

Menú Primaria C/Azulinas - JUNIO/ JUNE 2024

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitas	Altramuces	Moluscos

LUNES / MONDAY		MARTES / TUESDAY		MIÉRCOLES / WEDNESDAY		JUEVES / THURSDAY		VIERNES / FRIDAY	
3		4		5		6		7 - FLAVOURS OF ANDALUCIA	
Lentejas ecológicas estofadas con verduras Organic lentil soup	Ens. de pasta tricolor colores con queso, york, tomate (1,3,6,7,10)	Patatas gratinadas con bacon, bechamel y queso (3,6,7,12)	Arroz con verduras al estilo Pilaf	Salmorejo cordobés suave (1,3,12)					
Huevos revueltos con queso acompañados de daditos de calabacín salteados (3,7) Scrambled eggs with cheese and diced courgettes.	Bacalao a la andaluza c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rallada, aceitunas) (1,4) Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Muslitos de pollo al horno con pisto Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4) Lemon fish goujons and Capresse salad	Flamenquines de york y queso con ensalada de tomate y orégano (1,2,3,4,6,7,14) Breaded ham and cheese roll with tomato & oregano salad					
Fruta de temporada / Seasonal fruit kcal 677 Lip 35,8 Prot 25,8 HdC 62	Fruta de temporada / Seasonal fruit kcal 661 Lip 35,6 Prot 34,6 HdC 48	Fruta de temporada / Seasonal fruit kcal 724 Lip 35,3 Prot 33,6 HdC 65	Fruta de temporada / Seasonal fruit kcal 682 Lip 27,9 Prot 33,2 HdC 72	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts kcal 828 Lip 42,6 Prot 82,4 HdC 69					
10		11		12		13		14 - FLAVOURS OF VALENCIA	
Fideuá vegetal (1,3,6,10) Veggie fideua	Crema de calabacín (12) Courgette cream soup	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon Green beans & diced bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10) Veggie cus cus	Paella Valenciana (caldo de ave, pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel) Paella, "Valencia" style rice with vegetables.					
Fil. de merluza al limón con zanahorias salteadas Hake fillet with sauteed baby carrots	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Tortilla francesa de jamón con tomate asado (con AOVE y orégano) (3) Ham omelette & roasted tomato (Extra olive oil and oregano)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz Turkey stew & green salad	Croquetas de bacalao con ens. Lechuga, tomate y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,14) Cod croquettes & salad (lettuce, fresh tomato and shredded carrots tossed with extra olive oil)					
Fruta de temporada / Seasonal fruit kcal 668 Lip 24,3 Prot 25,3 HdC 87	Fruta de temporada / Seasonal fruit kcal 638 Lip 40,9 Prot 20,5 HdC 51	Fruta de temporada / Seasonal fruit kcal 527 Lip 31,5 Prot 16,5 HdC 43	Fruta de temporada / Seasonal fruit kcal 927 Lip 38,8 Prot 41,1 HdC 107	Helado/ Ice cream (7) kcal 806 Lip 27,9 Prot 13,9 HdC 86					
17		18		19		20		21 - FLAVOURS OF THE NORTH	
Crema fría de puerros con quesito (7,12) Cold creamy leek soup	Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10) Carbonara whole-grain pasta	Ensalada de garbanzos ecológicos (tomate fresco,cebolla, pimiento, perejil, comino y jugo de limón) Salad (organic chickpeas, fresh tomato, onion, pepper)	Arroz con tomate Rice with tomato sauce	Ensaladilla rusa casera (3,4,6,12) Potato, vegetables & mayo salad					
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12) Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Salmón al horno con ratatouille de verduras (4) Grilled salmon & ratatouille	Fil. de pollo a las finas hierbas con patatitas al vapor (12) Herby chicken & boiled potatoes	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4) Hake fillet in sauce with peas	Empanada Gallega de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11) Tuna & pisto homemada pasty					
Fruta de temporada / Seasonal fruit 653,9 Lip 41,1 Prot 20,9 HdC 54,74 kcal	Fruta de temporada / Seasonal fruit 807 Lip 42,5 Prot 30,9 HdC 73,87 kcal	Fruta de temporada / Seasonal fruit 658,8 Lip 26,8 Prot 34,3 HdC 68,7 kcal	Fruta de temporada / Seasonal fruit 671,32 Lip 22,5 Prot 30,7 HdC 85,76 kcal	Helado/ Ice cream (7) 853,87 Lip 69,02 Prot 19,81 HdC 37,56 kcal					
24		25		26		27			
Gaspacho andaluz casero (1,12) Gaspacho (cold tomato soup)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3) Special fried rice	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10) Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Último día de Clase Last day of School						
Tortilla española de patata y cebolla con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria (3,12) Spanish potato and onion omelette with salad	Pollo asado c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE) Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Merluza (al horno) con calabacín salteado Grilled hake with sauteed courgette	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7) Homemade ham & cheese panninis						
Fruta de temporada / Seasonal fruit 606 Lip 19,1 Prot 10,8 HdC 97,89 kcal	Fruta de temporada / Seasonal fruit 673,8 Lip 22,1 Prot 27,7 HdC 90,4 kcal	Fruta de temporada / Seasonal fruit 776 Lip 34,4 Prot 33,4 HdC 80,37 kcal	Helado/ Ice cream (7) 698,87 Lip 37,9 Prot 30,51 HdC 47,93 kcal						

