

IDEAS DE APERITIVOS SALUDABLES

Tips: priorizar alimentos naturales, evitar ultraprocesados, fritos, potenciadores de sabor, azúcares añadidos, alto contenido de sal

LANGOSTINOS COCIDOS

PERLAS DE MOZZARELLA CON TOMATES CHERRY

GUACAMOLE CON NACHOS NATURALES

FRUTOS SECOS Y SEMILLAS

HUMMUS Y SALSA TZATZIKI CON CRUDITÉ DE VERDURAS



ACEITUNAS

VASITOS DE GAZPACHO O SALMOREJO

HUEVOS RELLENOS

CANAPÉS VARIADOS

GARBAÑOS ESPECIADOS AL HORNO

QUESO, JAMÓN IBÉRICO O LOMO CON PICOS INTEGRALES

En colaboración con colegiosaludable.com

Menús elaborados y calibrados con la asesoría de Compass Group



MENÚ (ENA)

Si hemos comido

Cereales, féculas o legumbres

Verduras

Carne

Pescado

Huevo

Fruta

Lácteos

Podemos cenar

Hortalizas crudas o legumbres cocidas

Cereales o féculas

Pescado o huevo

Carne magra o huevo

Pescado o carne magra

Lácteos o fruta

Fruta

Haz click en los botones abajo para descubrir más sobre nuestro menú

Plataforma de contacto Brains La Moraleja

Plataforma de contacto Brains Arturo Soria

Lo que comen mes a mes en Brains La Moraleja

Lo que comen mes a mes en Brains Arturo Soria



MENÚ

Mensual

SEPTIEMBRE / 2025

INFANTIL - PRIMARIA

- » Existen menús de celiacos, alérgicos al pescado, huevo, leche, etc.
- » Todos los días habrá un menú de dieta blanda.
- » Los pescados que utilizamos en los menús han sido congelados al menos 72 horas antes, según normativa vigente.
- » Nuestros menús incluyen pan blanco e integral y la bebida será agua.

