

MENÚ 2º CICLO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3</p> <p>Paella de verdura</p> <p>Croquetas artesanas de jamón con ensalada de tomate</p> <p>450kcl, 62Ch, 14, Prot, 16Lip</p>	<p>4</p> <p>Garbanzos a la madrileña</p> <p>Lomos de Lengüadina al horno con calabacín rehogado</p> <p>429kcl, 25Ch, 43Prot, 15 Lip</p>	<p>5</p> <p>Sopa de ave con estrellas</p> <p>Albóndigas a la jardinera con patatas dado</p> <p>442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip</p>	<p>6</p> <p>Judías verdes al vapor rehogadas con jamón</p> <p>Salmón en salsa de verdura con zanahorias baby</p> <p>485kcl, 24Ch, 45Prot, 24 Lip</p>	<p>7</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pechuga de pollo milanesa con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>429kcl, 57Ch, 19Prot, 17 Lip</p>
<p>10</p> <p>Macarrones gratinados al horno con atún</p> <p>Estofado de pavo con verduritas al vapor</p> <p>422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip</p>	<p>11</p> <p>Lentejas estofadas con verduritas</p> <p>Merluza al horno en salsa marinera con calabaza asada</p> <p>469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip</p>	<p>12</p> <p>Guisantes rehogados con beicon</p> <p>Pollo asado con patatas panaderas al horno</p> <p>484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip</p>	<p>13</p> <p>Crema de verduras frescas</p> <p>Filetes de gallo a la romana con tomate y maíz</p> <p>7kcl, 35Ch, 27Prot, 20 Lip</p>	<p>14</p> <p>Sopa de cocido</p> <p>Cocido completo: carne, garbanzos, chorizo, patatas y zanahoria</p> <p>449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip</p>
<p>17</p> <p>Patatas guisadas con verdura</p> <p>Huevos Villaroy con ensalada de lechuga y tomate</p> <p>415kcl, 62Ch, 21Prot, 10 Lip</p>	<p>18</p> <p>Judías blancas estofadas con verdura</p> <p>Salmón en salsa con calabacín rehogado</p> <p>451kcl, 38Ch, 45Prot, 10 Lip</p>	<p>19</p> <p>Crema de calabaza</p> <p>Magras de cerdo con tomate y puré de patata</p> <p>459kcl, 25Ch, 47Prot, 21 Lip</p>	<p>20</p> <p>Arroz blanco en salsa de tomate</p> <p>Merluza ala romana con lechuga y maíz</p> <p>452kcl, 73Ch, 23Prot, 9 Lip</p>	<p>21</p> <p>Sopa de ave con picadillo</p> <p>Filetes rusos en salsa barbacoa con patatas fritas</p> <p>445kcl, 32Ch, 28Prot, 22 Lip</p>
<p>24</p> <p>Fideuá de verdura y pollo</p> <p>Tortilla de patata con ensalada de tomate</p> <p>439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip</p>	<p>25</p> <p>Garbanzos guisados con verduras</p> <p>Lomos de Lengüadina en salsa espinacas con guisantes</p> <p>448kcl, 30Ch, 46Prot, 12 Lip</p>	<p>26</p> <p>Sopa de ave con fideos</p> <p>Muslos de pollo encebollados con patatas panaderas</p> <p>471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip</p>	<p>27</p> <p>DÍA INTERNACIONAL MÉXICO</p> <p>Arroz Mexicano Quesadillas</p>	<p>28</p> <p>NO LECTIVO</p>
<p>Postres:: Fruta tres días a la semana y lácteos</p>				

