



MENÚ

MENU SIN GLUTEN

FEBRERO

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

PURE DE VERDURAS
TORTILLA ESPAÑOLA
JAMÓN COCIDO
FRUTA
PAN SIN GLUTEN

Lunes

4

Martes

5

Miércoles

6

Jueves

7

Viernes

8

SOPA DE PESCADO CON ARROZ
POLLO EN ADOBO CON PAPAS
ENCEBOLLADAS

POTAJE DE ESPINACAS
PAELLA MEDITERRÁNEA

PURE DE CALABAZA
PAVO ASADO
ENSALADA CAMPERA
PLÁTANO ECOLÓGICO
PAN SIN GLUTEN



LENTEJAS COMPUESTAS
PESCADO AL HORNO CON MOJO ROJO Y
PAPAS ARRUGADAS

CREMA DE BERROS
TERNERA CON TOMATE Y ARROZ BLANCO

FRUTA
PAN SIN GLUTEN

YOGUR
PAN SIN GLUTEN

PETIT SUISSE
PAN SIN GLUTEN

FRUTA
PAN SIN GLUTEN

Lunes

11

Martes

12

Miércoles

13

Jueves

14

Viernes

15

PURE DE VERDURAS
PESCADO AL HORNO CON ZANAHORIAS
SALTEADAS

CREMA DE CALABAZA Y CALABACIN
CHULETA DE CERDO Y PAPAS CON MOJO
CILANTRO

PURE DE ZANAHORIA
ROPA VIEJA
PLÁTANO ECOLÓGICO
PAN SIN GLUTEN



SOPA MARINERA
TORTILLA ESPAÑOLA
ENSALADA DE LA HUERTA

CREMA DE CALABACIN
PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ATÚN

FRUTA
PAN SIN GLUTEN

YOGUR
PAN SIN GLUTEN

NATILLA
PAN SIN GLUTEN

FRUTA
PAN SIN GLUTEN

Lunes

18

Martes

19

Miércoles

20

Jueves

21

Viernes

22

CREMA DE CALABAZA
PAVO ASADO CON ARROZ TRES DELICIAS

POSTRE ESPECIAL
PAN SIN GLUTEN

PURE DE CALABACIN Y ZANAHORIA
TERNERA EN SALSA CON HABICHUELAS
REHOGADAS
FRUTA
PAN SIN GLUTEN

POTAJE DE ACELGAS
ATÚN ADOBADO CON PAPAS ARRUGADAS
PLÁTANO ECOLÓGICO
PAN SIN GLUTEN



CREMA DE ZANAHORIA
PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y JAMÓN
PETIT SUISSE
PAN SIN GLUTEN

LENTEJAS COMPUESTAS
POLLO ASADO
ENSALADA MIXTA
FRUTA
PAN SIN GLUTEN

Lunes

25

Martes

26

Miércoles

27

Jueves

28

Viernes

SOPA DE PESCADO CON ARROZ
POLLO A LA RIOJANA CON PAPAS BRAVAS
FRUTA
PAN SIN GLUTEN

PURE DE CALABAZA
PASTA SIN GLUTEN BOLOÑESA
YOGUR
PAN SIN GLUTEN

CREMA DE ESPINACAS
SALCHICHAS CON TOMATE Y ARROZ
BLANCO
PLÁTANO ECOLÓGICO
PAN SIN GLUTEN



POTAJE DE VERDURAS
PESCADO AL HORNO
ENSALADA VARIADA
NATILLA
PAN SIN GLUTEN

Los pescados que empleamos son: carbonero, merluza, atún y abadejo.

La fruta puede variar en función del punto de madurez.

Menús elaborados y revisados por nuestro equipo de Diplomados en Nutrición Humana y Dietética.

En cumplimiento con la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición y con el Reglamento UE 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor, el centro educativo tiene acceso a la descripción completa de ingredientes utilizados y alérgenos que pueda contener cada plato del menú. Solicite más información a su centro educativo.

