



DICIEMBRE/ DECEMBER

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
	1 **CREMA DE CALABACÍN Y PUERRO Zucchini and leek cream LOMO CON PISTO Loin fillets with ratatouille FRUTA DE TEMPORADA Y LECHE Season's fruit and milk	2 ***LACITOS CON QUESO Pasta with cheese ***PECHUGA DE POLLO EMPANADO CON ENSALADA Breaded chicken breast and salad FRUTA DE TEMPORADA O GELATINA Season's fruit or jelly	3 PAELLA DE VERDURAS Vegetable paella ***MERLUZA CON ENSALADA Hake with salad FRUTA DE TEMPORADA Y LECHE Season's fruit and milk	4 ***SOPA DE PICADILLO <i>Picadillo soup</i> ALBÓNDIGAS CON PATATA PANADERA Meatballs with baked potatoes LÁCTEO O FRUTA Dairy product or fruit
7 DÍA NO LECTIVO HOLIDAY	8 FESTIVIDAD INMACULADA CONCEPCIÓN HOLIDAY	9 ***#FIDEUÁ Fideua *HUEVOS CON PISTO Eggs with ratatouille FRUTA DE TEMPORADA O GELATINA Season's fruit or jelly	10 FABADA Bean stew SALMÓN CON ENSALADA Salmon with salad FRUTA DE TEMPORADA Y LECHE Season's fruit and milk	11 JUDÍAS VERDES REHOGADAS Cooked green beans POLLO AL CHILINDRÓN CON ARROZ Chicken with Chilindron sauce and rice LÁCTEO O FRUTA Dairy product or fruit
14 LENTEJAS ESTOFADAS Lentil stew **TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA DE TOMATE Tuna omelette and tomato salad FRUTA DE TEMPORADA Y LECHE Season's fruit and milk	15 **CREMA DE VERDURAS Vegetable cream PAVO EN SU JUGO CON CHAMPIÑONES Y PATATA PANADERA Turkey with mushrooms and baked potatoes FRUTA DE TEMPORADA Y LECHE Season's fruit and milk	16 ***MACARRONES CON CHORIZO Macaroni with chorizo POLLO AL AJILLO CON ENSALADA Chicken with garlic sauce and salad FRUTA DE TEMPORADA O GELATINA Season's fruit or jelly	17 ***COCIDO COMPLETO Cocido FRUTA DE TEMPORADA Y LECHE Season's fruit and milk	18 #PAELLA Paella ***MERLUZA CON BRÓCOLI Hake with broccoli LÁCTEO O FRUTA Dairy product or fruit
ARROZ CON TOMATE Rice with tomato sauce **CHULETA DE SAJONIA CON ENSALADA DE MAÍZ Smoked pork chops with corn salad FRUTA DE TEMPORADA Y LECHE Season's fruit and milk	22 MENÚ ESPECIAL Special menu NATILLAS Y DULCES NAVIDEÑOS Custard and Christmas treats			

NAVIDAD / CHRISTMAS

- La calidad de nuestros menús se basa en una compra diaria. Por ello, nos podríamos ver en la necesidad de realizar algún cambio. Rogamos disculpen las molestias que ello pudiera ocasionar. Los menús son elaborados con aceite de oliva.- Desde el centro les pedimos que inculquen a sus hijos el hábito de comer sano y equilibrado.

BUZÓN DE SUGERENCIAS Y MEJORAS: colegioeuropacomedor@gmail.com

ALÉRGICOS: *Huevo **leche/lactosa *** gluten #Marisco

Se sustituirá los menús con gluten por pasta sin gluten o alimento sin gluten, el huevo por otra proteína animal, la lactosa por alimentos sin lactosa y la proteína de la leche por sustitutos vegetales. Se cocina sin frutos secos.