Semana	LUNES	Información nutricional	MARTES	Información nutricional	MIÉRCOLES	Información nutricional	JUEVES	Información nutricional	VIERNES	Información nutricional
1	1 de septiembre		2 de septiembre		3 de septiembre		4 de septiembre		5 de septiembre	
2	8 de septiembre » Lentejas caseras estofadas con chorizo y verduritas » Tortilla española con salsa » Ensalada de lechuga y tomate » Zanahoria con eneldo » Fruta	Cal 1152 kcal Prot 15 g H.C. 27 g Lip. 54 g G. 12 g	9 de septiembre » Crema de calabacín natural con picatostes » Lomo a las finas hierbas » Lechuga y tomate » Arroz, guisantes y zanahoria » Fruta	Cal 1139 kcal Prot 15 g H.C. 23 g Lip. 61 g G. 19 g	10 de septiembre » Ensalada de pasta tropical (con lechuga, piña y jamón) » Pollo al chilindrón » Calabaza asada » Tomate y zanahoria » Fruta	Cal 1317 kcal Prot 26 g H.C. 25 g Lip. 48 g G. 12 g	11 de septiembre » Arroz a la cubana (con tomate y medio huevo duro) » Filete de abadejo a la andaluza » Ensalada de lechuga, zanahoria rallada y aceitunas » Espinacas salteadas » Yogur	Cal 1070 kcal Prot 15 g H.C. 38 g Lip. 46 g G. 8 g	12 de septiembre » Ensaladilla olivier (huevo duro, atún y mahonesa) » Hamburguesa mixta a la plancha » Guisantes y zanahoria cubo » Lechuga y pepino » Fruta	Cal 1013 kcal Prot 15 g H.C. 21 g Lip. 62 g G. 17 g
3	15 de septiembre » Arroz a la cazuela con verduras » Huevos con pisto extremeño » Lechuga y brotes » Patata asada » Fruta	Cal 901 kcal Prot 14 g H.C. 40 g Lip. 44 g G. 10 g	16 de septiembre » Garbanzos salteados con albahaca » Albóndigas al horno con guisantes y patatas cuadro » Lechuga y maíz » Calabaza asada » Fruta	Cal 1174 kcal Prot 15 g H.C. 29 g Lip. 53 g G. 14 g	17 de septiembre » Gazpacho andaluz » Lomo de sajonia asado a la miel » Patata panadera con pimientos » Ensalada mixta » Fruta	Cal 869 kcal Prot 20 g H.C. 35 g Lip. 43 g G. 10 g	18 de septiembre » Espirales (integral) atún y tomate » Merluza a la vasca con guisantes » Zanahoria con eneldo » Lechuga y pepino » Yogur	Cal 874 kcal Prot 23 g H.C. 41 g Lip. 34 g G. 8 g	19 de septiembre » "Día de la paz" » Judías verdes con aceite de romero » Pollo asado con tomillo » Lechuga y tomate » Tomate provenzal » Truta	Cal 1119 kcal Prot 28 g H.C. 15 g Lip. 55 g G. 13 g
4	22 de septiembre » Lentejas estofadas con chistorra y zanahoria » Tortilla francesa con queso » Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada » Alcachofas	Cal 937 kcal Prot 19 g H.C. 28 g Lip. 49 g G. 11 g	23 de septiembre » Paella de carne » Salmon con patatas al pesto de parmesano » Lechuga y pepino » Verduras thai » Fruta	Cal 1095 kcal Prot 22 g H.C. 33 g Lip. 44 g G. 8 g	24 de septiembre » Brócoli al estilo cajún » Escalopines de lomo encebollados » Arroz integral » Ensaladilla olivier » Fruta	Cal 1328 kcal Prot 15 g H.C. 22 g Lip. 61 g G. 17 g	25 de septiembre » Chelsea market (eeuu) » Mac&cheese (macarrones con queso) » Alitas buffalo » Ensaladilla coleslaw » Patata al horno con piel » Helado	Cal 899 kcal Prot 22 g H.C. 37 g Lip. 40 g G. 11 g	26 de septiembre » "Flavours of the world" » Ensalada de coucous con verduras » Abadejo a la lluana » Lechuga y olivas » Acelgas rehogadas » Fruta	Cal 699 kcal Prot 19 g H.C. 40 g Lip. 38 g G. 7 g
5	29 de septiembre » Crema de verduras » Canelones de pescado » Zanahoria con eneldo » Ensalada de tomate, pepino y maíz » Fruta	Cal 696 kcal Prot 16 g H.C. 41 g Lip. 40 g G. 11 g	30 de septiembre » Alubias blancas estofadas a la casera » Tortilla de calabacín » Ensalada (lechuga y tomate) » Tumbet » Fruta	Cal 992 kcal Prot 17 g H.C. 32 g Lip. 46 g G. 10 g	1 de octubre		2 de octubre		3 de octubre	

Menús elaborados y calibrados con la asesoría de Compass Group





MENÚ

Mensual

SEPTIEMBRE / 2025
SECUNDARIA - BACHILLERATO

- » Existen menús de celiacos, alérgicos al pescado, huevo, leche, etc.
- » Todos los días habrá un menú de dieta blanda.
- » Los pescados que utilizamos en los menús han sido congelados al menos 72 horas antes, según normativa vigente.
- » Nuestros menús incluyen pan blanco e integral y la bebida será agua.

Semana	LUNES	Información nutricional	MARTES	Información nutricional	MIÉRCOLES	Información nutricional	JUEVES	Información nutricional	VIERNES	Información nutricional
1	1 de septiembre		2 de septiembre		3 de septiembre		4 de septiembre		5 de septiembre	
2	8 de septiembre	Cal 1152 kcal Prot 15 g H.C. 27 g Lip. 54 g G. 12 g	9 de septiembre	Cal 1139 kcal Prot 15 g H.C. 23 g Lip. 61 g G. 19 g	10 de septiembre	Cal 1317 kcal Prot 26 g H.C. 25 g Lip. 48 g G. 12 g	11 de septiembre	Cal 1070 kcal Prot 15 g H.C. 38 g Lip. 46 g G. 8 g	12 de septiembre	Cal 1013 kcal Prot 15 g H.C. 21 g Lip. 62 g G. 17 g
3	15 de septiembre	Cal 901 kcal Prot 14 g H.C. 40 g Lip. 44 g G. 10 g	16 de septiembre	Cal 1174 kcal Prot 15 g H.C. 29 g Lip. 53 g G. 14 g	17 de septiembre	Cal 869 kcal Prot 20 g H.C. 35 g Lip. 43 g G. 10 g	18 de septiembre	Cal 874 kcal Prot 23 g H.C. 41 g Lip. 34 g G. 8 g	19 de septiembre	Cal 1119 kcal Prot 28 g H.C. 15 g Lip. 55 g G. 13 g
4	22 de septiembre	Cal 937 kcal Prot 19 g H.C. 28 g Lip. 49 g G. 11 g	23 de septiembre	Cal 1095 kcal Prot 22 g H.C. 33 g Lip. 44 g G. 8 g	24 de septiembre	Cal 1328 kcal Prot 15 g H.C. 22 g Lip. 61 g G. 17 g	25 de septiembre	Cal 899 kcal Prot 22 g H.C. 37 g Lip. 40 g G. 11 g	26 de septiembre	Cal 699 kcal Prot 19 g H.C. 40 g Lip. 38 g G. 7 g
5	29 de septiembre	Cal 696 kcal Prot 16 g H.C. 41 g Lip. 40 g G. 11 g	30 de septiembre	Cal 992 kcal Prot 17 g H.C. 32 g Lip. 46 g G. 10 g	1 de octubre		2 de octubre		3 de octubre	

