



**MENÚ CENTROS ESCOLARES**  
**2º TRIMESTRE CURSO 2024-2025**  
**DIETA SIN GLUTEN (CELIACOS)**

**PL.20.02.02**

**VERSIÓN 1**

**FECHA: 22/10/2024**

LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
		31-mar																	
POTAJE DE VERDURAS VUELTAS DE CERDO ENCEBOLLADAS CON PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL																			
	03-feb	03-mar			04-feb	04-mar		08-ene	05-feb	05-mar		09-ene	06-feb	06-mar		10-ene	07-feb	07-mar	
SOPA DE PESCADO  CREMA DE VERDURAS TORTILLA DE PAPAS CON CEBOLLA Y ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL				PURÉ DE BRÓCOLI PESCADO (ABADEJO) EN SALS VERDE CON PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL				CREMA DE ZANAHORIA REVUELTO DE SALCHICHAS (POLLO), PAPAS Y VERDURAS LÁCTEO				PURÉ DE ESPÁRRAGOS ARROZ AMARILLO CON POLLO Y VERDURAS FRUTA NATURAL				POTAJE DE LENTEJAS PIZZA MARGARITA (SIN GLUTEN) CON ATÚN FRUTA NATURAL			
13-ene	10-feb	10-mar		14-ene	11-feb	11-mar		15-ene	12-feb	12-mar		16-ene	13-feb	13-mar		17-ene	14-feb	14-mar	
CREMA DE VERDURAS LOMO DE CERDO AL AJILO CON ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL				POTAJE DE BERROS Y JUDIÁS ROPA VIEJA DE POLLO FRUTA NATURAL				CREMA DE BRÓCOLI FIDEOS COMPUESTOS (SIN GLUTEN) CON HUEVO LÁCTEO				SOPA DE POLLO (FIDEOS SIN GLUTEN) PESCADO (ABADEJO) AL HORNO CON PAPAS SANCOCHADAS Y MOJO VERDE FRUTA NATURAL				PURÉ DE HABICHUELAS SOLOMILLOS DE POLLO EMPANADO Y ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL			
20-ene	17-feb	17-mar		21-ene	18-feb	18-mar		22-ene	19-feb	19-mar		23-ene	20-feb	20-mar		24-ene	21-feb	21-mar	
POTAJE DE ACELGAS Y GARBANZOS ALBÓNDIGAS MIXTAS (POLLO Y CERDO) CON SALS DE ZANAHORIAS Y ARROZ BLANCO FRUTA NATURAL				SOPA DE PESCADO   CREMA DE CALABAZA TORTILLA DE PAPAS CON CEBOLLA Y ENSALADA DE PRIMAVERA FRUTA NATURAL				CREMA DE BATATA Y ÑAME PASTA SIN GLUTEN CON SALS BOLOÑESA Y QUESO RALLADO LÁCTEO				CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO JAMONCITO DE POLLO (HORNO) CON SALS DE CHAMPIÑONES Y PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL				PURÉ DE VERDURAS FILETE DE MERLUZA REBOZADO CON ENSALADA TROPICAL FRUTA NATURAL			
27-ene	24-feb	24-mar		28-ene	25-feb	25-mar		29-ene	26-feb	26-mar		30-ene	27-feb	27-mar		31-ene	28-feb	28-mar	
CREMA DE GARBANZOS PESCADO (ABADEJO) AL HORNO CON AJO Y PEREJIL Y PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL				PURÉ DE CALABACINO SPAGUETTIS SIN GLUTEN CON ATÚN, HUEVO SANCOCHADO Y SALS DE TOMATE FRUTA NATURAL				SOPA CAMPESINA (FIDEOS SIN GLUTEN) ESTOFADO DE CERDO, CON PAPAS Y VERDURAS LÁCTEO				CREMA DE PUERROS CROQUETAS DE POLLO CASERAS Y ENSALADA DE QUESO FRUTA NATURAL				PURÉ DE ESPINACAS PAELLA DE MARISCO (ABADEJO Y POTA) FRUTA NATURAL			

**LOS PLATOS DE LOS COMENSALES CON CELIAQUÍA SON ELABORADOS SIN GLUTEN**  
**LOS EMPANADOS SERÁN ELABORADOS CON HARINA DE ARROZ Y/O PAN RALLADO DE MAÍZ**  
**LOS POSTRES LÁCTEOS Y EL PAN SERÁN SIN GLUTEN**

