



**MENÚ CENTROS ESCOLARES
3º TRIMESTRE CURSO 2024-2025**

PL.20.02.02

VERSIÓN 1

DIETA SIN GLUTEN (CELIAQUIA)

FECHA: 05/02/2025

LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
				01-abr				02-abr				03-abr	01-may			04-abr	02-may		
				CREMA DE CALABACINOS TORTILLA DE PAPAS CON CEBOLLA Y ENSALADA CANARIA FRUTA NATURAL				PURÉ DE BRÓCOLI SPAGUETTIS (SIN GLUTEN) A LA BOLOÑESA CON QUESO RALLADO LÁCTEO				CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO PESCADO REBOZADO Y ENSALADA MIXTA FRUTA NATURAL				CREMA DE ALUBIAS BLANCAS ARROZ A LA CUBANA (HUEVO Y SALCHICHA DE POLLO) FRUTA NATURAL			
07-abr	05-may	02-jun		08-abr	06-may	03-jun		09-abr	07-may	04-jun		10-abr	08-may	05-jun		11-abr	09-may	06-jun	
SOPA CAMPESINA (SIN GLUTEN) HAMBURGUESA CON SALSA DE ZANAHORIA Y ARROZ A LA JARDINERA FRUTA NATURAL				POTAJE DE LENTEJAS ENSALADA DE PASTA (SIN GLUTEN) FRUTA NATURAL				CREMA DE CALABAZA REVUELTO DE SALCHICHAS (POLLO), PAPAS Y VERDURAS LÁCTEO				PURÉ DE ESPINACAS PESCADO FRITO Y ENSALADA DE ESPÁRRAGOS FRUTA NATURAL				CREMA DE BATATA Y ÑAME ESTOFADO DE CERDO CON PAPAS Y VERDURAS FRUTA NATURAL			
14-abr	12-may	09-jun		15-abr	13-may	10-jun		16-abr	14-may	11-jun		17-abr	15-may	12-jun		18-abr	16-may	13-jun	
SOPA DE POLLO (SIN GLUTEN) PESCADO (ABADEJO) AL HORNO CON PAPAS SANCOCHADAS Y MOJO VERDE FRUTA NATURAL				POTAJE DE ACELGAS TORTILLA DE PAPAS CON CEBOLLA Y ENSALADA DE COL FRUTA NATURAL				CREMA DE ZANAHORIA ARROZ AMARILLO CON PESCADO (ABADEJO) Y POTA LÁCTEO				PURÉ DE VERDURAS PECHUGA EMPANADA (SIN GLUTEN) CON ENSALADA DE AGUACATE FRUTA NATURAL				CREMA DE GARBANZOS ENSALADILLA RUSA (PAPAS, VERDURAS, ATÚN Y HUEVO) FRUTA NATURAL			
21-abr	19-may	16-jun		22-abr	20-may	17-jun		23-abr	21-may	18-jun		24-abr	22-may	19-jun		25-abr	23-may	20-jun	
SOPA DE PESCADO JAMONCITO DE POLLO (HORNO) EN ADOBO CON PAPAS SANCOCHADAS FRUTA NATURAL				PURÉ ESPINACAS Y GARBANZOS CROQUETAS DE POLLO (SIN GLUTEN) CON ENSALADA TROPICAL FRUTA NATURAL				CREMA DE COL BLANCA ARROZ CANARIO (CERDO) LÁCTEO				POTAJE DE VERDURAS PAPAS SANCOCHADAS, ATÚN Y HUEVO DURO FRUTA NATURAL				CREMA DE CALABACINO PIZZA MARGARITA (SIN GLUTEN) CON JAMÓN DE PAVO HELADO			
28-abr	26-may			29-abr	27-may			30-abr	28-may				29-may						
CREMA DE CALABACINO Y PUERRO TORTILLA DE PAPAS CON CEBOLLA Y ENSALADA DE QUESO FRUTA NATURAL				SOPA DE POLLO LOMO DE CERDO AL AJILLO CON ARROZ A LA JARDINERA FRUTA NATURAL				CREMA DE HABICHUELAS CALDERETA DE POLLO LÁCTEO				POTAJE DE BERROS PESCADO (ABADEJO) AL HORNO CON PAPAS ARRUGADAS Y MOJO ROJO FRUTA NATURAL							

**LOS PLATOS DE LOS COMENSALES CON CELIAQUIA 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**

