



Mayo May

Lunes - Monday	Martes- Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
	<p>1 - FESTIVO</p>	<p>2 - FESTIVO</p>	<p>3</p> <p>Lentejas estofadas Croquetas de jamón con ensalada Fruta</p> <p>Lentil stew. Croquettes with ham and salad. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>4</p> <p>Macarrones con carne picada y tomate Emperador con ajo y perejil. Yogurt</p> <p>Macaroni with minced beef and tomato sauce. Sword fish with garlic and parsley. Yoghurt</p>
<p>7</p> <p>Crema de calabaza. Albóndigas a la jardinera. Yogurt.</p> <p>Cream of pumpkin. Beef meat-balls Yoghurt</p>	<p>8</p> <p>Patatas boloñesa. Sajonia con ensalada. Fruta.</p> <p>Bolognaise potatoes Pork loin "Sajonia" style Fresh seasonal fruit</p>	<p>9</p> <p>Judías verdes con jamón Serrano Filete de pollo empanado con patatas. Fruta</p> <p>Green beans with Spanish ham. Breaded chicken fillet with potatoes. Fresh seasonal fruit</p>	<p>10</p> <p>Sopa. Cocido completo. Fruta.</p> <p>Full "Cocido" Fresh seasonal fruit</p>	<p>11</p> <p>Menestra de verduras. Filete de lenguado con patatas. Yogurt</p> <p>Sautéed vegetables. Sole fillet with potatoes. Yoghurt</p>

<p>14</p> <p>Arroz con tomate Huevo frito con patatas Yogurt</p> <p>Rice with tomato sauce. Fried eggs with chips. Yoghurt</p>	<p>15 – FESTIVO</p> 	<p>16</p> <p>Espaguetis carbonara Pollo asado al limón con champiñones. Fruta</p> <p>Carbonara spaghetti. Roast chicken with lemon and mushroom sauce. Fresh seasonal fruit</p>	<p>17</p> <p>Brócoli salteado Lomo con patatas Fruta</p> <p>Tossed broccoli Pork loin with potatoes. Fresh seasonal fruit</p>	<p>18</p> <p>Lentejas estofadas Filete de merluza con ensalada Yogurt</p> <p>Lentil stew. Hake fillet with salad. Yoghurt</p>
<p>21</p> <p>Arroz con calamares y gambas. Tortilla de patata. Yogurt</p> <p>Rice with squid and prawns. Spanish omelette. Yoghurt</p>	<p>22</p> <p>Ensalada campera Ragú de ternera con verduritas. Fruta</p> <p>Potato salad. Beef stew with vegetables. Fresh seasonal fruit</p>	<p>23</p> <p>Judías verdes con jamón Serrano y huevo. Lasaña. Fruta</p> <p>Green beans with Spanish ham and egg. Lasagne. Fresh seasonal fruit</p>	<p>24</p> <p>Sopa. Cocido completo. Fruta.</p> <p>Full “Cocido” Fresh seasonal fruit</p>	<p>25</p> <p>Macarrones salteados con champiñones. Filete de lenguado con patatas Yogurt</p> <p>Macaroni tossed with mushrooms. Sole fillet with potatoes. Yoghurt</p>
<p>28</p> <p>Lentejas Huevos rellenos de atún Yogurt</p> <p>Lentil stew. Stuffed eggs. Yoghurt</p>	<p>29</p> <p>Guisantes estafados con jamón serrano y huevo Albóndigas a la jardinera con patatas. Fruta</p> <p>Peas with Spanish ham and egg. Beef meat-balls with potato. Fresh seasonal fruit</p>	<p>30</p> <p>Ensalada de pasta Pollo asado Fruta</p> <p>Pasta salad. Roast chicken. Fresh seasonal fruit</p>	<p>31</p> <p>Crema de espinacas Filete de ternera con patatas Fruta</p> <p>Cream of spinach Beef fillet with potatoes 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.