Menú Primaria sin carne de cerdo - JUNIO/ JUNE 2024

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
3	4	5	6	7 – FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Ens. de pasta tricolor colores con queso, maíz, tomate (1,3,6,7,10)	Patatas gratinadas con bechamel y queso (3,6,7,12)	Arroz con verduras al estilo Pilaf	Salmorejo cordobés suave (1,3,12). Sin jamón.
Organic lentil soup	Pasta salad (with cheese, sweet corn, diced fresh tomato)	Au gratin potatoes with cheese and bechamel.	Pilaf rice with vegetables	Salmorejo Cordobés (Cold Andalusian tomato soup)
Huevos revueltos con queso acompañados de daditos de calabacín salteados (3,7)	Bacalao a la andaluza c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rallada, aceitunas) (1,4)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4)	Fingers de seitán a la andaluza con ensalada de tomate y orégano (1,6)
Scrambled eggs with cheese and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and Capresse salad	Seitan finger with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
10	11	12	13	14 – FLAVOURS OF VALENCIA
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con cebolla y ajitos	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (caldo de ave, pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & onion	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables.
Fil. de merluza al limón con zanahorias aalteadas	Falafel casero con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla francesa de champiñones con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Croquetas de bacalao con ens. Lechuga, tomate y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,14)
Hake fillet with sauteed baby carrots	Homemade falafel & sautéed vegetables (with paprika)	Mushroom omelette & roasted tomato (Extra olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cod croquettes & salad (lettuce, fresh tomato and shredded carrots tossed with extra olive oil)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
17	18	19	20	21 – FLAVOURS OF THE NORTH
Crema fría de puerros con queso (7,12)	Pasta integral al aglio e olio (1,3,6,10)	Ensalada de garbanzos ecológicos (tomate fresco,cebolla, pimiento, perejil, comino y jugo de limón)	Arroz con tomate	Ensaladilla rusa casera (3,4,6,12)
Cold creamy leek soup	Aglio e olio whole-grain pasta	Salad (organic chickpeas, fresh tomato, onion, pepper)	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)	Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Fil. de pollo a las finas hierbas con patatitas al vapor (12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Empanada Gallega de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Grilled salmon & ratatouille	Herby chicken & boiled potatoes	Hake fillet in sauce with peas	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
24	25	26	27	
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase	
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School	
Tortilla española de patata y cebolla con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Pollo asado c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Merluza (al horno) con calabacín salteado	Paninis caseros sin gluten con pollo, maíz, orégano	
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Grilled hake with sauteed courgette	Homemade panninis (gluten free)	
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)	

