

MENÚ SIN GLUTEN COLEGIOS MAYO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 FESTIVO	2 Sopa de pasta sin gluten Pescado al horno c/ patatas y judías 4 Yogur 7
5 Crema de verduras Carne con arroz Fruta	6 Garbanzos vegetales Merluza plancha c/ patatas 4 Yogur 7	7 Sopa de verduras (pasta sin gluten) Jamón asado c/ arroz Fruta	8 Ensalada c/ maíz, zanahoria y pavo Fideuá de pescado 4 (pasta sin gluten) Yogur 7	9 Alubias vegetales Tortilla c/ ensalada 3 Fruta
12 Sopa de pasta sin gluten Merluza plancha c/ patatas y judías 4 Yogur 7	13 Ensalada c/ maíz, zanahoria y aceitunas Pasta sin gluten c/ boloñesa Fruta	14 Garbanzos vegetales Pollo estofado c/ ensalada mixta Yogur 7	15 Menestra c/ huevo 3 Filete de lomo c/ arroz Fruta	16 Crema de calabaza Pescado c/ patatas 4 Yogur 7
19 Crema de zanahoria Pasta sin gluten c/ atún 4 Fruta	20 Crema de champiñones Carne con patatas Yogur 7	21 Garbanzos c/ chorizo Pechuga de pollo c/ arroz Fruta	22 Pasta sin gluten c/ maíz, zanahoria y tacos de jamón cocido Merluza plancha c/ tomate asado 4 Yogur 7	23 Judías c/ huevo 3 Estofado de pavo c/ patatas y verduras Fruta
26 Sopa de verduras (pasta sin gluten) Lomo al horno c/ arroz Yogur 7	27 Crema de zanahoria Palometa plancha c/ patatas 4 Fruta	28 Guisantes c/ jamón Raxo de pollo c/ pasta sin gluten Yogur 7	29 Alubias vegetales Tortilla c/ ensalada mixta 3 Fruta	30 Salpicón de arroz Guiso de abadejo c/ patata 4 Yogur 7



Legenda: 1. gluten; 2. crustáceos; 3. huevo; 4. pescado; 5. cacahuetes; 6. soja; 7. lácteos; 8. frutos con cáscara; 9. apio; 10. mostaza; 11. sésamo; 12. moluscos; 13. alérgenos; 14. sulfitos