

MENU CELIACO

2º TRIMESTRE CURSO 2018-2019



7/01 - 04/02- 04/03 - 01/4
SOPA CAMPESINA - SIN GLUTEN NI HUEVO
 BISTEC DE CERDO A LA PLANCHA
 ENSALADA MIXTA
 Fruta natural

8/01 - 05/02- 05/03 - 02/4
CREMA DE ACELGAS
 POLLO AL HORNO
 PAPAS COCIDAS
 Lácteo

9/01 - 06/02- 06/03 - 03/4
PUCHERO
 HAMBURGUESAS CON SALSAS DE TOMATE
 ARROZ BLANCO
 Fruta natural

10/01 - 07/02- 07/03 - 04/4
CREMA REINA
 FILETE DE FLETAN A LA PLANCHA
 PAPAS GUIADAS
 Lácteo

11/01 - 08/02- 08/03 - 05/4
POTAJE DE VERDURAS
 PAELLA DE POLLO
 Fruta natural

14/01 - 11/02- 11/03 - 08/4
POTAJE DE LENTEJAS
 ESTOFADO DE POLLO
 Fruta natural

15/01 - 12/02- 12/03 - 09/4
CREMA DE ZANAHORIAS
 MACARRONES CON TOMATE Y JAMON - SIN GLUTEN Y SIN HUEVO
 Lácteo

16/01 - 13/02- 13/03 - 10/4
SOPA DE PESCADO
 ROPA VIEJA MIXTA
 Fruta natural

17/01 - 14/02- 14/03 - 11/4
CREMA CUATRO ESTACIONES
 TORTILLA DE PAPAS CON CEBOLLA Y PEREJIL
 CHOPPED DE PAVO
 Lácteo

18/01 - 15/02- 15/03 - 12/4
POTAJE DE GARBANZOS
 MERLUZA A LA PLANCHA
 ENSALADA
 Fruta natural

21/01 - 18/02- 18/03
POTAJE DE ESPINACAS
 MACARRONES BOLOÑESA - SIN GLUTEN NI HUEVO
 Fruta natural

22/01 - 19/02- 19/03
CREMA DE APIO, PUERRO Y CALABACIN
 POLLO A LA JARDINERA
 Lácteo

23/01 - 20/02- 20/03
POTAJE DE JUDIAS BLANCAS
 ARROZ ESTILO LA ABUELA
 Fruta natural

24/01 - 21/02- 21/03
CREMA DE CALABAZA
 ALBONDIGAS CON SALSAS DE TOMATE
 PAPAS COCIDAS
 Lácteo

25/01 - 22/02- 22/03
SOPA DE FIDEOS - SIN GLUTEN NI HUEVO
 MERLUZA AL HORNO
 ENSALADA VARIADA
 Fruta natural

28/01 - 25/02- 25/03
POTAJE DE JUDIAS PINTAS
 CAZUELA DE CERDO CON CHAMPIÑONES Y VERDURAS - NO PAPAS- NO HUEVO- NO LECHE
 Fruta natural

29/01 - 26/02- 26/03
SOPA DE FIDEOS - SIN GLUTEN NI HUEVO
 LENTEJAS COMPUESTAS CON ARROZ - NO LACTEOS
 Lácteo

30/01 - 27/02- 27/03
POTAJE DE COLES
 POLLO A LA PLANCHA
 ENSALADA MIXTA
 Fruta natural

31/01 - 28/02- 28/03
CREMA DE CALABACIN, BATATA Y ÑAME
 MERLUZA AL HORNO
 PAPAS GUIADAS
 Lácteo

01/02 - 29/02- 29/03
POTAJE DE BERROS
 PIZZA DE JAMON Y QUESO -SIN GLUTEN
 Fruta natural

