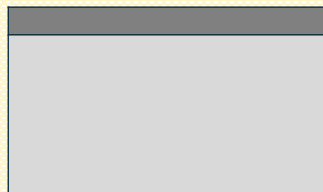
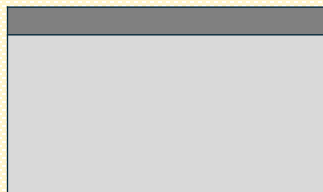
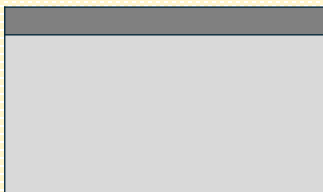
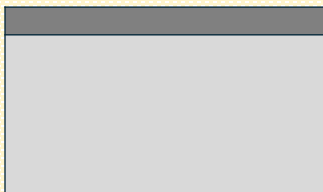




Menú Comedor Octubre 2021

Semana 1

- Primero**
Starter
- Segundo**
Main course
- Postre**
Dessert



- 1**
Judías verdes
Sautéed green beans
- Cinta de lomo con champiñón**
Pork loin with mushrooms
- Yogur**
Yoghurt

Semana 2

- Primero**
Starter
- Segundo**
Main course
- Postre**
Dessert

- 4**
Macarrones boloñesa
Pasta with bolognese sauce
- Croquetas de jamón**
Ham croquettes
- Yogur**
Yoghurt

- 5**
Sopa
Soup
- Cocido Completo**
Full cocido
- Fruta de temporada**
Seasonal fruit

- 6**
Crema de calabaza
Cream of pumpkin
- Filete de ternera con patatas**
Beef steak with fries
- Fruta de temporada**
Seasonal fruit

- 7**
Brócoli gratinado
Broccoli gratin
- Pollo asado con manzana**
Roast chicken with roasted apple
- Fruta de temporada**
Seasonal fruit

- 8**
Arroz tres delicias
Mixed fried rice
- Merluza a la romana**
Battered haddock
- Yogur**
yogurt

Semana 3

- Primero**
Starter
- Segundo**
Main course
- Postre**
Dessert

11
NO LECTIVO
SCHOOL HOLIDAY

12
NO LECTIVO
SCHOOL HOLIDAY

- 13**
Lentejas a la riojana
Lentil stew
- Tortilla de patata**
Spanish omelette
- Fruta de temporada**
Seasonal fruit

- 14**
Crema de calabacín
Cream of courgette
- Filete ruso**
Homemade burger
- Fruta de temporada**
Seasonal fruit

- 15**
Espagueti carbonara
Carbonara pasta
- Filete de lenguado con ensalada.**
Sole fillet with salad
- Yogur**
Yoghurt

Semana 4

- Primero**
Starter
- Segundo**
Main course
- Postre**
Dessert

- 18**
Arroz con tomate
Rice with tomato sauce
- Huevo frito y empanadillas de atún**
Fried egg and tuna patties
- Yogur**
Yogurt

- 19**
Crema de espinacas
Cream of spinach
- Filete de pollo con patatas**
Chicken breast with fries
- Fruta de temporada**
Seasonal fruit

- 20**
Judías blancas
Bean stew
- Cinta de lomo con champiñón**
Pork loin with mushrooms
- Fruta de temporada**
Seasonal fruit

- 21**
Macarrones con boloñesa
Pasta with bolognese sauce
- Filete de merluza con ensalada**
Haddock fillet with salad
- Fruta de temporada**
Seasonal fruit

- 22**
Coliflor gratinada
Cauliflower gratin
- Albóndigas en salsa**
Cauliflower gratin
- Yogur**
Yoghurt

Semana 5

- Primero**
Starter
- Segundo**
Main course
- Postre**
Dessert

- 25**
Guisanetes con Jamón
Sautéed peas
- Pechuga Villaroy**
Chicken "Villaroy"
- Yogur**
Yogurt

- 26**
Sopa
Soup
- Cocido Completo**
Full Cocido
- Fruta de temporada**
Seasonal fruit

- 27**
Crema de calabacín
Cream of courgette
- Filete de ternera con patatas**
Beef steak with fries
- Fruta de temporada**
Seasonal fruit

- 28**
Pasta carbonara
Carbonara pasta
- Filete de lenguado con ensalada**
Sole fillet with salad
- Fruta de temporada**
Seasonal fruit

- 29**
Brócoli salteado
Sautéed broccoli
- Lacón al horno con zanahorias**
Roast gammon with baby carrots
- Yogur**
Yoghurt

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 y sustitución de menú de huevo o tortilla por pollo, carne, pescado.