











# Diciembre December

Lunes - Monday	Martes- Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
				<p>1</p> <p>Lentejas con chorizo. Filete de merluza con ensalada. yogur.</p> <p>Lentil casserole with “chorizo” Hake fillet with side salad. Yoghurt</p>
<p>4</p> <p>Arroz caldoso con calamares. Huevos fritos con patatas. Fruta de temporada.</p> <p>Rice with squid. Fried eggs with chips. Fresh seasonal fruit</p>	<p>5</p> <p>Judías pintas. Empanadillas con ensalada. Melocotón en almibar.</p> <p>Pinto beans. Tuna patties with side salad. Peaches in syrup.</p>	<p>6 – DÍA FESTIVO</p> 	<p>7 – DÍA NO LECTIVO</p> 	<p>8 – DÍA FESTIVO</p> 

<p>11</p> <p>Arroz con tomate. Croquetas con rodajas de tomate natural. Fruta de temporada.</p> <p>Rice with tomato sauce. Croquettes with slices of fresh tomato. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>12</p> <p>Crema de calabaza. Albóndigas con patatas. Fruta de temporada.</p> <p>Cream of pumpkin soup. Meat –balls with potato. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>13</p> <p>Lentejas guisadas. Filete de pollo con ensalada. Fruta de temporada.</p> <p>Lentil casserole Chicken fillets with side salad. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>14</p> <p>Sopa de fideos. Filete de ternera con puré de Patatas. Fruta de temporada</p> <p>Noodle soup Beef fillet with potato purée. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>15</p> <p>Canelones. Filete de merluza con ensalada. Yogur.</p> <p>Cannelloni Hake fillet with side salad. Yoghurt</p>
<p>18</p> <p>Judías verdes con jamón. (infantil, puré) Cinta de lomo con patatas. Fruta de temporada.</p> <p>Green beans with ham. (Infants purée. Pork loin with potato. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>19</p> <p>Macarrones con chorizo. Merluza en salsa con verduritas. Fruta de temporada</p> <p>Macaroni with “chorizo” Hake in sauce with vegetables. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>20</p> <p>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>21</p> <p>Pizza. Nuggets de pollo con patatas. Natillas.</p> <p>Pizza Chicken nuggets with potato. Custard</p>	<p>22</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