



MENÚ SIN GLUTEN MARZO'26

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

2
DÍA NO LECTIVO

3
CAZUELA DE FIDEOS
JAMÓN DE PAVO Y CALABACÍN CON ZANAHORIA
FRUTA

4
POTAJE DE CALABAZA
MERLUZA EN SALSA MARINERA
FRUTA

5
ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS
SALCHICHAS FRANKFURT Y LECHUGA, COL Y LOMBARDA
FRUTA

6
ENSALADA PRIMAVERA
GALLO PEDERO FRITO Y ZANAHORIA CON MAIZ
FRUTA Y YOGURT

9
SOPA DE RAPE
TORTILLA DE PATATAS Y ENSALADA
FRUTA

10
GUISO DE PASTA CON VERDURAS
POLLO EMPANADO Y TOMATE NATURAL
FRUTA

11
EMPEDRAO
BACALAO AL HORNO CON TOMATE Y CEBOLLA
FRUTA

12
PURÉ DE GUISANTES
LOMO AL HORNO Y PATATAS FRITAS
FRUTA

13
TALLARINES CON TOMATE Y QUESO
SALMÓN A LA PLANCHA Y LECHUGA
FRUTA Y YOGURT

16
SOPA JULIANA
PAVO A LA PLANCHA Y PATATAS AL HORNO
FRUTA

17
ENTREMESES Y LECHUGAS VARIADOS
PAELLA
FRUTA

18
FABADA ASTURIANA
LIMANDA A LA PLANCHA Y ZANAHORIA CON MAIZ
FRUTA

19
GUISO VEGETAL CON JIBIA
REVUELTO DE HUEVO CON JAMÓN YORK Y LECHUGA
FRUTA

20
ESPINACIOS CON QUESO
MERLUZA REBOZADA Y LECHUGA LOMBAR Y ZANAHORIA
FRUTA Y YOGURT

23
FIDEUA
SALCHICHAS FRESCAS DE POLLO CON VERDURAS
FRUTA

24
MENÉSTRA DE VERDURAS
LOMO AL HORNO Y PATATAS CHIPS
FRUTA

25
RISOTTO INTEGRAL CON CHAMPIÑONES
SALMÓN A LA PLANCHA Y LECHUGA
FRUTA

26
ENSALADILLA RUSA
PAVO ADOBADO Y ZANAHORIA RALLADA
FRUTA

27
POTAJE DE SEMANA SANTA
BACALAO REBOZADO Y ENSALADA
FRUTA Y YOGURT

30
VACACIONES

31
VACACIONES