Menú Primaria sin frutos secos - JUNIO/ JUNE 2024

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramucos	Moluscos

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
3	4	5	6	7 - FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Ens. de pasta tricolor colores con queso, york, tomate (1,3,6,7,10)	Patatas gratinadas con bacon, bechamel y queso (3,6,7,12)	Arroz con verduras al estilo Pilaf	Salmorejo cordobés suave (1,3,12)
Organic lentil soup	Pasta salad (with cheese, ham, diced fresh tomato)	Au gratin potatoes with bacon, cheese and bechamel.	Pilaf rice with vegetables	Salmorejo Cordobés (Cold Andalusian tomato soup)
Huevos revueltos con queso acompañados de daditos de calabacín salteados (3,7)	Bacalao a la andaluza c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rallada, aceitunas) (1,4)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4)	Flamenquines de york y queso con ensalada de tomate y orégano (1,2,3,4,6,7,14)
Scrambled eggs with cheese and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and Capresse salad	Breaded ham and cheese roll with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
10	11	12	13	14 - FLAVOURS OF VALENCIA
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (caldo de ave, pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables.
Fil. de merluza al limón con zanahorias aalteadas	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla francesa de jamón con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Croquetas de bacalao con ens. Lechuga, tomate y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,14)
Hake fillet with sauteed baby carrots	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Ham omelette & roasted tomato (Extra olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cod croquettes & salad (lettuce, fresh tomato and shredded carrots tossed with extra olive oil)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
17	18	19	20	21 - FLAVOURS OF THE NORTH
Crema fría de puerros con quesito (7,12)	Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)	Ensalada de garbanzos ecológicos (tomate fresco,cebolla, pimiento, perejil, comino y jugo de limón)	Arroz con tomate	Ensaladilla rusa casera (3,4,6,12)
Cold creamy leek soup	Carbonara whole-grain pasta	Salad (organic chickpeas, fresh tomato, onion, pepper)	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)	Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Fil. de pollo a las finas hierbas con patatitas al vapor (12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Tortilla francesa de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (3)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Grilled salmon & ratatouille	Herby chicken & boiled potatoes	Hake fillet in sauce with peas	Pisto omelette
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
24	25	26	27	
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase	
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School	
Tortilla española de patata y cebolla con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Pollo asado c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Merluza (al horno) con calabacín salteado	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7)	
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Grilled hake with sauteed courgette	Homemade ham & cheese paninis	
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)	

Menú Primaria sin frutos secos ni mango - JUNIO/ JUNE 2024

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
3	4	5	6	7 - FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Ens. de pasta tricolor colores con queso, york, tomate (1,3,6,7,10)	Patatas gratinadas con bacon, bechamel y queso (3,6,7,12)	Arroz con verduras al estilo Pilaf	Salmorejo cordobés suave (1,3,12)
Organic lentil soup	Pasta salad (with cheese, ham, diced fresh tomato)	Au gratin potatoes with bacon, cheese and bechamel.	Pilaf rice with vegetables	Salmorejo Cordobés (Cold Andalusian tomato soup)
Huevos revueltos con queso acompañados de daditos de calabacín salteados (3,7)	Bacalao a la andaluza c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rallada, aceitunas) (1,4)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (1,3,4)	Flamenquines de york y queso con ensalada de tomate y orégano (1,2,3,4,6,7,14)
Scrambled eggs with cheese and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and Capresse salad	Breaded ham and cheese roll with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
10	11	12	13	14 - FLAVOURS OF VALENCIA
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (caldo de ave, pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables.
Fil. de merluza al limón con zanahorias aalteadas	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla francesa de jamón con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Croquetas de bacalao con ens. Lechuga, tomate y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,14)
Hake fillet with sauteed baby carrots	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Ham omelette & roasted tomato (Extra olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cod croquettes & salad (lettuce, fresh tomato and shredded carrots tossed with extra olive oil)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
17	18	19	20	21 - FLAVOURS OF THE NORTH
Crema fría de puerros con queso (7,12)	Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)	Ensalada de garbanzos ecológicos (tomate fresco,cebolla, pimiento, perejil, comino y jugo de limón)	Arroz con tomate	Ensaladilla rusa casera (3,4,6,12)
Cold creamy leek soup	Carbonara whole-grain pasta	Salad (organic chickpeas, fresh tomato, onion, pepper)	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)	Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Fil. de pollo a las finas hierbas con patatitas al vapor (12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Tortilla francesa de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (3)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Grilled salmon & ratatouille	Herby chicken & boiled potatoes	Hake fillet in sauce with peas	Pisto omelette
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
24	25	26	27	
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase	
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School	
Tortilla española de patata y cebolla con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Pollo asado c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Merluza (al horno) con calabacín salteado	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7)	
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Grilled hake with sauteed courgette	Homemade ham & cheese paninis	
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)	

