



MENÚ BASAL CENTROS ESCOLARES
3º TRIMESTRE CURSO 2025-2026
DIETA SIN GLUTEN (CELIACOS)

PL.20.02.02

VERSIÓN 1

FECHA: 30/04/2025

LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
06-abr	04-may	01-jun		07-abr	05-may	02-jun		08-abr	06-may	03-jun		09-abr	07-may	04-jun		10-abr	08-may	05-jun	
SOPA DE POLLO CON FIDEOS SIN GLUTEN Y GARBANZOS FILETE DE MERLUZA EMPANADO (SIN GLUTEN) CON ENSALADA GRIEGA FRUTA NATURAL				POTAJE DE LENTEJAS TORTILLA DE PAPAS (HORNO) CON ENSALADA VALENCIANA FRUTA NATURAL				SOPA DE PESCADO (ABADEJO) CON ARROZ JAMONCITO DE POLLO (HORNO) EN ADOBO CON ENSALADA DE ATÚN YOGURT				PURÉ DE ESPINACAS SPAGUETTI SIN GLUTEN CON ATÚN, SALSA SICILIANA Y QUESO RALLADO FRUTA NATURAL				CREMA DE CALABAZA ROPA VIEJA MIXTA (TERNERA Y POLLO) FRUTA NATURAL			
13-abr	11-may	08-jun		14-abr	12-may	09-jun		15-abr	13-may	10-jun		16-abr	14-may	11-jun		17-abr	15-may	12-jun	
POTAJE DE VERDURAS ARROZ AMARILLO CON POLLO FRUTA NATURAL				SOPA DE PESCADO (MERLUZA) CON ARROZ LOMO DE CERDO (HORNO) AL AJILLO CON PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL				CREMA DE CALABACINOS PECHUGA DE POLLO EMPANADA (SIN GLUTEN) CON ENSALADA DE ATÚN Y HUEVO YOGURT				SOPA CAMPESINA (POLLO Y FIDEOS SIN GLUTEN) PESCADO AL HORNO (ABADEJO), CON ENSALADA PRIMAVERA, PELLA DE GOFIO Y MOJO ROJO FRUTA NATURAL				PURÉ DE ZANAHORIA Y PUERRO ENSALADA DE PASTA SIN GLUTEN FRUTA NATURAL			
20-abr	18-may	15-jun		21-abr	19-may	16-jun		22-abr	20-may	17-jun		23-abr	21-may	18-jun		24-abr	22-may	19-jun	
SOPA DE POLLO CON FIDEOS SIN GLUTEN Y GARBANZOS TORTILLA DE PAPAS (HORNO) CON TOMATES ALIÑADOS FRUTA NATURAL				POTAJE DE LENTEJAS PASTA SIN GLUTEN CON PAVO, SALSA AURORA Y QUESO RALLADO FRUTA NATURAL				SOPA DE PESCADO (ABADEJO) CON ARROZ JAMONCITO DE POLLO (HORNO) A LA BARBACOA CON ENSALADA DE AGUACATE YOGURT				CREMA DE COL BLANCA LOMO DE POLLO AL HORNO CON SALSA CASERA Y PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL				PURE DE BATATA Y ÑAME FILETE DE MERLUZA EMPANADO (SIN GLUTEN) CON ENSALADA CÉSAR FRUTA NATURAL			
27-abr	25-may			28-abr	26-may			29-abr	27-may			30-abr	28-may				01-may	29-may	
CREMA DE CALABACINOS Y ZANAHORIA ARROZ AMARILLO CON POLLO Y CALABAZA FRUTA NATURAL				SOPA DE TERNERA CON FIDEOS SIN GLUTEN Y GARBANZOS CROQUETAS CASERAS DE POLLO (SIN GLUTEN) CON ENSALADA DE PAVO Y HUEVO FRUTA NATURAL				PURÉ DE VERDURAS PASTA SIN GLUTEN CON TIRAS DE POLLO Y SALSA POMODORO YOGURT				POTAJE DE BERROS CON JUDÍAS PESCADO (ABADEJO) AL HORNO, ENSALADA CANARIA CON HUEVO, PELLA DE GOFIO Y MOJO VERDE FRUTA NATURAL				SOPA DE PESCADO (MERLUZA) CON ARROZ POLLO (HORNO) EN SALSA DE MANZANA CON ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL			

LOS PLATOS DE LOS COMENSALES CON CELIAQUÍA SON ELABORADOS SIN GLUTEN

