






Septiembre September

Lunes - Monday	Martes- Tuesday	Miércoles - Wednesday	Jueves - Thursday	Viernes - Friday
			<p>6. Crema de Calabacín y calabaza. Filete ruso con patatas Fruta.</p> <p>Cream of courgette and pumpkin. Burger with French fries. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>7. Pasta a la boloñesa. Filete de lenguado con ensalada. Yogurt.</p> <p>Pasta with Bolognese sauce. Sole fillet with salad. Yoghurt.</p>
<p>10. Lentejas estofadas. Tortilla de patata. Yogurt.</p> <p>Lentil stew. Spanish omelet. Yoghurt.</p>	<p>11. Arroz con tomate. Cinta de lomo con pisto. Fruta.</p> <p>Rice with tomato sauce. Pork loin with grilled vegetables. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>12. Crema de verduras. Pollo asado con patatas. Fruta.</p> <p>Cream of vegetables. Roast chicken with French fries. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>13. Sopa. Cocido madrileño complete. Fruta.</p> <p>Soup. Full "Cocido". Fresh seasonal fruit.</p>	<p>14. Patatas guisadas con pollo. Delicias de merluza con ensalada. Gelatina.</p> <p>Potato and chicken stew. Fish fingers with salad. Jelly.</p>

<p>17. Espirales a la carbonara. Filete de merluza con ensalada. Yogurt.</p> <p>Pasta with carbonara sauce. Haddock fillet with salad. Yoghurt.</p>	<p>18. Judías verdes con jamón. Filete de Sajonia con patatas. Fruta.</p> <p>Green beans sautéed with cured ham. Gammon steak with French fries. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>19. Sopa. Cocido madrileño completo. Fruta.</p> <p>Soup. “Full” Cocido. Fresh seasonal Fruit.</p>	<p>20. Guisantes con jamón. Albóndigas caseras con patatas. Fruta.</p> <p>Peas sautéed with cured ham. Homemade meatballs with French fries. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>21. Crema de calabacín. Escalope de pollo con ensalada. Yogur.</p> <p>Cream of courgette. Breaded chicken breast with salad. Yoghurt.</p>
<p>24. Lentejas estofadas. Croquetas de jamón con ensalada. Yogur.</p> <p>Lentil stew. Cured ham croquettes with salad. Yoghurt.</p>	<p>25. Paella de pollo y gambas. Huevos rellenos con ensalada. Fruta.</p> <p>Chicken and prawn paella. “Stuffed eggs” with salad. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>26. Pasta salteada con verduras. Lenguado con mahonesa. Fruta.</p> <p>Pasta tossed with vegetables. Sole fillet with mayonnaise sauce. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>27. Puré de patata. Redondo de ternera asado. Fruta.</p> <p>Mashed potato. Roast beef. Fresh seasonal fruit.</p>	<p>28. Brocoli. Pollo al limón con patatas. Yogur.</p> <p>Broccoli. Chicken with lemon sauce and French fries. Yoghurt.</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 NIÑO ALÉRGICO

CELIACOS:

Pasta y pan especial sin gluten, Pollo, carnes y pescados elaborados a sus condiciones de alergia.

ALÉRGICOS AL PESCADO:

Sustitución por pollo, carne o huevo (Primeros platos sin ingredientes de pescado).

ALÉRGICOS AL LACTEO:

Alimentos o productos sin lactosa (Elaborados, con alimentos sin lactosa)

ALÉRGICOS FRUTOS SECOS:

Sin incrementar en la elaboración de las comidas ningún fruto seco.

ALÉRGICOS AL HUEVO:

Elaboración de los alimentos sin huevo.

Sustitución de menú de huevo o tortilla por pollo, carne, pescado.