Menú Primaria sin gluten - JUNIO/ JUNE 2024

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
3	4	5	6	7 – FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Ens. de pasta sin alérgenos con queso, york, tomate (3,6,7)	Patatas guisadas con vegetales (1,2)	Arroz con verduras al estilo Pilaf	Salmorejo cordobés suave (harina de maíz, 3,1,2)
Organic lentil soup	Pasta salad (with cheese, ham, diced fresh tomato)	Potato and vegetables casserole	Pilaf rice with vegetables	Salmorejo Cordobés (Cold Andalusian tomato soup; gluten free)
Huevos revueltos con queso acompañados de daditos de calabacín salteados (3,7)	Bacalao a la andaluza c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rallada, aceitunas) (harina de maíz, 4)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (harina de maíz, 3,4)	Lomo de cerdo fresco al ajillo con ensalada de tomate y orégano
Scrambled eggs with cheese and diced courgettes.	Hake fillet fritter (corn flour) & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons (corn flour) and Capresse salad	Fresh pork loin & garlic with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
10	11	12	13	14 – FLAVOURS OF VALENCIA
Fideuá vegetal (pasta sin alérgenos)	Crema de calabacín (1,2)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadilla de tomate) (pasta sin alérgenos)	Paella Valenciana (caldo de ave, pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables.
Fil. de merluza al limón con zanahorias aalteadas	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla francesa de jamón con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Fil. bacalao a la andaluza con ens. Lechuga, tomate y zanahoria rallada (harina de maíz, 4)
Hake fillet with sauteed baby carrots	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Ham omelette & roasted tomato (Extra olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cofish fillet (corn flour) & salad (lettuce, fresh tomato and shredded carrots tossed with extra olive oil)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
17	18	19	20	21 – FLAVOURS OF THE NORTH
Crema fría de puerros con queso (7,1,2)	Pasta sin alérgenos a la carbonara (3,6,7)	Ensalada de garbanzos ecológicos (tomate fresco,cebolla, pimiento, perejil, comino y jugo de limón)	Arroz con tomate	Ensaladilla rusa casera (3,4,6,1,2)
Cold creamy leek soup	Carbonara allergen free pasta	Salad (organic chickpeas, fresh tomato, onion, pepper)	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas caseras sin alérgenos en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel	Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Fil. de pollo a las finas hierbas con patatitas al vapor (1,2)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Tortilla francesa de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (3)
Homemade meatballs (allergen free) cooked in homemade sauce with steamed rice	Grilled salmon & ratatouille	Herby chicken & boiled potatoes	Hake fillet in sauce with peas	Pisto omelette
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
24	25	26	27	
Gazpacho andaluz casero (pan sin gluten,1,2)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Pasta sin alérgenos con salsa casera de tomate	Último día de Clase	
Gazpacho (cold tomato soup; gluten free bread)	Special fried rice	Pasta (allergen free) in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School	
Tortilla española de patata y cebolla con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria (3,1,2)	Pollo asado c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Merluza (al horno) con calabacín salteado	Paninis caseros sin gluten con york y queso (6,7)	
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Grilled hake with sauteed courgette	Homemade panninis (gluten free)	
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)	

Menú Primaria sin huevo ni lactosa - JUNIO/ JUNE 2024

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
3	4	5	6	7 – FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Ens. de pasta sin alérgenos con maíz, zanahoria, tomate.	Patatas guisadas con vegetales (1,2)	Arroz con verduras al estilo Pilaf	Salmorejo cordobés suave (1,12). Sin huevo.
Organic lentil soup	Pasta salad (with cornsweet, shredded arrot diced fresh tomato)	Potato and vegetables casserole	Pilaf rice with vegetables	Salmorejo Cordobés (Cold Andalusian tomato soup)
"Tortilla francesa" (elaborada con harina de garbanzos) acompañados de daditos de calabacín salteados.	Bacalao a la andaluza c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rallada, aceitunas) (1,4)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (sin pasar por huevo; 4)	Lomo de cerdo fresco al ajillo con ensalada de tomate y orégano.
"Plain omelette" (with chickpeas flour) and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and Capresse salad	Fresh pork loin & garlic with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
10	11	12	13	14 – FLAVOURS OF VALENCIA
Fideuá vegetal (pasta sin alérgenos)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (caldo de ave, pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables.
Fil. de merluza al limón con zanahorias aalteadas	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	"Tortilla francesa" de jamón con tomate asado (con AOVE y orégano) (elaborada con harina de garbanzos)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Fil. bacalao a la andaluza con ens. Lechuga, tomate y zanahoria rallada (harina de maíz; 4)
Hake fillet with sauteed baby carrots	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Ham omelette (chickpeas flour) & roasted tomato (Extra olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cofish fillet (corn flour) & salad (lettuce, fresh tomato and shredded carrots tossed with extra olive oil)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
17	18	19	20	21 – FLAVOURS OF THE NORTH
Crema fría de puerros (12)	Pasta sin alérgenos al aggio e olio	Ensalada de garbanzos ecológicos (tomate fresco,cebolla, pimiento, perejil, comino y jugo de limón)	Arroz con tomate	Ensaladilla rusa casera (4,12). No mahonesa ni huevo.
Cold creamy leek soup	Aggio e olio allergen free pasta	Salad (organic chickpeas, fresh tomato, onion, pepper)	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables salad (no mayo)
Albóndigas caseras sin alérgenos en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel.	Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Fil. de pollo a las finas hierbas con patatitas al vapor (1,2)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	"Tortilla francesa" de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (elaborada con harina de garbanzos)
Homemade meatballs (allergen free) cooked in homemade sauce with steamed rice	Grilled salmon & ratatouille	Herby chicken & boiled potatoes	Hake fillet in sauce with peas	Pisto omelette (with chickpeas flour)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
24	25	26	27	
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, maíz)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase	
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School	
"Tortilla española de patata y cebolla" c/ens. de lechuga, maíz y zanahoria (1,2)	Pollo asado c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Merluza (al horno) con calabacín salteado	Paninis caseros con york tomate y queso (1,6)	
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Grilled hake with sauteed courgette	Homemade ham, tomato and oregano panninis	
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert	