Menús elaborados y calibrados con la asesoría de Compass Group





MENÚ Mensual

SEPTIEMBRE / 2025
RECOMENDACIÓN DE CENAS

- » Existen menús de celiacos, alérgicos al pescado, huevo, leche, etc.
- » Todos los días habrá un menú de dieta blanda.
- » Los pescados que utilizamos en los menús han sido congelados al menos 72 horas antes, según normativa vigente.
- » Nuestros menús incluyen pan blanco e integral y la bebida será agua.

Semana	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	1 de septiembre	2 de septiembre	3 de septiembre	4 de septiembre	5 de septiembre » Ensaladilla de merluza y aguacate » Mazorcas de maíz a la mantequilla
2	8 de septiembre » Brochetas de pollo, calabacín y berenjena » Endivias con crema de queso	9 de septiembre » Pescado al vapor con salsa de nata y soja » Col rehogada con cúrcuma y pimentón	10 de septiembre » Musaka de verduras y ternera » Tomate asado	11 de septiembre » Alitas de pollo al horno con miel y naranja » Crema de brocoli	12 de septiembre » Caballa al horno con pisto casero
3	15 de septiembre » Judías verdes boloñesa y arroz blanco » Ensalada multicolor	16 de septiembre » Pollo a la plancha con mojo de rúcula » Ensalada de patata, boniato y calabaza	17 de septiembre » Huevos estofados en salsa de tomate, albahaca y queso » Crema de hortalizas	18 de septiembre » Quesadillas de pavo y maíz » Ensalada de col americana	19 de septiembre » Nuggets de pescado rebozados en cereales con salsa de yogur » Ensalada de espinacas y zanahoria
4	22 de septiembre » Laco asado con hierbas » Brócoli vapor	23 de septiembre » Pechuga de pollo con lombarda y manzana » Ensalada de espinacas, manzana, queso de cabra y pan tostado	24 de septiembre » Pescado azul al horno » Ensalada de arroz basmati y manzana	25 de septiembre » Tortilla de verduras asadas » Ensalada de pepino y manzana	26 de septiembre » Filetes rusos de soja texturizada, ternera y verduras » Ensalada verde
5	29 de septiembre » Pechuga de pollo con lombarda y manzana » Ensalada de espinacas, manzana, queso de cabra y pan tostado	30 de septiembre » Fajitas de pescado y aguacate » Zanahoria aliñada	1 de octubre	2 de octubre	3 de octubre

Menús elaborados y calibrados con la asesoría de Compass Group



Arturo Soria
Brains International School
C/ C. María Lombillo, 5 y 9
28027 Madrid
Tlf.: 917 42 10 60

La Moraleja
Brains International School
C/ de la Salvia, 48, 28109
Alcobendas, Madrid
Tlf.: 916 50 43 00

DINNER MENU

HEALTHY SNACK IDEAS

Tips : prioritize natural foods, avoid ultra-processed foods , fried foods, flavor enhancers , added sugars, high salt content



COOKED PRAWNS

MOZZARELLA PEARLS WITH CHERRY TOMATOES

Guacamole with Plain Nachos

DRYED FRUITS AND SEEDS

Hummus and Tzatziki Sauce with Vegetable Crudité



OLIVES

GLASSES OF GAZPACHO OR SALMOREJO

STUFFED EGGS

ASSORTED CANAPÉS

Baked Spiced Chickpeas

CHEESE, IBERIAN HAM OR LOIN WITH WHOLEMEAL BREADS

If for lunch, we ate...

