

MENU 1º CUATRIMESTRE CURSO 2024-2025

DIETA NO GLUTEN



LUNES			MARTES				MIERCOLES				JUEVES				VIERNES				
30/09					01/10				02/10				03/10				04/10		
CREMA DE CALABACINOS PAVO AL HORNO Y ENSALADA CON BROTES DE SOJA FRUTA NATURAL				POTAJE BERROS CON JUDÍAS ARROZ TRES DELICIAS CON JAMÓN, HUEVO, GUISANTES Y ZANAHORIA NATURAL FRUTA NATURAL				SOPA DE POLLO (FIDEOS CELIACOS) ABADEJO AL HORNO A LA VIZCAÍNA CON PAPAS PANADERAS LÁCTEO				PURÉ DE HABICHUELAS VUELTAS DE CERDO AL HORNO EN SALSA CASERA Y ENSALADA DE TOMATES Y ACEITUNAS FRUTA NATURAL				CREMA DE CALABAZA ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS FRUTA NATURAL			
	07/10	04/11	02/12		08/10	05/11	03/12		09/10	06/11	04/12		10/10	07/11	05/12		11/10	08/11	06/12
			BOLLA Y	POTAJE DE LENTEJAS POLLO DESHUESADO AL HORNO EN SALSA DE CHAMPIÑONES CON SALTEADO DE ZANAHORIAS Y HABICHUELAS FRUTA NATURAL				CREMA DE VERDURAS PASTA CELIACA CON ATÚN Y SALSA DE TOMATE LÁCTEO				CREMA DE BATATA Y ÑAME ABADEJO AL HORNO A LA PORTUGUESA CON ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL				PURÉ DE GARBANZOS Y ESPINACAS PAPAS SANCOCHADAS, ATÚN, HUEVO DURO Y BRÓCOLI HERVIDO FRUTA NATURAL			
09/09	14/10	11/11	09/12	10/09	15/10	12/11	10/12	11/09	16/10	13/11	11/12	14/09	12/10	16/11	14/12	13/09	18/10	15/11	13/12
CREMA DE ZANAHORIA ABADEJO AL HORNO CON MOJO VERDE Y PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL				PURÉ DE BRÓCOLI ARROZ AMARILLO CON POLLO Y VERDURAS FRUTA NATURAL			CREMA DE BERROS FILETE DE MERLUZA REBOZADA (SIN GLUTEN) Y ENSALADA VERDE LÁCTEO				PAPAS JUDÍAS Y FIDEOS CON HUEVO LOMO DE CERDO AL HORNO AL AJILLO CON MENESTRA DE VERDURAS FRUTA NATURAL				CREMA DE CALABACINOS Y PUERROS PASTA CELIACA CON SALSA BOLOÑESA Y HUEVO DURO (QUESO RALLADO) FRUTA NATURAL				
23/09	28/10	25/11		24/09	29/10	26/11		18/09	23/10	20/11	18/12	19/09	24/10	21/11	19/12	20/09	25/10	22/11	20/12
ADOBO	ICITOS DE P CON SALTE <i>F</i> Y CHAM FRUTA I	ADO DE ZAN PIÑONES NATURAL	DRNO EN	CREMA DE CALABAZA ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN) CON ATÚN, HUEVO, MILLO, ZANAHORIA Y PEPINO FRUTA NATURAL			SOPA DE PESCADO TORTILLA ESPAÑOLA CON CEBOLLA Y ENSALADA DE ESPÁRRAGOS LÁCTEO				PURÉ DE ACELGAS MERLUZA AL HORNO CON MOJO ROJO Y PAPAS ARRUGADAS FRUTA NATURAL				CREMA DE BATATA Y ÑAME PIZZA (SIN GLUTEN) MARGARITA CON ATÚN Y ORÉGANO Y ENSALADA CON BROTES DE SOJA FRUTA NATURAL				
23/09	28/10	25/11		24/09	29/10	26/11		25/09	20/10	27/11		26/09	31/10	28/11		27/09	27/10	29/11	
CREMA DE ALUBIAS BLANCAS ARROZ AMARILLO CON PESCADO (ABADEJO) Y POTA FRUTA NATURAL TODOS LOS PRODUCTOS PREI			PURÉ DE ESPINACAS ROPA VIEJA DE POLLO FRUTA NATURAL			POTAJE DE VERDURAS CROQUETAS CASERAS DE POLLO CON ENSALADA MIXTA LÁCTEO				SOPA DE POLLO (FIDEOS CELIACOS) ALBÓNDIGAS MIXTAS (POLLO Y CERDO) AL HORNO A LA JARDINERA Y SALTEADO DE HABICHUELAS Y CHAMPIÑONES FRUTA NATURAL				CREMA DE ZANAHORIA Y PUERROS REVUELTO DE ATÚN CON PAPAS Y VERDURAS DE LA TIERRA Y TOMATES A LA CATALANA FRUTA NATURAL					

TODOS LOS PRODUCTOS PREPARADOS DE ESTE MENÚ SE ELABORAN SIN GLUTEN. LOS POSTRES LÁCTEOS NO CONTIENEN GLUTEN.LOS EMPANADOS SE ELABORARÁN CON HARINA DE ARROZ Y/O PAN RALLADO DE MAÍZ.