2nd STAGE MENU

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
<p>3</p> <p>Vegetable Paella</p> <p>Homemade ham croquettes with lettuce and tomato salad</p> <p>450kcl, 62Ch, 14,Prot, 16Lip</p>	<p>4</p> <p>Madrileanian style chickpeas stew</p> <p>Baked sole loins with sautéed courgettes</p> <p>429kcl, 25Ch, 43Prot, 15 Lip</p>	<p>5</p> <p>Poultry soup with pasta stars</p> <p>Jardinière style meatballs with diced potatoes</p> <p>442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip</p>	<p>6</p> <p>Sautéed steamed runner beans with ham</p> <p>Salmon in vegetable sauce with baby carrots</p> <p>485kcl, 24Ch, 45Prot, 24 Lip</p>	<p>7</p> <p>Carrot cream soup</p> <p>Breaded chicken breast with lettuce and tomato salad</p> <p>429kcl, 57Ch, 19Prot, 17 Lip</p>
<p>10</p> <p>Pasta and tuna gratin</p> <p>Turkey stew with steamed vegetables</p> <p>422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip</p>	<p>11</p> <p>Lentils and vegetables stew</p> <p>Baked hake in marinière sauce with roasted pumpkin</p> <p>469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip</p>	<p>12</p> <p>Sautéed peas with bacon</p> <p>Roasted chicken with Baker-style potatoes</p> <p>484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip</p>	<p>13</p> <p>Fresh vegetables cream soup</p> <p>Battered megrim sole with tomato and sweetcorn</p> <p>7kcl, 35Ch, 27Prot, 20 Lip</p>	<p>14</p> <p>Stew soup</p> <p>Full stew: Chickpeas, meat, chorizo, potatoes and carrots</p> <p>449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip</p>
<p>17</p> <p>Potatoes and vegetables stew</p> <p>Villaroy style eggs with lettuce and tomato</p> <p>415kcl, 62Ch, 21Prot, 10 Lip</p>	<p>18</p> <p>Haricot beans and vegetable stew</p> <p>Salmon in sauce with sautéed courgettes</p> <p>451kcl, 38Ch, 45Prot, 10 Lip</p>	<p>19</p> <p>Pumpkin cream soup</p> <p>Pork loin in tomato sauce with mashed potatoes</p> <p>459kcl, 25Ch, 47Prot, 21 Lip</p>	<p>20</p> <p>Rice in tomato sauce</p> <p>Battered hake with lettuce and sweetcorn</p> <p>452kcl, 73Ch , 23Prot, 9 Lip</p>	<p>21</p> <p>Poultry soup with harsh</p> <p>Salisbury steaks in barbeque sauce with French fries</p> <p>445kcl, 32Ch, 28Prot, 22 Lip</p>
<p>24</p> <p>Chicken and vegetables noodle paella</p> <p>Spanish omelette with tomato salad</p> <p>439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip</p>	<p>25</p> <p>Chickpeas and vegetables stew</p> <p>Sole loins in spinach sauce with sautéed peas</p> <p>448kcl, 30Ch, 46Prot, 12 Lip</p>	<p>26</p> <p>Poultry soup with pasta noodles</p> <p>Chicken thighs in onion sauce with Baker-style potatoes</p> <p>471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip</p>	<p>27</p> <p>INTERNATIONAL MEXICAN DAY</p> <p>Mexican Rice Quesadillas</p>	<p>28</p> <p>NO SCHOOL</p>

Desserts: Fruit three times per week and dairy products

MENÚ CELIACOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Paella de verdura Croquetas artesanas de jamón con ensalada de tomate 450kcl, 62Ch, 14,Prot, 16Lip	4 Garbanzos a la madrileña Lomos de Lengüadina al horno con calabacín rehogado 429kcl, 25Ch, 43Prot, 15 Lip	5 Sopa de ave con estrellas Albóndigas a la jardinera con patatas dado 442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip	6 Judías verdes al vapor rehogadas con jamón Salmón en salsa de verdura con zanahorias baby 485kcl, 24Ch, 45Prot, 24 Lip	7 Crema de zanahoria Pechuga de pollo milanesa con ensalada de lechuga y tomate 429kcl, 57Ch, 19Prot, 17 Lip
10 Macarrones gratinados al horno con atún Estofado de pavo con verduritas al vapor 422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip	11 Lentejas estofadas con verduritas Merluza al horno en salsa marinera con calabaza asada 469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip	12 Guisantes rehogados con beicon Pollo asado con patatas panaderas al horno 484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip	13 Crema de verduras frescas Filetes de gallo a la romana con tomate y maíz 7kcl, 35Ch, 27Prot, 20 Lip	14 Sopa de cocido Cocido completo: carne, garbanzos, chorizo, patatas y zanahoria 449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip
17 Patatas guisadas con verdura Huevos Villaroy con ensalada de lechuga y tomate 415kcl, 62Ch, 21Prot, 10 Lip	18 Judías blancas estofadas con verdura Salmón en salsa con calabacín rehogado 451kcl, 38Ch, 45Prot, 10 Lip	19 Crema de calabaza Magras de cerdo con tomate y puré de patata 459kcl, 25Ch, 47Prot, 21 Lip	20 Arroz blanco en salsa de tomate Merluza a la romana con lechuga y maíz 452kcl, 73Ch, 23Prot, 9 Lip	21 Sopa de ave con picadillo Filetes rusos en salsa barbacoa con patatas fritas 445kcl, 32Ch, 28Prot, 22 Lip
24 Fideua de verdura y pollo Tortilla de patata con ensalada de tomate 439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip	25 Garbanzos guisados con verduras Lomos de Lengüadina en salsa espinacas con guisantes 448kcl, 30Ch, 46Prot, 12 Lip	26 Sopa de ave con fideos Muslos de pollo encebollados con patatas panaderas 471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip	27 DÍA INTERNACIONAL MÉXICO Arroz Mexicano Quesadillas	28 NO LECTIVO

