



# MENÚ

## MENU SIN GLUTEN

### MAYO

Lunes

Martes

Miércoles

1

Jueves

2

Viernes

3

CREMA DE CALABACIN

PAELLA DE POLLO

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN SIN GLUTEN



LENTEJAS COMPUESTAS

PESCADO AL HORNO CON MOJO ROJO Y PAPAS AL HORNO

FRUTA

PAN SIN GLUTEN

PURE DE VERDURAS

LOMO ADOBADO

ENSALADA CAMPERA

HELADO

PAN SIN GLUTEN

Lunes

6

Martes

7

Miércoles

8

Jueves

9

Viernes

10

PURE DE CALABAZA

TERNERA CON TOMATE Y ARROZ BLANCO

FRUTA

PAN SIN GLUTEN

PURE DE ZANAHORIA

MUSLO DE POLLO CON ADOBO CANARIO

ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN

YOGUR

PAN SIN GLUTEN

CREMA DE VERDURAS

PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y SALCHICHAS

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN SIN GLUTEN



SOPA DE PESCADO CON ARROZ

FILETITOS DE CERDO CON MOJO CILANTRO Y PAPAS GUIADAS

FRUTA

PAN SIN GLUTEN

POTAJE DE ACELGAS CON GARBANZOS

PESCADO AL HORNO

ENSALADA TROPICAL

HELADO

PAN SIN GLUTEN

Lunes

13

Martes

14

Miércoles

15

Jueves

16

Viernes

17

CREMA DE ZANAHORIA

PASTA SIN GLUTEN BOLOÑESA

FRUTA

PAN SIN GLUTEN

PURE DE CALABAZA

ATÚN ADOBADO CON PAPAS AL VAPOR

YOGUR

PAN SIN GLUTEN

POTAJE DE ESPINACAS CON GARBANZOS

TORTILLA ESPAÑOLA

ENSALADA DE LA HUERTA

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN SIN GLUTEN



CREMA DE CALABACIN Y ZANAHORIA

TERNERA EN SALSA CON MENESTRA REHOGADA

FRUTA

PAN SIN GLUTEN

PURE DE VERDURAS

POLLO A LA RIOJANA CON PAPAS DOLLAR

HELADO

PAN SIN GLUTEN

Lunes

20

Martes

21

Miércoles

22

Jueves

23

Viernes

24

LENTEJAS COMPUESTAS

PESCADO AL HORNO CON MOJO VERDE Y PAPAS GUIADAS

FRUTA

PAN SIN GLUTEN

CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA

PAVO ASADO

ENSALADA DE LA CASA

YOGUR

PAN SIN GLUTEN

CREMA DE CALABACIN

CARNE CON PAPAS

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN SIN GLUTEN



PURE DE BERROS

SALCHICHAS CON TOMATE Y ARROZ BLANCO

FRUTA

PAN SIN GLUTEN

PURE DE CALABAZA

PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y ATÚN

HELADO

PAN SIN GLUTEN

Lunes

27

Martes

28

Miércoles

29

Jueves

30

Viernes

31

PURE DE ZANAHORIA

PESCADO AL HORNO

ENSALADA TROPICAL

FRUTA

PAN SIN GLUTEN

POTAJE DE ACELGAS CON LEGUMBRES

PASTA SIN GLUTEN BOLOÑESA

YOGUR

PAN SIN GLUTEN

CREMA DE VERDURAS

POLLO FIESTA Y PAPAS CON MOJO ROJO

PLÁTANO ECOLÓGICO

PAN SIN GLUTEN



SOPA DE PESCADO CON ARROZ

TERNERA CON TOMATE Y PAPAS ENCEBOLLADAS

FRUTA

PAN SIN GLUTEN

PURE DE ZANAHORIA

TORTILLA ESPAÑOLA

JAMÓN COCIDO

HELADO

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.