Menú Primaria sin huevo ni pollo - JUNIO/ JUNE 2024

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
3	4	5	6	7 – FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Ens. de pasta sin alérgenos con maíz, zanahoria, tomate.	Patatas guisadas con vegetales (1,2)	Arroz con verduras al estilo Pilaf	Salmorejo cordobés suave (1,12). Sin huevo.
Organic lentil soup	Pasta salad (with cornsweet, shredded arrot diced fresh tomato)	Potato and vegetables casserole	Pilaf rice with vegetables	Salmorejo Cordobés (Cold Andalusian tomato soup)
"Tortilla francesa" (elaborada con harina de garbanzos) acompañados de daditos de calabacín salteados.	Bacalao a la andaluza c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rallada, aceitunas) (1,4)	Hamburguesa vegetal con pisto (1,6)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (sin pasar por huevo; 4)	Lomo de cerdo fresco al ajillo con ensalada de tomate y orégano.
"Plain omelette" (with chickpeas flour) and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Veggie hamburger with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and Capresse salad	Fresh pork loin & garlic with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
10	11	12	13	14 – FLAVOURS OF VALENCIA
Fideuá vegetal (pasta sin alérgenos)	Crema de calabacín (1,2)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (caldo de ave, pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables.
Fil. de merluza al limón con zanahorias aalteadas	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	"Tortilla francesa" de jamón con tomate asado (con AOVE y orégano) (elaborada con harina de garbanzos)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Fil. bacalao a la andaluza con ens. Lechuga, tomate y zanahoria rallada (harina de maíz; 4)
Hake fillet with sauteed baby carrots	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Ham omelette (chickpeas flour) & roasted tomato (Extra olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cofish fillet (corn flour) & salad (lettuce, fresh tomato and shredded carrots tossed with extra olive oil)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
17	18	19	20	21 – FLAVOURS OF THE NORTH
Crema fría de puerros con queso (7,12)	Pasta sin alérgenos al aggio e olio	Ensalada de garbanzos ecológicos (tomate fresco,cebolla, pimiento, perejil, comino y jugo de limón)	Arroz con tomate	Ensaladilla rusa casera (4,12). No mahonesa ni huevo.
Cold creamy leek soup	Aggio e olio allergen free pasta	Salad (organic chickpeas, fresh tomato, onion, pepper)	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables salad (no mayo)
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)	Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Fil. de seitán a las finas hierbas con patatitas al vapor (1,12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	"Tortilla francesa" de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (elaborada con harina de garbanzos)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Grilled salmon & ratatouille	Herby seitan fillet & boiled potatoes	Hake fillet in sauce with peas	Pisto omelette (with chickpeas flour)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
24	25	26	27	
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, maíz)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase	
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School	
"Tortilla española de patata y cebolla" c/ens. de lechuga, maíz y zanahoria (1,2)	Daditos de tofu agridulces c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE) (1,6)	Merluza (al horno) con calabacín salteado	Paninis caseros con york y queso (1,6,7)	
Spanish potato and onion omelette with salad	Marinated diced tofu with Israeli salad (fresh tomato o, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Grilled hake with sauteed courgette	Homemade ham & cheese panninis	
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)	

