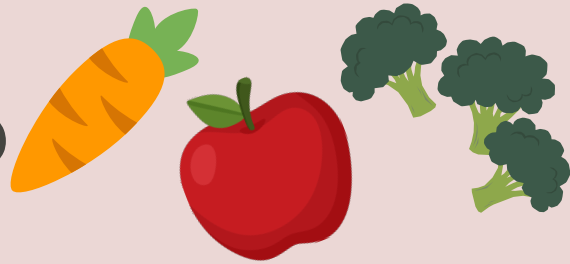
NOVIEMBRE 2026

SIN GLUTEN



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
FESTIVO 2	Crema de puerro ecológico Filete de sajonia a la gallega Patata cocida Fruta Pan sin gluten y agua 4 3	Arroz integral con boloñesa de verduras. Huevo frito Ensalada de tomate y lechuga Fruta Pan sin gluten y agua 3 4	Guisantes con patatas Pollo a la plancha Ensalada campestre con tomate Fruta/yogur natural* Pan sin gluten y agua 4 5	Tallarines sin gluten con verdura Bacalao al horno Ensalada completa Fruta Pan sin gluten y agua 6
FESTIVO 9	Macarrones sin gluten al horno. Huevo revuelto Ensalada de lechuga, tomate y maíz. Fruta Pan sin gluten y agua 3 10	Paella de verduras Rosada a la andaluza Ensalada mezclum Fruta Pan sin gluten y agua 4 11	Sopa de cocido sin gluten Cocido completo Fruta/yogur natural* Pan sin gluten y agua 12	Puré de verduras Salmón al horno Ensalada de lechuga Fruta Pan sin gluten y agua 4 13
Brócoli rehogado con arroz Magro con tomate Ensalada mixta Fruta Pan sin gluten y agua 16	Judías pintas con verduras Croquetas caseras sin gluten Ensalada de tomate y maíz Fruta Pan sin gluten y agua 3, 7 17	Espagueti sin gluten a la boloñesa Palometa al horno Ensalada completa. Fruta Pan sin gluten y agua 4 18	Crema de espinacas Tortilla de patata al horno Calabacín rehogado Fruta/yogur natural* Pan sin gluten y agua 3, 7 19	Sopa de picadillo sin gluten Merluza en salsa verde Zanahorias baby Fruta Pan sin gluten y agua 3, 4 20
Fusili sin gluten de boloñesa vegetal. Bacaladilla al horno Ensalada completa Fruta Pan sin gluten y agua 4 23	Menestra de verduras Tortilla francesa Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate. Fruta Pan sin gluten y agua 24	Lentejas con verduras Merluza al horno Ensalada de tomate y aceitunas Fruta Pan sin gluten y agua 25	**COMIDA ESPECIAL THANKSGIVING** Crema de calabaza y zanahoria ecológica. Pavo a la planchay patata rehogada Yogur natural/fruta* Pan sin gluten y agua 26	Coliflor rehogada Albóndigas guisadas Arroz integral Fruta Pan sin gluten y agua 27
Judías verdes Huevo duro Patata cocida Fruta Pan sin gluten y agua 30	1	2	3	4

*La Fruta de temporada puede sufrir cambio, si la maduración no es la correcta para su consumo.

*El menú general se adapta, eliminando los alérgenos alimentarios alimentarios para cada caso concreto
*Yogur opcional, sino tendrán fruta de temporada

ALÉRGENOS

- CONTIENE GLUTEN **1**
- FRUTOS DE CÁSCARA **8**
- CRUSTÁCEOS **2**
- APIO **9**
- HUEVOS **3**
- MOSTAZA **10**
- PESCADO **4**
- GRANOS DE SÉSAMO **11**
- CACAHUETES **5**
- DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS **12**
- SOJA **6**
- MOLUSCOS **13**
- LACTEOS **7**
- ALTRAMUCES **14**