






Abril April

Lunes - Monday	Martes - Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
<p>2.</p> <p>NO LECTIVO SCHOOL HOLIDAY</p> 	<p>3.</p> <p>ARROZ BLANCO CON SALSA DE TOMATE. <i>RICE WITH TOMATO SAUCE.</i> HUEVOS FRITOS CON PATATAS. <i>FRIED EGGS WITH POTATOES.</i></p> <p>MACEDONIA DE FRUTAS. <i>FRUIT SALAD.</i></p>	<p>4.</p> <p>COCIDO MADRILEÑO COMPLETO: SOPA DE FIDEOS, GARBANZOS, ZANAHORIA, PATATA, CARNE DE TERNERA Y POLLO). <i>MADRID STYLE STEW: NOODLE SOUP, CHICKPEAS, CARROTS, POTATO, BEEF AND CHICKEN.</i></p> <p>FRUTA DE TEMPORADA. <i>FRESH SEASONAL FRUIT</i></p>	<p>5.</p> <p>GUISANTES CON JAMÓN. <i>GREEN PEAS AND HAM.</i> FILETE DE TERNERA CON ENSALADA. <i>BEEF FILLET WITH SALAD.</i></p> <p>FRUTA DE TEMPORADA <i>FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>6.</p> <p>MENESTRA DE VERDURAS. <i>MIX VEGETABLES.</i> FILETE DE LENGUADO CON PATATAS. <i>SOLE FILLET WITH POTATOES.</i></p> <p>YOGURT.</p>
<p>9.</p> <p>LENTEJAS A LA CASTELLANA. (CHORIZO, PATATA, PIMIENTO Y ZANAHORIA). <i>CASTILIAN STYLE LENTILS, (CHORIZO, POTATOE, PEPPERS AND CARROT).</i> HUEVOS RELLENOS CON ENSALADA, <i>EGGS FILLED WITH SALAD.</i></p> <p>FRUTA DE TEMPORADA <i>FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>10.</p> <p>PATATAS BOLOÑESA. <i>POTATOES WITH BOLOGNAISE SAUCE.</i> CHULETA DE SAJONIA CON ENSALADA. <i>“SAJONIA” STYLE PORK LOIN WITH SALAD.</i></p> <p>FRUTA DE TEMPORADA. <i>FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>11.</p> <p>JUDÍAS VERDES SALTEADAS CON BACON. <i>GREEN BEANS WITH BACON</i> POLLO ASADO CON PATATAS. <i>ROAST CHICKEN WITH POTATOES.</i></p> <p>FRUTA DE TEMPORADA <i>FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>12.</p> <p>ENSALADA DE ARROZ CON ATÚN Y MAÍZ. <i>RICE SALAD WITH TUNA AND SWEET CORN.</i> REDONDO DE TERNERA ASADO CON PURÉ DE PATATA. <i>ROAST BEEF WITH POTATO PUREÉ.</i></p> <p>FRUTA DE TEMPORADA. <i>FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>13.</p> <p>MACARRONES CON SALSA DE TOMATE Y CHORIZO. <i>MACARONI WITH TOMATO SAUCE AND “CHORIZO”.</i> MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUISANTES. <i>HAKE FILLET IN SAUCE GARNISHED WITH PEAS.</i></p> <p>YOGURT.</p>

<p>16.</p> <p><i>CREMA DE CALABAZA. CREAM OF PUMPKIN SOUP . LASAÑA. LASAGNA.</i></p> <p><i>FRUTA DE TEMPORADA. FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>17.</p> <p><i>GUISANTES SALTEADOS CON JAMÓN. PEAS SAUTEED WITH HAM. CINTA DE LOMO CON PATATAS. PORK LOIN WITH POTATOES.</i></p> <p><i>FRUTA DE TEMPORADA. FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>18.</p> <p><i>PATATAS A LA RIOJANA. "RIOJANA" POTATOES. FILETE DE POLLO CON ENSALADA. CHICKEN FILLET WITH SALAD.</i></p> <p><i>FRUTA DE TEMPORADA. FRESH SEASONAL FRUIT</i></p>	<p>19.</p> <p><i>COCIDO MADRILEÑO COMPLETO: SOPA DE FIDEOS, GARBANZOS, ZANAHORIA, PATATA, CARNE DE TERNERA Y POLLO). MADRID STYLE STEW: NOODLE SOUP, CHICKPEAS, CARROTS, POTATO, BEEF AND CHICKEN.</i></p> <p><i>FRUTA DE TEMPORADA. FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>20.</p> <p><i>MACARRONES CON SALSA DE TOMATE Y ATÚN. MACARRONI WITH TOMATO SAUCE AND TUNA.</i></p> <p><i>MERLUZA A LA ROMANA CON PATATAS. HAKE FILLET WITH POTATOES.</i></p> <p><i>YOGURT.</i></p>
<p>23.</p> <p><i>LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS. LENTIL STEW WITH VEGETABLES. EMPANADILLAS DE ATÚN CON ENSALADA. TUNA PATTIES WITH SIDE SALAD.</i></p> <p><i>FRUTA DE TEMPORADA. FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>24.</p> <p><i>PASTA CON SALSA DE TOMATE Y CHORIZO. PASTA IN TOMATO SAUCE WITH "CHORIZO". CHULETA DE SAJONIA CON ENSALADA CURED PORK-CHOP WITH SIDE SALAD.</i></p> <p><i>FRUTA DE TEMPORADA. FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>25.</p> <p><i>JUDÍAS VERDES CON HUEVO Y JAMÓN. GREEN BEANS WITH EGG AND HAM. FILETE DE TERNERA CON PURÉ DE PATATAS. BEEF FILLET WITH MASHED POTATOES.</i></p> <p><i>FRUTA DE TEMPORADA. FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>26.</p> <p><i>ARROZ TRES DELICIAS CON GUISANTES, ZANAHORIA Y HUEVO PICADO. FRIED RICE WITH PEAS, CARROT AND EGG. POLLO ASADO CON PATATAS. ROAST CHICKEN WITH POTATOES.</i></p> <p><i>FRUTA DE TEMPORADA. FRESH SEASONAL FRUIT.</i></p>	<p>27.</p> <p><i>CREMA DE ESPINACAS. CREAM OF SPINACH EMPERADOR EN SALSA CON PATATAS. SWORDFISH IN SAUCE WITH POTATOES</i></p> <p><i>YOGURT.</i></p>
<p>30.</p> <p>NO LECTIVO <i>SCHOOL HOLIDAY</i></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 PROTEINA 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.