



# MENÚ

## MENU SIN GLUTEN

### JUNIO 2021

Lunes	Martes 1	Miércoles 2	Jueves 3	Viernes 4
	PURE DE VERDURAS	POTAJE DE BERROS	CREMA DE CALABACIN	SOPA DE PESCADO CON ARROZ
	FILETITOS DE CERDO	PESCADO AL HORNO CON MOJO VERDE	TORTILLA ESPAÑOLA	PAVO EN SALSA DE TOMATE
	MENESTRA DE VERDURAS	PAPAS AL VAPOR	ENSALADA CAMPERA	PAPAS PANADERAS
	FRUTA	PLÁTANO	YOGUR	FRUTA
	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN

Lunes 7	Martes 8	Miércoles 9	Jueves 10	Viernes 11
LENTEJAS COMPUESTAS	CREMA DE VERDURAS	PURE DE ZANAHORIA	POTAJE DE ACELGAS CON GARBANZOS	PURE DE CALABAZA
JAMONCITOS DE POLLO CON ADOBO CANARIO	PAELLA DE CARNE	TERNERA ASADA	PESCADO AL HORNO CON MOJO ROJO	PASTA SIN GLUTEN CON TOMATE Y PAVO
PAPAS AL VAPOR		PAPAS HORNEADAS	ENSALADA VARIADA	
YOGUR	FRUTA	PLÁTANO	YOGUR	FRUTA
PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN

Lunes 14	Martes 15	Miércoles 16	Jueves 17	Viernes 18
POTAJE DE ESPINACAS CON GARBANZOS	CREMA DE ZANAHORIA	SOPA MARINERA (CON ARROZ)	LENTEJAS COMPUESTAS	PURE DE VERDURAS
ATUN ADOBADO	TORTILLA ESPAÑOLA	POLLO A LA RIOJANA	LOMO DE CERDO EN SALSA	PASTA SIN GLUTEN CON SALSA BOLOÑESA
PAPAS ENCEBOLLADAS	TOMATES CON OREGANO	MENESTRA REHOGADA	PAPAS PANADERAS	
YOGUR	FRUTA	PLÁTANO	YOGUR	FRUTA
PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN

Lunes 21	Martes 22	Miércoles 23	Jueves 24	Viernes 25
PURE DE CALABAZA	PURE DE VERDURAS	CREMA DE BERROS	PURE DE ZANAHORIA	PURE DE CALABACIN
TERNERA ASADA	PECHUGA DE POLLO ASADA	TORTILLA ESPAÑOLA	PESCADO ENCEBOLLADO	PAELLA MARINERA
ARROZ BLANCO	ENSALADA VARIADA		PAPAS GUIADAS	
YOGUR	FRUTA	YOGUR	PLÁTANO	FRUTA
PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN

Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves	Viernes
CREMA DE ZANAHORIA	PURE DE ESPINACAS	CREMA DE VERDURAS		
TORTILLA ESPAÑOLA	ABADEJO AL HORNO CON MOJO ROJO	ESTOFADO DE TERNERA CON GUIANTES		
ENSALADA CAMPERA	PAPAS AL VAPOR			
YOGUR	FRUTA	PLÁTANO		
PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN	PAN SIN GLUTEN		

\* Pan integral 11%

Los pescados que empleamos son: merluza, atún y abadejo.

La fruta puede variar en función del punto de madurez.

En cumplimiento con la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición y con el Reglamento UE 1169/2011 de información alimentaria facilitada al consumidor, el centro educativo tiene acceso a la descripción completa de ingredientes utilizados y alérgenos que pueda contener cada plato del menú. Solicite más información a su centro educativo.

