

MENU BASAL CENTROS ESCOLARES 2º TRIMESTRE 2023-2024

DIETA CELIACA



LUNES			MARTES			MIÉRCOLES			JUEVES			VIERNES		
08/01	05/02	04/03	09/01	06/02	05/03	10/01	07/02	06/03	11/01	08/02	07/03	12/01	09/02	08/03
CREMA DE ZANAHORIA TORTILLA ESPAÑOLA CON CEBOLLA Y ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL			POTAJE DE BERROS CON JUDÍAS ABADEJO AL HORNO CON MOJO ROJO Y SALTEADO DE CHAMPIÑONES, CEBOLLA, AOVE, PEREJIL Y SAL FRUTA NATURAL			CREMA DE BATATA Y ÑAME ROPA VIEJA DE POLLO LÁCTEO			CREMA DE CALABACINOS MERLUZA REBOZADA (SIN GLUTEN) CON ENSALADA DE QUESO FRUTA NATURAL			PURÉ DE ACELGAS PAELLA DE POLLO FRUTA NATURAL		
15/01	12/02	11/03	16/01	13/02	12/03	17/01	14/02	13/03	18/01	15/02	14/03	19/01	16/02	15/03
POTAJE DE LENTEJAS REVUELTO DE SALCHICHAS CON PAPAS FRUTA NATURAL			CREMA DE CALABAZA FILETE DE MERLUZA REBOZADA (SIN GLUTEN) Y ENSALADA VERDE FRUTA NATURAL			PURÉ DE BRÓCOLI ALBÓNDIGAS MIXTAS AL HORNO CON SALSA DE ZANAHORIA Y ARROZ BLANCO LÁCTEO			SOPA CAMPESINA (SIN GLUTEN) ABADEJO AL HORNO CON MOJO VERDE Y PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL			PURÉ DE ESPINACAS ESPIRALES (SIN GLUTEN) A LA BOLOÑESA FRUTA NATURAL		
22/01	19/02	18/03	23/01	20/02	19/03	24/01	21/02	20/03	25/01	22/02	21/03	26/01	23/02	22/03
PURÉ DE HABICHUELAS LOMO DE CERDO AL HORNO AL AJILLO CON SALTEADO DE GUISANTES Y ZANAHORIAS BABY FRUTA NATURAL			SOPA DE PESCADO TORTILLA ESPAÑOLA CON CEBOLLA Y ENSALADA DE ESPÁRRAGOS FRUTA NATURAL			CREMA DE CALABACINOS PESCADO (ABADEJO) A LA PORTUGUESA Y ARROZ BLANCO LÁCTEO			POTAJE DE BERROS CON JUDÍAS CALDERETA DE POLLO FRUTA NATURAL			CREMA DE ZANAHORIAS PIZZA MARGARITA (SIN GLUTEN) CON ATÚN Y ORÉGANO FRUTA NATURAL		
29/01	26/02	25/03	30/01	27/02	26/03	31/01	28/02	27/03	01/02	29/02	28/03	02/02	01/03	29/03
CREMA DE CALABAZA CROQUETAS CASERAS DE POLLO (SIN GLUTEN) CON ENSALADA DE BROTES DE SOJA FRUTA NATURAL			PURÉ DE ESPINACAS JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO EN ADOBO CON SALTEADO DE CHAMPIÑONES Y ZANAHORIAS, AOVE, AJO Y PEREJIL. FRUTA NATURAL			POTAJE DE LENTEJAS ARROZ TRES DELICIAS CON JAMÓN, HUEVO, GUISANTES Y ZANAHORIA NATURAL LÁCTEO			SOPA DE POLLO CON FIDEOS (SIN GLUTEN) Y GARBANZOS HAMBURGUESA MIXTAS AL HORNO ENCEBOLLADAS CON PAPAS BRAVAS FRUTA NATURAL			CREMA DE VERDURAS CODITOS (SIN GLUTEN) CON ATÚN Y SALSA DE TOMATE 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