Cereals, starches or legumes

Vegetables

Meat

Fish

Egg

Fruit

Yogurt products

For dinner, we can eat...

Raw green vegetables

Cereals or starches

Fish or egg

Lean meat or egg

Fish or lean meat

Yogurt products or fruit

Fruit

Click on the buttons below to discover more about our menu

The dining room of my school Brains La Moraleja

The dining room of my school Arturo Soria

What they eat each month at Brains La Moraleja

What they eat each month at Brains Arturo Soria

In collaboration with colegiosaludable.com

Menús elaborados y calibrados con la asesoría de Compass Group



Arturo Soria
Brains International School
C/ C. María Lombillo, 5 y 9
28027 Madrid
Tlf.: 917 42 10 60

La Moraleja
Brains International School
C/ Calle de la Salvia, 48, 28109
Alcobendas, Madrid
Tlf.: 916 50 43 00



MONTHLY Menu

SEPTEMBER / 2025
INFANTS-PRIMARY

- » There are specially prepared menus for gluten intolerance, food allergies, etc.
- » We offer a bland diet daily for children who may feel unwell.
- » All fish has been frozen for a minimum of 72 hours as per food safety standards.
- » Our menus include wholemeal and white bread and the drink will be water.

Week	MONDAY	Nutritional information	TUESDAY	Nutritional information	WEDNESDAY	Nutritional information	THURSDAY	Nutritional information	FRIDAY	Nutritional information
1	September 1st		September 2nd		September 3rd		September 4th		September 5th	
2	September 8th <ul style="list-style-type: none"> » Homemade lentil and chorizo stew » Spanish omelette with sauce » Lettuce and tomato salad » Carrot with dill » Fruit 	Cal 1152 kcal Prot 15 g H.C. 27 g Lip. 54 g G. 12 g	September 9th <ul style="list-style-type: none"> » Cream of courgette with croutons » Seasoned pork loin » Lettuce and tomato » Rice with peas and carrots » Fruit 	Cal 1139 kcal Prot 15 g H.C. 23 g Lip. 61 g G. 19 g	September 10th <ul style="list-style-type: none"> » Tropical pasta salad (lettuce, pineapple and ham) » Chicken in tomato and red pepper sauce » Roast pumpkin » Tomato and carrot » Fruit 	Cal 1317 kcal Prot 26 g H.C. 25 g Lip. 48 g G. 12 g	September 11th <ul style="list-style-type: none"> » Rice with tomato sauce and half hard boiled egg » Andalusian style fish fillet » Lettuce and olive salad with shredded » Carrot » Sautéed spinach » Yoghurt 	Cal 1070 kcal Prot 15 g H.C. 38 g Lip. 46 g G. 8 g	September 12th <ul style="list-style-type: none"> » Olivier salad (with hard boiled egg, tuna and mayonnaise) » Grilled mixte burger » Peas and diced carrots » Lettuce and cucumber » Fruit 	Cal 1013 kcal Prot 15 g H.C. 21 g Lip. 62 g G. 17 g
3	September 15th	Cal 901 kcal Prot 14 g H.C. 40 g Lip. 44 g G. 10 g	September 16th	Cal 1174 kcal Prot 15 g H.C. 29 g Lip. 53 g G. 14 g	September 17th	Cal 869 kcal Prot 20 g H.C. 35 g Lip. 43 g G. 10 g	September 18th	Cal 874 kcal Prot 23 g H.C. 41 g Lip. 34 g G. 8 g	September 19th	Cal 1119 kcal Prot 28 g H.C. 15 g Lip. 55 g G. 13 g
4	September 22th	Cal 937 kcal Prot 19 g H.C. 28 g Lip. 49 g G. 11 g	September 23th	Cal 1095 kcal Prot 22 g H.C. 33 g Lip. 44 g G. 8 g	September 24th	Cal 1328 kcal Prot 15 g H.C. 22 g Lip. 61 g G. 17 g	September 25th	Cal 899 kcal Prot 22 g H.C. 37 g Lip. 40 g G. 11 g	September 26th	Cal 699 kcal Prot 19 g H.C. 40 g Lip. 38 g G. 7 g
5	September 29th	Cal 696 kcal Prot 16 g H.C. 41 g Lip. 40 g G. 11 g	September 30th	Cal 992 kcal Prot 17 g H.C. 32 g Lip. 46 g G. 10 g	October 1st		October 2nd		October 3rd	

