

MENÚ ESCOLAR SIN GLUTEN

VIERNES 1

Repollo con patatas
Merluza
Fruta

LUNES 4

Crema de verduras
Escalope de ternera
Fruta de temporada

MARTES 5

Garbanzos estofados con
espinacas
Bocarte
Fruta de temporada

MIÉRCOLES 6

Pasta sin gluten con pisto de
verduras
Pavo guisado
Fruta de temporada

JUEVES 7

Crema de legumbres
Tortilla de patata y
ensalada verde
Fruta de temporada

VIERNES 8

Menestra de verdura
Filete de trucha
Yogur

LUNES 11

NO LECTIVO

MARTES 12

NO LECTIVO

MIÉRCOLES 13

NO LECTIVO

JUEVES 14

NO LECTIVO

VIERNES 15

NO LECTIVO

LUNES 18

Arroz con tomate
Huevos mimosa sobre juliana
de lechuga y zanahoria
Fruta de temporada

MARTES 19

Repollo con patatas
Parrocha
Fruta de temporada

MIÉRCOLES 20

Puré de calabacín
Filete de pollo
Fruta de temporada

JUEVES 21

Potaje de guisantes
Pescadilla en salsa
Fruta de temporada

VIERNES 22

Sopa de verduras
Carne de ternera asada con
guarnición de verduras
Yogur

LUNES 23

Puré de calabaza
Pechuga de pavo y ensalada
Fruta de temporada

MARTES 24

Lentejas estofadas
Tortilla de atún y ensalada
Fruta de temporada

MIÉRCOLES 25

Pastel de verduras
Lomo embuchado y pisto de
verduras
Fruta de temporada

JUEVES 26

Cocido de fréjoles
Parrocha y ensalada de tomate
Fruta de temporada

VIERNES 27

Ensaladilla rusa
Muslitos de pollo
Yogur

LUNES 30

Ensalada de pasta sin gluten
Tortilla de calabacín
Fruta de temporada

EL CENTRO CUENTA CON EL SERVICIO DE ASESORÍA NUTRICIONAL QUE FORMA PARTE DE LA INICIATIVA "EDUCACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD" DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y LA CONSEJERÍA DE SANIDAD

El aceite es de oliva y en ensaladas de oliva virgen extra. La sal es yodada. La bebida es agua. El yogur es natural. La fruta es de temporada: manzana, pera, plátano, uvas, kiwi...

Los productos frescos (carne, pescado, frutas y verduras) son de comercio de proximidad

NOTA IMPORTANTE: LAS FAMILIAS DE ALUMNOS/AS CON PROBLEMAS DE ALIMENTACIÓN (ALERGIAS O SIMILARES) DEBERÁN COMUNICARLO EN SECRETARÍA