Filete de pollo con tomate natural. Macedonia de frutas</p> <p>Lentil and vegetable casserole Chicken fillet with tomato salad Fruit-cocktail</p>	<p>11. Arroz con tomate. Filete de lenguado al horno. Fruta de temporada.</p> <p>Rice with tomato sauce Baked sole fillet Fresh seasonal fruit</p>	<p>12. Fiesta Holiday</p> 	<p>13. No Lectivo School holiday</p> 

<p>16. Sopa de cocido con fideos. Filete ruso con ensalada. Fruta de temporada.</p> <p>Cocido soup. Beef Burger with side-salad Fresh seasonal fruit</p>	<p>17. Arroz tres delicias. Escalope de ternera con dados de tomate natural. Fruta de temporada.</p> <p>Fried rice. Beef fillet with tomato salad. Fresh seasonal fruit</p>	<p>18. Judías blancas estofadas. Huevos rellenos de atun. Fruta de temporada.</p> <p>White bean stew. Stuffed eggs. Fresh seasonal fruit</p>	<p>19. Puré de verduras Pollo en salsa con patatas. Fruta de temporada.</p> <p>Vegetable purée Chicken in sauce with potatoes. Fresh seasonal fruit</p>	<p>20. Macarrones con chorizo y salsa de tomate. Filete de merluza con ensalada. Yogur.</p> <p>Macaroni with “chorizo” and tomato sauce. Hake fillet with salad. Yoghurt</p>
<p>23. Arroz con salsa de tomate. Nuggets con ensalada. Fruta de temporada.</p> <p>Rice with tomato sauce. Chicken nuggets with with salad Fresh seasonal fruit</p>	<p>24. Menestra de verduras salteada con jamón. (Infantil puré de verduras). Filete de pollo con ensalada. Fruta de temporada</p> <p>Vegetable stew sautéed with ham(Infants: Vegetable purée) Chicken fillet with salad. Fresh seasonal fruit</p>	<p>25. Sopa de cocido Cocido completo. (garbanzos, morcillo, pollo, chorizo) Macedonia de frutas.</p> <p>Full “Cocido” Madrid style. (noodle soup, chicken, meat, “chorizo” and vegetables. Fruit-cocktail</p>	<p>26. Ensalada variada Redondo de ternera con puré de patatas Fruta de temporada.</p> <p>Mixed salad Roast beef with potato purée. Fresh seasonal fruit</p>	<p>27. Ensalada de pasta. Filete de lenguado con guarnición de verduritas. Yogur</p> <p>Pasta salad Sole fillet with garnish. Yoghurt</p>
<p>30. Arroz tres delicias. Rabas de calamar con ensalada mixta. Fruta de temporada.</p> <p>Fried rice. Squid with mixed salad Fresh seasonal fruit</p>	<p>31. Lentejas estofadas. Cinta de lomo con puré de patatas. Fruta de temporada.</p> <p>Lentil casserole. Pork loin with potato purée. 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.