Menús elaborados y calibrados con la asesoría de Compass Group



Arturo Soria
Brains International School
C/ C. María Lombillo, 5 y 9
28027 Madrid
Tlf.: 917 42 10 60

La Moraleja
Brains International School
C/ Calle de la Salvia, 48, 28109
Alcobendas, Madrid
Tlf.: 916 50 43 00



MONTHLY Menu

SEPTEMBER / 2025
SECONDARY - HIGH SCHOOL

- » There are specially prepared menus for gluten intolerance, food allergies, etc.
- » We offer a bland diet daily for children who may feel unwell.
- » All fish has been frozen for a minimum of 72 hours as per food safety standards.
- » Our menus include wholemeal and white bread and the drink will be water.

Week	MONDAY	Nutritional information	TUESDAY	Nutritional information	WEDNESDAY	Nutritional information	THURSDAY	Nutritional information	FRIDAY	Nutritional information
1	September 1st		September 2nd		September 3rd		September 4th		September 5th	
2	September 8th » Homemade lentil and chorizo stew » Spanish omelette & sauce » Scrambled eggs with sobrasada and onion » Lettuce and tomato salad » Carrot with dill » Fruit	Cal 1152 kcal Prot 15 g H.C. 27 g Lip. 54 g G. 12 g	September 9th » Cream of courgette with croutons » Seasoned pork loin » Roast pork loin with pear and curry » Lettuce and tomato » Rice with peas and carrots » Fruit	Cal 1139 kcal Prot 15 g H.C. 23 g Lip. 61 g G. 19 g	September 10th » Tropical pasta salad (lettuce, pineapple and ham) » Chicken in tomato and red pepper sauce » Garlic chicken » Roast pumpkin » Tomato and carrot » Fruit	Cal 1317 kcal Prot 26 g H.C. 25 g Lip. 48 g G. 12 g	September 11th » Rice with tomato sauce and half hard boiled egg » Andalusian style fish fillet » Homemade battered haddock fillet » Lettuce and olive salad with shredded carrot » Sautéed spinach » Yoghurt	Cal 1070 kcal Prot 15 g H.C. 38 g Lip. 46 g G. 8 g	September 12th » Olivier salad (with hard boiled egg, tuna and mayonnaise) » Grilled mixte burger » Mixte burger with onion and pepper » Peas and diced carrots » Lettuce and cucumber » Fruit	Cal 1013 kcal Prot 15 g H.C. 21 g Lip. 62 g G. 17 g
3	September 15th » Rice with vegetables » Eggs with ratatouille and cheese » Scrambled eggs with ham and cheese » Lettuce and mungs » Roast potatoes » Fruit	Cal 901 kcal Prot 14 g H.C. 40 g Lip. 44 g G. 10 g	September 16th » Sautéed chickpeas » Meatballs with peas and diced potatoes » Meatballs to "napolitan" » Lettuce and sweetcorn » Roast pumpkin » Fruit	Cal 1174 kcal Prot 15 g H.C. 29 g Lip. 53 g G. 14 g	September 17th » Gazpacho (vegetable soup) » Saxony loin roasted with honey » Galician-style saxony » Thin sliced potatoes with peppers » Mixed salad » Fruit	Cal 869 kcal Prot 20 g H.C. 35 g Lip. 43 g G. 10 g	September 18th » Pasta spirals (integral) with tuna fish and tomato » Basque style hake » Baked hake fillet w bechamel » Carrot with dill » Lettuce and cucumber » Yoghurt	Cal 874 kcal Prot 23 g H.C. 41 g Lip. 34 g G. 8 g	September 19th » "Dia de la paz" » Green beans & rosemary oil » Roast chicken with thyme » Chicken in sauce » Lettuce and tomato » Provençale tomatoes » Fruit	Cal 1119 kcal Prot 28 g H.C. 15 g Lip. 55 g G. 13 g
4	September 22th » Stewed lentils with chistorra and carrot » French omelette & cheese » Scrambled eggs with courgette, onion and potato » Lettuce, tomato and carrot » Salad » Artichokes » Fruit	Cal 937 kcal Prot 19 g H.C. 28 g Lip. 49 g G. 11 g	September 23th » Paella with meat » Salmon with potatoes and parmesan pesto » Salmon in sauce » Lettuce and cucumber » Thai vegetables » Fruit	Cal 1095 kcal Prot 22 g H.C. 33 g Lip. 44 g G. 8 g	September 24th » Cajun style broccoli » Pork escalopes with onion » Loin pork in green pepper sauce » Whole meal rice » Olivier salad » Fruit	Cal 1328 kcal Prot 15 g H.C. 22 g Lip. 61 g G. 17 g	September 25th » Chelsea market (eeuuu) » Buffalo chicken wings » Coleslaw » Baked potatoes » Ice cream	Cal 899 kcal Prot 22 g H.C. 37 g Lip. 40 g G. 11 g	September 26th » "Flavours of the world" » Veget. and couscous salad » Pollock Ilauna style » Icelandic haddock: carrot, cauliflower, cream and cheese sauce » Lettuce and olives » Swiss chard with olive oil » Fruit	Cal 699 kcal Prot 19 g H.C. 40 g Lip. 38 g G. 7 g
5	September 29th » Vegetable cream » Fish cannelloni » Fish lasagna of hake » Carrot with dill » Comato, cucumber and corn salad » Fruit	Cal 696 kcal Prot 16 g H.C. 41 g Lip. 40 g G. 11 g	September 30th » Haricot bean stew » Courgette omelette » Classics eggs broken, potatoes and ham » Lettuce and tomato salad » "Tumbet" » Fruit	Cal 992 kcal Prot 17 g H.C. 32 g Lip. 46 g G. 10 g	October 1st		October 2nd		October 3rd	

