

MENÚ COLEGIOS SIN GLUTEN MARZO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 CARNAVAL	4 CARNAVAL	5 CARNAVAL	6 Caldo gallego Carne c/ verduras y arroz Yogur 7	7 Crema de zanahoria Pechuga de pollo c/ pasta (sin gluten) Fruta
10 Sopa de cocido (pasta sin gluten) Palometa a la plancha c/ menestra de verduras 4 Yogur 7	11 Crema de calabaza Pasta (sin gluten) c/ boloñesa Fruta	12 Alubias vegetales Tortilla c/ ensalada 3 Fruta	13 Sopa de pasta (sin gluten) Merluza plancha c/ verduras asadas 4 Fruta	14 Crema de verduras Lomo al horno c/ arroz Yogur 7
17 Sopa de pasta (sin gluten) Pescado al horno c/ patatas y judías 4 Fruta	18 Crema de zanahoria Raxo de pollo c/ verduras y pasta (sin gluten) Yogur 7	19 Garbanzos vegetales Merluza a la plancha c/ patatas 4 Fruta	20 Crema de brócoli Ternera c/ pasta (sin gluten) Fruta	21 Sopa de cocido (pasta sin gluten) Pollo al horno c/ ensalada mixta Flan de vainilla 7
24 Crema de verduras Filete de lomo c/ arroz Yogur 7	25 Garbanzos vegetales Palometa a la plancha c/ patatas 4 Fruta	26 Menestra c/ huevo 3 Hamburguesa de pollo c/ pasta (sin gluten) 3 Yogur 7	27 Sopa de pasta (sin gluten) Guiso de abadejo c/ patatas y verduras 4 Fruta	28 Crema de calabaza Pasta (sin gluten) c/ boloñesa Yogur 7
31 Guisantes c/ jamón Pechuga de pollo 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