

MENÚ SIN GLUTEN COLEGIOS MARZO 26

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 Sopa de pasta (sin gluten) Merluza romana (sin gluten) c/ judías y patata 3-4 Fruta	3 Crema de calabaza Paella de carne, mejillones y almejas 12 Yogur 7	4 Garbanzos vegetales Pasta sin gluten c/ tacos de pavo y verduras Fruta	5 Crema de verduras Pescado al horno c/ arroz 4 Yogur 7	6 Sopa de pasta (sin gluten) Tortilla c/ ensalada mixta 3 Fruta
9 Crema de zanahoria Pasta sin gluten c/ boloñesa Yogur 7	10 Sopa de verduras (pasta sin gluten) Merluza romana (sin gluten) c/ patatas 3-4 Fruta	11 Caldo gallego Hamburguesa de pollo c/ lechuga y pasta sin gluten 3 Fruta	12 Crema de puerros Jamón asado c/ arroz Fruta	13 Crema de zanahoria Pescado plancha c/ menestra de verduras 4 Yogur 7
16 Judías c/ huevo 3 Milanesa de lomo (sin gluten) c/ arroz 3 Fruta	17 Garbanzos vegetales Pasta sin gluten c/ jamón cocido y queso 7 Yogur 7	18 Crema de calabaza Pollo al horno c/ patata y ensalada Fruta	19 FESTIVO	20 Sopa de cocido (pasta sin gluten) Merluza romana (sin gluten) c/ patata 3-4 Yogur 7
23 Crema de verduras Pasta sin gluten c/ atún 4 Yogur 7	24 Sopa de verduras (pasta sin gluten) Pechuga de pollo c/ arroz Fruta	25 Crema de calabacín Carne c/ pasta sin gluten y pimiento rojo Yogur 7	26 Alubias guisadas Pescado al horno c/ menestra de verduras 4 Fruta	27 Crema de zanahoria Pavo asado c/ arroz Fruta



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



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