



MENÚ SIN GLUTEN COLEGIOS FEBRERO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 Guisantes c/ jamón Pechuga de pollo c/ pasta (sin gluten) Yogur 7	4 Sopa de verduras (pasta sin gluten) Palometa plancha c/ judías y patata 4 Fruta	5 Crema de verduras Jamón asado c/ arroz Yogur 7	6 Alubias vegetales Guiso de abadejo c/ verduras y patata 4 Fruta	7 Crema de zanahoria Pasta (sin gluten) c/ boloñesa Fruta
10 Judías c/ huevo 3 Merluza al horno c/ arroz 4 Fruta	11 Crema de brócoli Carne c/ patatas y verduras Yogur 7	12 Garbanzos vegetales Tortilla c/ ensalada mixta 3 Fruta	13 Sopa de pasta (sin gluten) Hamburguesa de pollo c/ menestra de verduras 3 Yogur 7	14 Crema de calabaza Fideuá de pescado (pasta sin gluten) 4 Fruta
17 Crema de verduras Pavo plancha c/ pasta (sin gluten) Yogur 7	18 Menestra c/ huevo 3 Lomo al horno c/ arroz Fruta	19 Sopa de pasta (sin gluten) Merluza plancha c/ patatas 4 Yogur 7	20 Crema de zanahoria Ternera c/ pasta (sin gluten) Fruta	21 Caldo gallego Pollo al horno c/ ensalada mixta Fruta
24 Sopa de pasta (sin gluten) Estofado de pavo c/ verduras y patata Fruta	25 Crema de calabaza Pasta (sin gluten) c/ atún 4 Yogur 7	26 Crema de champiñones Pechuga de pollo c/ arroz Fruta	27 Sopa de pasta (sin gluten) Merluza plancha c/ patatas 4 Yogur 7	28 Garbanzos vegetales Tortilla de patata c/ tacos de pavo 3 Fruta



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



MENÚ SIN GLUTEN COLEGIOS

FEBRERO 2025



Legenda: 1 gluten; 2 crustáceos; 3 huevo; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuzes; 14 sulfites