Menú Primaria sin lactosa - JUNIO/ JUNE 2024

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
3	4	5	6	7 – FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Ens. de pasta tricolor colores con maíz, york, tomate. (1,3,6,10)	Patatas guisadas con vegetales (12)	Arroz con verduras al estilo Pilaf	Salmorejo cordobés suave (1,3,12)
Organic lentil soup	Pasta salad (with sweet corn, ham, diced fresh tomato)	Potato and vegetables casserole	Pilaf rice with vegetables	Salmorejo Cordobés (Cold Andalusian tomato soup)
Huevos revueltos acompañados de daditos de calabacín salteados (3)	Bacalao a la andaluza c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rallada, aceitunas) (1,4)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada (tomate y orégano) (1,3,4)	Lomo de cerdo fresco al ajillo con ensalada de tomate y orégano
Scrambled egg and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and salad (fresh tomato and oregano)	Fresh pork loin & garlic with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
10	11	12	13	14 – FLAVOURS OF VALENCIA
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (caldo de ave, pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables.
Fil. de merluza al limón con zanahorias aalteadas	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla francesa de jamón con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Fil. bacalao a la andaluza con ens. Lechuga, tomate y zanahoria rallada (harina de maíz; 4)
Hake fillet with sauteed baby carrots	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Ham omelette & roasted tomato (Extra olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cofish fillet (corn flour) & salad (lettuce, fresh tomato and shredded carrots tossed with extra olive oil)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
17	18	19	20	21 – FLAVOURS OF THE NORTH
Crema fría de puerros (12)	Pasta al aggio e olio (1,3,6,10)	Ensalada de garbanzos ecológicos (tomate fresco,cebolla, pimiento, perejil, comino y jugo de limón)	Arroz con tomate	Ensaladilla rusa casera (3,4,6,12)
Cold creamy leek soup	Aggio e olio pasta	Salad (organic chickpeas, fresh tomato, onion, pepper)	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas caseras sin alérgenos en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel.	Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Fil. de pollo a las finas hierbas con patatitas al vapor (12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Tortilla francesa de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (3)
Homemade meatballs (allergen free) cooked in homemade sauce with steamed rice	Grilled salmon & ratatouille	Herby chicken & boiled potatoes	Hake fillet in sauce with peas	Pisto omelette
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
24	25	26	27	
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase	
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School	
Tortilla española de patata y cebolla con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Pollo asado c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Merluza (al horno) con calabacín salteado	Paninis caseros con pollo, maíz, orégano (1)	
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Grilled hake with sauteed courgette	Homemade panninis	
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert	

Menú Primaria sin lactosa ni melón - JUNIO/ JUNE 2024

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
3	4	5	6	7 – FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Ens. de pasta tricolor colores con maíz, york, tomate. (1,3,6,10)	Patatas guisadas con vegetales (12)	Arroz con verduras al estilo Pilaf	Salmorejo cordobés suave (1,3,12)
Organic lentil soup	Pasta salad (with sweet corn, ham, diced fresh tomato)	Potato and vegetables casserole	Pilaf rice with vegetables	Salmorejo Cordobés (Cold Andalusian tomato soup)
Huevos revueltos acompañados de daditos de calabacín salteados (3)	Bacalao a la andaluza c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rallada, aceitunas) (1,4)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada (tomate y orégano) (1,3,4)	Lomo de cerdo fresco al ajillo con ensalada de tomate y orégano
Scrambled egg and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and salad (fresh tomato and oregano)	Fresh pork loin & garlic with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
10	11	12	13	14 – FLAVOURS OF VALENCIA
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (caldo de ave, pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables.
Fil. de merluza al limón con zanahorias aalteadas	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla francesa de jamón con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Fil. bacalao a la andaluza con ens. Lechuga, tomate y zanahoria rallada (harina de maíz; 4)
Hake fillet with sauteed baby carrots	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Ham omelette & roasted tomato (Extra olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cofish fillet (corn flour) & salad (lettuce, fresh tomato and shredded carrots tossed with extra olive oil)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
17	18	19	20	21 – FLAVOURS OF THE NORTH
Crema fría de puerros (12)	Pasta al aggio e olio (1,3,6,10)	Ensalada de garbanzos ecológicos (tomate fresco,cebolla, pimiento, perejil, comino y jugo de limón)	Arroz con tomate	Ensaladilla rusa casera (3,4,6,12)
Cold creamy leek soup	Aggio e olio pasta	Salad (organic chickpeas, fresh tomato, onion, pepper)	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas caseras sin alérgenos en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel.	Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Fil. de pollo a las finas hierbas con patatitas al vapor (12)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Tortilla francesa de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (3)
Homemade meatballs (allergen free) cooked in homemade sauce with steamed rice	Grilled salmon & ratatouille	Herby chicken & boiled potatoes	Hake fillet in sauce with peas	Pisto omelette
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
24	25	26	27	
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase	
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School	
Tortilla española de patata y cebolla con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Pollo asado c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Merluza (al horno) con calabacín salteado	Paninis caseros con pollo, maíz, orégano (1)	
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Grilled hake with sauteed courgette	Homemade panninis	
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert	

