





## Junio June

Lunes - Monday	Martes- Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
				<p>1</p> <p>Menestra de verduras salteada. Cinta de lomo con patatas Yogurt</p> <p>Sautéed vegetables. Pork loin with French fries. Yoghurt</p>
<p>4</p> <p>Brócoli salteado Lasaña Yogurt</p> <p><i>Tossed broccoli Lasagna Yoghurt</i></p>	<p>5</p> <p>Ensalada campera Filete de Sajonia Fruta de temporada</p> <p><i>Potato salad Pork steak Fresh seasonal fruit</i></p>	<p>6</p> <p>Guiso de judías blancas Pollo al limón con champiñón Fruta de temporada</p> <p><i>stew Chicken with lemon and mushroom sauce Fresh seasonal fruit</i></p>	<p>7</p> <p>Espaguete con tomate y chorizo Albóndigas a la jardinera Fruta de temporada</p> <p><i>Spaghetti with chorizo and tomato sauce Beef meatballs with jardinière sauce Fresh seasonal fruit</i></p>	<p>8</p> <p>Crema de verduras Lenguado con patatas Yogurt</p> <p><i>Cream of vegetable soup Sole fillet with French fries Yoghurt</i></p>

<p>11</p> <p>Arroz con tomate Huevos fritos con patatas Yogurt</p> <p><i>Rice with tomato sauce Fried egg with French fries Yoghurt</i></p>	<p>12</p> <p>Sopa Cocido madrileño completo Fruta de temporada</p> <p><i>Soup Full “Cocido” Fresh seasonal fruit</i></p>	<p>13</p> <p>Espirales a la carbonara Merluza con ensalada Yogurt</p> <p><i>Pasta with carbonara sauce Hake fillet with salad Fresh seasonal fruit</i></p>	<p>14</p> <p>Guisantes salteados con jamón Redondo de ternera asado con puré de patata. Fruta de temporada.</p> <p><i>Sautéed green beans with cured ham Rolled beef with mash potatoes Fresh seasonal fruit</i></p>	<p>15</p> <p>Ensalada campera Pollo asado Yogurt</p> <p><i>Potato salad Roast Chicken Yoghurt</i></p>
<p>18</p> <p>Lentejas estofadas con chorizo Huevos fritos con patatas Yogurt</p> <p><i>Lentil stew Fried egg with French fries Yoghurt</i></p>	<p>19</p> <p>Judías verdes con jamón Escalope de pollo con patatas Fruta de temporada</p> <p><i>Sautéed green beans with cured ham Chicken breast with French fries Fresh seasonal fruit</i></p>	<p>20</p> <p>COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO</p> <p><i>END OF SCHOOL YEAR</i></p> <p><b><i>SPECIAL LUNCH</i></b></p>	<p>21</p> <p>Crema de calabaza Cinta de lomo con patatas Fruta de temporada</p> <p><i>Cream of pumpkin soup. Pork loin with French fries Fresh seasonal fruit</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.