Postres:: Fruta tres días a la semana y lácteos

Todas las salsas, empanados y rebozado están hecho con productos aptos para celíacos

CELIACS MENU

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
<p>3</p> <p>Vegetable Paella</p> <p>Homemade ham croquettes with lettuce and tomato salad</p> <p>450kcl, 62Ch, 14, Prot, 16Lip</p>	<p>4</p> <p>Madrielenian style chickpeas stew</p> <p>Baked sole loins with sautéed courgettes</p> <p>429kcl, 25Ch, 43Prot, 15 Lip</p>	<p>5</p> <p>Poultry soup with pasta stars</p> <p>Jardinière style meatballs with diced potatoes</p> <p>442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip</p>	<p>6</p> <p>Sautéed steamed runner beans with ham</p> <p>Salmon in vegetable sauce with baby carrots</p> <p>485kcl, 24Ch, 45Prot, 24 Lip</p>	<p>7</p> <p>Carrot cream soup</p> <p>Breaded chicken breast with lettuce and tomato salad</p> <p>429kcl, 57Ch, 19Prot, 17 Lip</p>
<p>10</p> <p>Pasta and tuna gratin</p> <p>Turkey stew with steamed vegetables</p> <p>422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip</p>	<p>11</p> <p>Lentils and vegetables stew</p> <p>Baked hake in marinière sauce with roasted pumpkin</p> <p>469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip</p>	<p>12</p> <p>Sautéed peas with bacon</p> <p>Roasted chicken with Baker-style potatoes</p> <p>484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip</p>	<p>13</p> <p>Fresh vegetables cream soup</p> <p>Battered megrim sole with tomato and sweetcorn</p> <p>7kcl, 35Ch, 27Prot, 20 Lip</p>	<p>14</p> <p>Stew soup</p> <p>Full stew: Chickpeas, meat, chorizo, potatoes and carrots</p> <p>449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip</p>
<p>17</p> <p>Potatoes and vegetables stew</p> <p>Villaroy style eggs with lettuce and tomato</p> <p>415kcl, 62Ch, 21Prot, 10 Lip</p>	<p>18</p> <p>Haricot beans and vegetable stew</p> <p>Salmon in sauce with sautéed courgettes</p> <p>451kcl, 38Ch, 45Prot, 10 Lip</p>	<p>19</p> <p>Pumpkin cream soup</p> <p>Pork loin in tomato sauce with mashed potatoes</p> <p>459kcl, 25Ch, 47Prot, 21 Lip</p>	<p>20</p> <p>Rice in tomato sauce</p> <p>Battered hake with lettuce and sweetcorn</p> <p>452kcl, 73Ch, 23Prot, 9 Lip</p>	<p>21</p> <p>Poultry soup with harsh</p> <p>Salisbury steaks in barbeque sauce with French fries</p> <p>445kcl, 32Ch, 28Prot, 22 Lip</p>
<p>24</p> <p>Chicken and vegetables noodle paella</p> <p>Spanish omelette with tomato salad</p> <p>439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip</p>	<p>25</p> <p>Chickpeas and vegetables stew</p> <p>Sole loins in spinach sauce with sautéed peas</p> <p>448kcl, 30Ch, 46Prot, 12 Lip</p>	<p>26</p> <p>Poultry soup with pasta noodles</p> <p>Chicken thighs in onion sauce with Baker-style potatoes</p> <p>471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip</p>	<p>27</p> <p>INTERNATIONAL MEXICAN DAY</p> <p>Mexican rice Quesadillas</p>	<p>28</p> <p>NO SCHOOL</p>

Desserts: Fruit three times per week and dairy products

All sauces, breaded and battered meals are cooked with specific products for celiacs