



MENÚ COLEGIOS SIN GLUTEN ABRIL 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 Crema de brócoli Pasta boloñesa (pasta sin gluten) Yogur 7	2 Sopa de cocido (pasta sin gluten) Pescado c/ patatas 4 Fruta	3 Alubias vegetales Pasta (sin gluten) c/ champiñones y pavo Yogur 7	4 Patatas a la riojana Merluza plancha c/ ensalada 4 Fruta
7 Sopa de pasta (sin gluten) Estofado de pavo c/ verduras y patatas Yogur 7	8 Crema de puerro Pasta (sin gluten) c/atún 4 Fruta	9 Crema de verduras Carne c/ arroz Yogur 7	10 Sopa de cocido (pasta sin gluten) Merluza plancha c/ judías y patata 4 Fruta	11 Crema de calabaza Pechuga de pollo c/ pasta sin gluten Fruta
14 VACACIONES	15 VACACIONES	16 VACACIONES	17 VACACIONES	18 VACACIONES
21 VACACIONES	22 Garbanzos vegetales Lomo al horno c/ arroz Yogur 7	23 Crema de verduras Pollo estofado c/ ensalada Fruta	24 Sopa (pasta sin gluten) Caldereta de pescado 4 Yogur 7	25 Crema de zanahoria Pavo plancha c/ patatas Fruta
28 Alubias vegetales Merluza plancha c/ menestra 4 Yogur 7	29 Crema de calabaza Carne c/ fideos (pasta sin gluten) Fruta	30 Menestra c/ huevo 3 Hamburguesa de pollo c/ arroz 3 Yogur 7		



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 sulfitos