Menú Primaria sin lactosa ni pollo - JUNIO/ JUNE 2024

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuces	Moluscos

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
3	4	5	6	7 – FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Ens. de pasta tricolor colores con maíz, york, tomate. (1,3,6,10)	Patatas guisadas con vegetales (1,2)	Arroz con verduras al estilo Pilaf	Salmorejo cordobés suave (1,3,12)
Organic lentil soup	Pasta salad (with sweet corn, ham, diced fresh tomato)	Potato and vegetables casserole	Pilaf rice with vegetables	Salmorejo Cordobés (Cold Andalusian tomato soup)
Huevos revueltos acompañados de daditos de calabacín salteados (3)	Bacalao a la andaluza c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rallada, aceitunas) (1,4)	Hamburguesa vegetal con pisto (1,6)	Lagrimitas de pescado al limón y ensalada (tomate y orégano) (1,3,4)	Lomo de cerdo fresco al ajillo con ensalada de tomate y orégano
Scrambled egg and diced courgettes.	Hake fillet fritter & Mediterranean salad	Veggie burger with ratatouille vegetables.	Lemon fish goujons and salad (fresh tomato and oregano)	Fresh pork loin & garlic with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
10	11	12	13	14 – FLAVOURS OF VALENCIA
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (1,2)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella de verduras (pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Veggie "paella"
Fil. de merluza al limón con zanahorias aalteadas	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla francesa de jamón con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Fil. bacalao a la andaluza con ens. Lechuga, tomate y zanahoria rallada (harina de maíz; 4)
Hake fillet with sauteed baby carrots	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Ham omelette & roasted tomato (Extra olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cofish fillet (corn flour) & salad (lettuce, fresh tomato and shredded carrots tossed with extra olive oil)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
17	18	19	20	21 – FLAVOURS OF THE NORTH
Crema fría de puerros (1,2)	Pasta al aglio e olio (1,3,6,10)	Ensalada de garbanzos ecológicos (tomate fresco, cebolla, pimiento, perejil, comino y jugo de limón)	Arroz con tomate	Ensaladilla rusa casera (3,4,6,12)
Cold creamy leek soup	Aglio e olio pasta	Salad (organic chickpeas, fresh tomato, onion, pepper)	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas caseras sin alérgenos en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel.	Salmón al horno con ratatouille de verduras (4)	Fil. de seitán a las finas hierbas con patatitas al vapor (1,1,2)	Fil. de merluza en salsa verde con guarnición de guisantes (4)	Tortilla francesa de pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (3)
Homemade meatballs (allergen free) cooked in homemade sauce with steamed rice	Grilled salmon & ratatouille	Herby seitan fillet & boiled potatoes	Hake fillet in sauce with peas	Pisto omelette
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert
24	25	26	27	
Gazpacho andaluz casero (1,1,2)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase	
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School	
Tortilla española de patata y cebolla con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria (3,1,2)	Daditos de tofu agrdulces c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE) (1,6)	Merluza (al horno) con calabacín salteado	Paninis caseros con york, maíz, orégano (1,6)	
Spanish potato and onion omelette with salad	Marinated diced tofu with Israeli salad (fresh tomato, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Grilled hake with sauteed courgette	Homemade panninis (no cheese)	
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Postre de soja (6) / soya dessert	

Menú Primaria sin pescado - JUNIO/ JUNE 2024

Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, plátano, mandarinas...



