



MENÚ

MENU SIN GLUTEN

ABRIL

Lunes 1	Martes 2	Miércoles 3	Jueves 4	Viernes 5
SOPA DE PESCADO CON ARROZ POLLO EN ADOBO CON PAPAS ENCEBOLLADAS	PURE DE ESPINACAS PAELLA MEDITERRÁNEA	LENTEJAS COMPUESTAS PESCADO AL HORNO Y PAPAS CON MOJO ROJO	PURE DE CALABAZA PAVO ASADO ENSALADA CAMPERA	CREMA DE CALABACIN Y ZANAHORIA TERNERA CON TOMATE Y ARROZ BLANCO
FRUTA PAN SIN GLUTEN	YOGUR PAN SIN GLUTEN	PLÁTANO ECOLÓGICO PAN SIN GLUTEN	PETIT SUISSE PAN SIN GLUTEN	FRUTA PAN SIN GLUTEN

Lunes 8	Martes 9	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
PURE DE VERDURAS PESCADO AL HORNO ENSALADA VARIADA	CREMA DE CALABAZA Y CALABACIN FILETES DE CERDO Y PAPAS CON MOJO CILANTRO	PURE DE ZANAHORIA ROPA VIEJA	SOPA MARINERA TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA DE LA HUERTA	CREMA DE CALABACIN PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y SALCHICHAS
FRUTA PAN SIN GLUTEN	YOGUR PAN SIN GLUTEN	PLÁTANO ECOLÓGICO PAN SIN GLUTEN	NATILLA PAN SIN GLUTEN	FRUTA PAN SIN GLUTEN

Lunes 15	Martes 16	Miércoles 17	Jueves 18	Viernes 19
LENTEJAS COMPUESTAS PAVO ASADO ENSALADA MIXTA	PURE DE VERDURAS LOMO ADOBADO CON ARROZ BLANCO	SOPA DOMINGUERA CON ARROZ TERNERA EN SALSA CON HABICHUELAS REHOGADAS	POTAJE DE ACELGAS ATÚN ADOBADO CON PAPAS AL VAPOR	CREMA DE CALABAZA PAELLA DE PESCADO
FRUTA PAN SIN GLUTEN	YOGUR PAN SIN GLUTEN	PLÁTANO ECOLÓGICO PAN SIN GLUTEN	PETIT SUISSE PAN SIN GLUTEN	FRUTA PAN SIN GLUTEN

Lunes 22	Martes 23	Miércoles 24	Jueves 25	Viernes 26
PURE DE ZANAHORIA PASTA SIN GLUTEN BOLOÑESA	SOPA DE PESCADO CON ARROZ POLLO A LA RIOJANA CON PAPAS BRAVAS	RANCHO CANARIO PESCADO AL HORNO ENSALADA VARIADA	CREMA DE CALABACIN SALCHICHAS CON TOMATE Y ARROZ BLANCO	CREMA DE BERROS CARNE CON PAPAS
FRUTA PAN SIN GLUTEN	YOGUR PAN SIN GLUTEN	PLÁTANO ECOLÓGICO PAN SIN GLUTEN	NATILLA PAN SIN GLUTEN	FRUTA PAN SIN GLUTEN

Lunes 29	Martes 30	Miércoles	Jueves	Viernes
POTAJE DE ESPINACAS TORTILLA ESPAÑOLA JAMON COCIDO FRUTA PAN SIN GLUTEN	CREMA DE ZANAHORIA Y CALABACIN POLLO ASADO ENSALADA MIXTA YOGUR 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.

