

**MENÚ COLEGIOS SIN GLUTEN Enero 2025**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<b>8</b> Crema de zanahorias Ternera c/ pasta (sin gluten) Fruta	<b>9</b> Sopa de pasta (sin gluten) Jamón asado c/ menestra de verduras Yogur 7	<b>10</b> Crema de champiñones Pollo al horno c/ pasta (sin gluten) y verduras Fruta
<b>13</b> Crema de verduras Paella 2-12 Fruta	<b>14</b> Judías c/ huevo 3 Pasta (sin gluten) c/ atún 4 Yogur 7	<b>15</b> Alubias vegetales Tortilla c/ ensalada mixta 3 Fruta	<b>16</b> Sopa de cocido (pasta sin gluten) Merluza plancha c/ patatas 4 Yogur 7	<b>17</b> Crema de zanahorias Pechuga de pollo c/ arroz Fruta
<b>20</b> Alubias vegetales Pescado c/ patatas 4 Fruta	<b>21</b> Crema de puerro Raxo de pollo c/ verduras y pasta (sin gluten) Fruta	<b>22</b> Sopa de pasta (sin gluten) Filete de lomo c/ lechuga, tomate y maíz Yogur 7	<b>23</b> Crema de calabaza Pavo plancha c/ arroz Fruta	<b>24</b> Sopa de verduras (pasta sin gluten) Caldereta de pescado 4 Yogur 7
<b>27</b> Crema de zanahoria Pasta (sin gluten) c/boloñesa Fruta	<b>28</b> Sopa de pasta (sin gluten) Estofado de pavo c/ patatas y verduras Yogur 7	<b>29</b> Garbanzos vegetales Costilla al horno c/ coliflor Fruta	<b>30</b> Patatas a la riojana Merluza plancha c/ ensalada mixta 4 Yogur 7	<b>31</b> Crema de calabaza Hamburguesa de pollo c/ arroz 3 Fruta



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