














MENÚ 25 – 29 MAYO

Lunes 25: Espaguetis con queso  
Merluza a la romana con ensalada verde   
Fruta del tiempo
* Puré de calabacín, puerro y merluza 

Martes 26: Crema de calabaza
Pollo asado con ensalada de maíz y espárragos
Fruta del tiempo
* Puré de calabaza y pollo



Miércoles 27: Lentejas a la riojana
Huevos rellenos de atún y tomate con champiñones crujientes   
Fruta del tiempo
* Puré de lentejas y merluza 



Jueves 28: Guisantes con zanahorias
Escalopines con salsa de queso y pimientos 
Fruta del tiempo
* Puré de zanahoria y ternera



Preschool: Special Menu - Preparatory's Graduation

**2º: Nuggets de pollo con patatas fritas 

** Tarta de chocolate    

Viernes 29: Arroz con verduras y carne
Tortillas de pavo con patatas 
Yogur 
* Puré de judías verdes, patata 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@stmichaelschool.es

Legenda de alérgenos













MENÚ 18 – 22 MAYO

Lunes 18: Arroz tres delicias
Escalope a la plancha con pimientos
Yogur 
* Puré de calabacín, puerro y carne blanca



Martes 19: Garbanzos con verduras
Merluza al horno con patatas panadera 
Fruta del tiempo
* Puré de garbanzos y merluza 

Miércoles 20: Guisantes con jamón
Albóndigas caseras con champiñones  
Fruta del tiempo
* Puré de calabaza y ternera

Jueves 21: Macarrones integrales con tomate 
Tortillas de queso con ensalada verde  
Fruta del tiempo
* Puré de zanahoria, patata y merluza 

Viernes 22: Salteado de judías verdes y zanahorias
Pechuga de pollo a la plancha con ensalada de maíz
Fruta del tiempo
* Puré de judías verdes 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 (alérgicos u otras cuestiones) contactar con secretaria@stmichaelschool.es

Leyenda de alérgenos





MENÚ 11 – 14 MAYO

- Lunes 11: Macarrones con queso  
Cinta de lomo a la plancha con ensalada de zanahoria
Fruta del tiempo
*** Puré de zanahoria, patata y carne blanca**
- Martes 12: Paella mixta de arroz integral
Merluza a la romana con ensalada verde   
Fruta del tiempo
*** Puré de calabacín, puerro y merluza** 
- Miércoles 13: Patatas a la riojana
Huevos rellenos de atún y tomate con champiñones crujientes   
Fruta del tiempo
*** Puré de calabaza y pollo**
- Jueves 14: Lentejas a la jardinera
Filetes rusos con ensalada de maíz y espárragos
Yogur 
*** Puré de lentejas, verduras y ternera**
- Viernes 15: Festividad de San Isidro. No lectivo

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 (alérgicos u otras cuestiones) contactar con secretaria@stmichaelschool.es

Leyenda de alérgenos





MENÚ 4 – 8 MAYO

- Lunes 4: Pasta integral con tomate 
Varitas de merluza con ensalada de atún 
Fruta del tiempo
* Puré de calabacín, puerro y merluza 
- Martes 5: Guisantes con patata
Salchichas frescas al horno y ensalada de zanahoria
Fruta del tiempo
* Puré de guisantes y carne blanca
- Miércoles 6: Judías verdes con jamón
Pollo guisado con champiñones
Fruta del tiempo
* Puré de verduras y pollo
- Jueves 7: Ensalada de garbanzos
Escalope a la plancha con salsa de queso y pimientos 
Fruta del tiempo
* Puré de garbanzos y verduras
- Viernes 8: Arroz tres delicias
Tortilla de patatas con ensalada de remolacha 
Yogur 
* Puré de judías verdes, patata y merluza 

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@stmichaelschool.es

Leyenda de alérgenos

