

Menú Sin gluten

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias</p>	<p>Jornada Gastro-Temática</p> <p>"Almorzamos en AMÉRICA"</p>  	<p>01</p> <p>Garbanzos estofados</p> <p>Tortilla de calabacin</p> <p>Tomate aliñado con oregano</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>02</p> <p>Arroz con salsa de tomate (arroz, tomate, cebolla, zanahoria, ajo)</p> <p>Jurel en salsa a la bilbaína</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>03</p> <p>Alubias blancas estofadas</p> <p>Jamoncitos de pollo al horno con finas hierbas</p> <p>Zanahoria dado salteada</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>
<p>06</p> <p>Sopa de ave con arroz</p> <p>Cinta de lomo a la plancha / horno</p> <p>Puré de patata</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>07</p> <p>Espaguetis sin gluten aglio-olio</p> <p>Pollo en salsa con champiñones</p> <p>Yogur y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>08</p> <p>Arroz a la cazuela con magro sin guisantes</p> <p>Filete de merluza a la plancha / al horno</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>09</p> <p>Alubias blancas con verduras</p> <p>Filete de magra al horno / plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>10</p> <p>Crema de calabaza (calabaza, patata, zanahoria y cebolla)</p> <p>Tortilla de patata y cebolla</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>
<p>13</p>  <p>FESTIVO NACIONAL</p>	<p>14</p> <p>Macarrones sin gluten con tomate</p> <p>Revuelto de calabacín</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Yogur y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>15</p> <p>Crema parmentiere (patata, puerro y zanahoria)</p> <p>Cinta de lomo a la plancha / horno</p> <p>Patatas fritas</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>16</p> <p>Cocido andaluz (garbanzos, pollo, patata, judía verde, puerro, zanahoria, apio y morcilla)</p> <p>Bacalao al horno / plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y tomate</p> <p>Yogur y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>17</p> <p>Paella de verduritas</p> <p>Filete de contramuslo de pollo al horno / plancha</p> <p>Ensalada de lechuga y brotes de soja</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>
<p>20</p> <p>Crema de calabacín (calabacin, patata, cebolla)</p> <p>Lomo asado con salsa de verduras</p> <p>Patatas provenzal con ajo y tomillo</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>21</p> <p>Alubias blancas estofadas</p> <p>Taquitos de atún en salsa de tomate</p> <p>Ensalada de lechuga y zanahoria</p> <p>Yogur y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>22</p> <p>Arroz con salsa de tomate (arroz, tomate, cebolla, zanahoria, ajo)</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>23</p> <p>Sopa de ave con arroz</p> <p>Jamoncitos de pollo en salsa ligera de mostaza</p> <p>Zanahoria salteada</p> <p>Yogur y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>24</p> <p>Coditos sin gluten con tomate</p> <p>Filete de merluza a la plancha / al horno</p> <p>Ensalada de col</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>
<p>27</p> <p>Arroz con verduras (arroz, calabacin, cebolla, tomate, zanahoria, pimiento, ajo)</p> <p>Pollo al ajillo</p> <p>Ensalada de lechuga y maíz</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>28</p> <p>Garbanzos estofados</p> <p>Tortilla de patata y cebolla</p> <p>Ensalada de lechuga y remolacha</p> <p>Yogur y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>29</p> <p>Espirales sin gluten al pesto de ajo y albahaca</p> <p>Abadejo en salsa verde</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>30</p> <p>Crema de verduras y hortalizas (patata, cebolla, acelga, calabacín, calabaza, judía verde, zanahoria y puerro)</p> <p>Cinta de lomo a la plancha / horno</p> <p>Patatas fritas </p> <p>Yogur y pan sin gluten y sin alergenicos</p>	<p>31</p> <p>Alubias blancas con verduras</p> <p>Cinta de lomo a la plancha / horno</p> <p>Calabacín salteado</p> <p>Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenicos</p>

Este menú es sano y equilibrado, diseñado por nuestros expertos nutricionistas.



la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana!
Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.



02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS



Si en el cole el primer plato fue...



Verdura



Pasta/Arroz



Legumbres



Para cenar puede ser...



Pasta/Arroz



Verdura



Verdura



Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS



Si en el cole el segundo plato fue...



Huevo



Pescado



Legumbres



carne



Para cenar puede ser...



carne



Pescado



Huevo



carne



Verdura



Huevo



Huevo



Pescado



Fruta



lácteo