MENÚ 16 - 20 DE NOVIEMBRE

Lunes 16: Macarrones al queso
Pollo a la plancha con ensalada de pimientos
Fruta del tiempo
*** Puré de calabacín, puerro y pollo**

Martes 17: Lentejas a la riojana
Merluza a la romana con ensalada verde
Fruta del tiempo
*** Puré de lentejas y merluza**

Miércoles 18: Judías verdes con jamón
Carne guisada con patatas
Fruta del tiempo
*** Puré de zanahoria, patata y ternera**

Jueves 19: Cocido madrileño completo
Fruta del tiempo
*** Puré de garbanzos y verduras**

Viernes 20: Arroz integral con verduras
Huevos rellenos de atún y tomate con ensalada de zanahoria
Yogur
*** Puré de calabaza y carne blanca**

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 10 - 13 DE NOVIEMBRE

Lunes 9: Festividad de Nª Sª de la Almudena. No lectivo.

Martes 10: Guisantes con jamón
Escalope a la milanesa con ensalada de pimientos
Fruta del tiempo
*** Puré de guisantes y ternera**

Miércoles 11: Espaguetis con tomate
Merluza en salsa de cebolla con ensalada de atún
Fruta del tiempo
*** Puré de calabacín, puerro y merluza**

Jueves 12: Sopa de estrellas y verduras
Albóndigas caseras con patatas
Fruta del tiempo
*** Puré de judías verdes, patata y carne blanca**

Viernes 13: Arroz integral con pollo
Tortillas de queso con ensalada de zanahoria
Yogur
*** 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

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