Menús elaborados y calibrados con la asesoría de Compass Group



MONTHLY Menu

SEPTEMBER / 2025
DINNER SUGGESTIONS

- » There are specially prepared menus for gluten intolerance, food allergies, etc.
- » We offer a bland diet daily for children who may feel unwell.
- » All fish has been frozen for a minimum of 72 hours as per food safety standards.
- » Our menus include wholemeal and white bread and the drink will be water.

Week	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
1	September 1st	September 2nd	September 3rd	September 4th	September 5th » Hake and avocado salad » Buttered corn on the cob
2	September 8th » Chicken skewers with zucchini and eggplant » Endives with cream cheese	September 9th » Steamed fish with cream and soy sauce » Sautéed cabbage with turmeric and paprika	September 10th » Vegetable and beef moussaka » Roasted tomato	September 11th » Baked chicken wings with honey and orange » Cream of broccoli	September 12th » Baked mackerel » Homemade ratatouille
3	September 15th » Bolognese green beans and white rice » Multicolor salad	September 16th » Grilled chicken with arugula sauce » Potato, sweet potato and pumpkin salad	September 17th » Eggs stewed in tomato, basil and cheese sauce » Cream of vegetable soup	September 18th » Turkey and corn quesadillas » Coleslaw	September 19th » Breaded fish nuggets with yogurt sauce » Spinach and carrot salad
4	September 22th » Roasted pork shoulder with herbs » Steamed broccoli	September 23th » Chicken breast with red cabbage and apple » Spinach, apple, goat cheese and toasted bread salad	September 24th » Baked blue fish » Basmati rice and apple salad	September 25th » Roasted vegetable omelette » Cucumber and apple salad	September 26th » Russian-style soy, beef and vegetable patties » Green salad
5	September 29th » Chicken breast with red cabbage and apple » Spinach, apple, goat cheese and toasted bread salad	September 30th » Fish fajitas with avocado » Carrot salad	October 1st	October 2nd	October 3rd

Menús elaborados y calibrados con la asesoría de Compass Group



Arturo Soria
Brains International School
C/ C. María Lombillo, 5 y 9
28027 Madrid
Tlf.: 917 42 10 60

La Moraleja
Brains International School
C/ Calle de la Salvia, 48, 28109
Alcobendas, Madrid
Tlf.: 916 50 43 00