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramucos	Moluscos

LUNES / MONDAY	MARTES / TUESDAY	MIÉRCOLES / WEDNESDAY	JUEVES / THURSDAY	VIERNES / FRIDAY
3	4	5	6	7 - FLAVOURS OF ANDALUCIA
Lentejas ecológicas estofadas con verduras	Ens. de pasta tricolor colores con queso, york, tomate (1,3,6,7,10)	Patatas gratinadas con bacon, bechamel y queso (3,6,7,12)	Arroz con verduras al estilo Pilaf	Salmorejo cordobés suave (1,3,12)
Organic lentil soup	Pasta salad (with cheese, ham, diced fresh tomato)	Au gratin potatoes with bacon, cheese and bechamel.	Pilaf rice with vegetables	Salmorejo Cordobés (Cold Andalusian tomato soup)
Huevos revueltos con queso acompañados de daditos de calabacín salteados (3,7)	Lacón al horno c/ens. mediterránea (lechuga, tomate, maíz, zanahoria rallada, aceitunas)	Muslitos de pollo al horno con pisto	Tortilla de champis ensalada Capresse (tomate queso y orégano) (3,7)	Flamenquines de york y queso con ensalada de tomate y orégano (1,2,3,4,6,7,14)
Scrambled eggs with cheese and diced courgettes.	Roasted lacon & Mediterranean salad	Roasted Chicken thighs with ratatouille vegetables.	Mushrooms omelette and Capresse salad	Breaded ham and cheese roll with tomato & oregano salad
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Yogures surtidos (7) / Varied Yogurts
10	11	12	13	14 - FLAVOURS OF VALENCIA
Fideuá vegetal (1,3,6,10)	Crema de calabacín (12)	Judías verdes salteadas con taquitos de bacon	Cus-cus con vegetales (zanahoria, calabacín, picadillo de tomate) (1,6,10)	Paella Valenciana (caldo de ave, pollo, pimiento verde, rojo, ajo, tomate, laurel)
Veggie fideua	Courgette cream soup	Green beans & diced bacon	Veggie cus cus	Paella, "Valencia" style rice with vegetables.
Filete de pollo al limón con zanahorias salteadas	Cinta de lomo con verduritas salteadas al pimentón	Tortilla francesa de jamón con tomate asado (con AOVE y orégano) (3)	Estofado de pavo con ensalada de lechuga y maíz	Croquetas de bacalao con ens. Lechuga, tomate y zanahoria rallada (1,2,3,4,6,7,9,14)
Chicken fillet with sauteed baby carrots	Grilled pork loin & sautéed vegetables (with paprika)	Ham omelette & roasted tomato (Extra olive oil and oregano)	Turkey stew & green salad	Cod croquettes & salad (lettuce, fresh tomato and shredded carrots tossed with extra olive oil)
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
17	18	19	20	21 - FLAVOURS OF THE NORTH
Crema fría de puerros con queso (7,12)	Pasta integral a la carbonara (1,3,6,7,10)	Ensalada de garbanzos ecológicos (tomate fresco,cebolla, pimiento, perejil, comino y jugo de limón)	Arroz con tomate	Ensaladilla rusa casera (3,4,6,12)
Cold creamy leek soup	Carbonara whole-grain pasta	Salad (organic chickpeas, fresh tomato, onion, pepper)	Rice with tomato sauce	Potato, vegetables & mayo salad
Albóndigas de ternera en salsa casera con guarnición de arroz hervido al laurel (1,6,7,12)	Huevo revueltos con ratatouille de verduras (3)	Fil. de pollo a las finas hierbas con patatitas al vapor (12)	Pakorras de verduras con guisantes salteados	Empanada Gallega de atún claro y pisto (tomate, pimiento, calabacín, cebolla) (1,3,5,6,7,8,10,11)
Meatballs cooked in homemade sauce with steamed rice	Scrambled egg & ratatouille	Herby chicken & boiled potatoes	Vegetable pakora with sautéed peas	Tuna & pisto homemade pasty
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)
24	25	26	27	
Gazpacho andaluz casero (1,12)	Arroz Tres Delicias (guisantes, zanahoria, huevo) (3)	Espirales con salsa casera de tomate (1,3,6,10)	Último día de Clase	
Gazpacho (cold tomato soup)	Special fried rice	Pasta in homemade tomato sauce & cheese	Last day of School	
Tortilla española de patata y cebolla con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria (3,12)	Pollo asado c/ens. israelí (tomate, pepino, pimiento, cebolla, perejil, zumo de limón and AOVE)	Fajitas de hummus con calabacín salteado (1)	Paninis caseros con york y queso (rallado) (1,6,7)	
Spanish potato and onion omelette with salad	Roasted chicken with Israeli salad (fresh tomato o, cucumber, onion, parsley, lemon juice, and extra-virgin olive oil)	Hummus fajitas with sautéed courgette	Homemade ham & cheese panninis	
Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Fruta de temporada / Seasonal fruit	Helado / Ice cream (7)	