

MENÚ SIN GLUTEN COLEGIOS FEBRERO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Crema de champiñones Carne c/ arroz y verduras Yogur 7	3 Garbanzos vegetales Merluza romana c/ judías y patatas 3-4 Fruta	4 Crema de verduras Hamburguesa de pollo c/ pasta 1-3-6-10 Fruta	5 Sopa de pasta sin gluten Guiso de abadejo c/ verduras y patatas 4 Yogur 7	6 Crema de brócoli Pavo asado c/ patatas Fruta
9 Sopa de cocido (pasta sin gluten) Pescado plancha c/ patatas 4 Fruta	10 Crema de calabaza Pasta sin gluten c/ boloñesa Yogur 7	11 Sopa de pasta sin gluten Jamón asado c/ menestra de verduras Fruta	12 Crema de calabacín Pollo asado c/ arroz Fruta	13 Alubias vegetales Tortilla c/ ensalada mixta 3 Yogur 7
16 ENTROIDO	17 ENTROIDO	18 ENTROIDO	19 Crema de verduras Estofado de pavo c/ patatas y verduras Yogur 7	20 Garbanzos vegetales Pechuga de pollo y arroz Fruta
23 Judías c/ huevo 3 Milanesa de lomo c/ pasta sin gluten 3 Yogur 7	24 Sopa de pasta sin gluten Carne c/ verduras y patatas Fruta	25 Alubias vegetales Pescado al horno c/ arroz 4 Yogur 7	26 Sopa de cocido (pasta sin gluten) Pollo al horno c/ ensalada mixta Fruta	27 Crema de brócoli Pasta sin gluten guisada c/ abadejo 4 Yogur 7



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS

Leyenda: 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 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos