MENÚ 3 - 6 DE NOVIEMBRE

Sin Gluten

Lunes 2: Traslado Festividad de Todos los Santos. No lectivo.

Martes 3: Arroz integral con tomate
Escalopines con salsa de queso y ensalada de pimientos
Fruta del tiempo
*** Puré de calabaza, patata y ternera**

Miércoles 4: Macarrones al queso
Merluza a la plancha con ensalada de atún
Fruta del tiempo
*** Puré de calabacín, puerro y merluza**

Jueves 5: Lentejas a la jardinera
Pollo guisado con champiñones
Yogur
*** Puré de lentejas y verduras**

Viernes 6: Sopa de verduras y fideos
Tortillas de jamón con ensalada verde
Fruta del tiempo
*** Puré de zanahoria, patata y pollo**

El postre para BABIES y TODDLERS será yogur de sabores o natural y la merienda papilla de fruta.
Progresivamente se introducirán alimentos más sólidos a aquellos niños que puedan ingerirlos.

Comida de régimen:
Carnes y pescados a la plancha, arroz y verduras frescas.
Menús especiales para alérgicos e intolerantes.
Para cualquier información adicional (alérgenos u otras cuestiones) contactar con secretaria@stmichaelsschool.es

Leyenda de alérgenos



MENÚ 3 - 6 DE NOVIEMBRE

Sin Leche

Lunes 2: Traslado Festividad de Todos los Santos. No lectivo.

Martes 3: Arroz integral con tomate
Escalopines con ensalada de pimientos
Fruta del tiempo
*** Puré de calabaza, patata y ternera**

Miércoles 4: Macarrones con jamón
Merluza a la romana con ensalada de atún
Fruta del tiempo
*** Puré de calabacín, puerro y merluza**

Jueves 5: Lentejas a la jardinera
Pollo guisado con champiñones crujientes
Gelatina
*** Puré de lentejas y verduras**

Viernes 6: Sopa de verduras y estrellas
Tortillas de jamón con ensalada verde
Fruta del tiempo
*** Puré de zanahoria, patata y pollo**

El postre para BABIES y TODDLERS será yogur de sabores o natural y la merienda papilla de fruta.
Progresivamente se introducirán alimentos más sólidos a aquellos niños que puedan ingerirlos.

Comida de régimen:
Carnes y pescados a la plancha, arroz y verduras frescas.
Menús especiales para alérgicos e intolerantes.
Para cualquier información adicional (alérgenos u otras cuestiones) contactar con secretaria@stmichaelsschool.es

Leyenda de alérgenos



MENÚ 3 - 6 DE NOVIEMBRE

Sin Pescado

Lunes 2: Traslado Festividad de Todos los Santos. No lectivo.

Martes 3: Arroz integral con tomate
Escalopines con salsa de queso y ensalada de pimientos
Fruta del tiempo
*** Puré de calabaza, patata y ternera**

Miércoles 4: Macarrones al queso
Carne empanada con ensalada de atún
Fruta del tiempo
*** Puré de calabacín, puerro y carne blanca**

Jueves 5: Lentejas a la jardinera
Pollo guisado con champiñones crujientes
Yogur
*** Puré de lentejas y verduras**

Viernes 6: Sopa de verduras y estrellas
Tortillas de jamón con ensalada verde
Fruta del tiempo
*** Puré de zanahoria, patata y pollo**

El postre para BABIES y TODDLERS será yogur de sabores o natural y la merienda papilla de fruta.
Progresivamente se introducirán alimentos más sólidos a aquellos niños que puedan ingerirlos.

Comida de régimen:
Carnes y pescados a la plancha, arroz y verduras frescas.
Menús especiales para alérgicos e intolerantes.
Para cualquier información adicional (alérgenos u otras cuestiones) contactar con secretaria@stmichaelsschool.es

Leyenda de alérgenos



MENÚ 3 - 6 DE NOVIEMBRE

Sin Huevo

Lunes 2: Traslado Festividad de Todos los Santos. No lectivo.

Martes 3: Arroz integral con tomate
Escalopines con salsa de queso y ensalada de pimientos
Fruta del tiempo
*** Puré de calabaza, patata y ternera**

Miércoles 4: Macarrones al queso
Merluza a la plancha con ensalada de atún
Fruta del tiempo
*** Puré de calabacín, puerro y merluza**

Jueves 5: Lentejas a la jardinera
Pollo guisado con champiñones crujientes
Yogur
*** Puré de lentejas y verduras**

Viernes 6: Sopa de verduras y estrellas
Carne a la plancha con ensalada verde
Fruta del tiempo
*** Puré de zanahoria, patata y pollo**

El postre para BABIES y TODDLERS será yogur de sabores o natural y la merienda papilla de fruta.
Progresivamente se introducirán alimentos más sólidos a aquellos niños que puedan ingerirlos.

Comida de régimen:
Carnes y pescados a la plancha, arroz y verduras frescas.
Menús especiales para alérgicos e intolerantes.
Para cualquier información adicional (alérgenos u otras cuestiones) contactar con secretaria@stmichaelsschool.es

Leyenda de alérgenos

MENÚ 3 - 6 DE NOVIEMBRE

Sin Gluten

Lunes 2: Traslado Festividad de Todos los Santos. No lectivo.

Martes 3: Arroz integral con tomate
Escalopines con salsa de queso y ensalada de pimientos
Fruta del tiempo
*** Puré de calabaza, patata y ternera**

Miércoles 4: Macarrones al queso
Merluza a la romana con ensalada de atún
Fruta del tiempo
*** Puré de calabacín, puerro y merluza**

Jueves 5: Lentejas a la jardinera
Pollo guisado con champiñones crujientes
Yogur
*** Puré de lentejas y verduras**

Viernes 6: Sopa de verduras y estrellas
Tortillas de jamón con ensalada verde
Fruta del tiempo
*** Puré de zanahoria, patata y pollo**

El postre para BABIES y TODDLERS será yogur de sabores o natural y la merienda papilla de fruta.
Progresivamente se introducirán alimentos más sólidos a aquellos niños que puedan ingerirlos.

Comida de régimen:
Carnes y pescados a la plancha, arroz y verduras frescas.
Menús especiales para alérgicos e intolerantes.
Para cualquier información adicional (alérgenos u otras cuestiones) contactar con secretaria@stmichaelsschool.es

Leyenda de alérgenos

