



MENÚ DE ABRIL - SIN GLUTEN

CURSO 2025/2026

LUNES

6

Semana Santa

MARTES

7

- Pasta **sin gluten** de verduras con tomate.
- Lomo adobado y ensalada de tomate.
- Fruta variada.

MIÉRCOLES

8

- Arroz de arroz con verduras.
- Tortilla de atún y ensalada de tomate.
- Fruta variada.

JUEVES

9

- Cocido extremeño (ternera, pollo, chorizo, etc).
- Fideos sin gluten.**
- Ensalada de tomate.
- Fruta variada.

VIERNES

10

- Crema de calabaza.
- Salmón en salsa de verduras con ensalada de lechuga.
- Fruta variada.

13

- Arroz con tomate.
- Huevos fritos y tortilla francesa.
- Fruta variada.

14

- Alubias blancas estofadas con verduras.
- Filetes de pollo a la plancha.
- Fruta variada.

15

- Estofado de patatas con carne y verduras.
- Rabas de calamar y verduras.
- Fruta variada.

16

- Crema de zanahorias.
- Merluza a la plancha con ensalada de lechugas.
- Fruta variada.

17

- Macarrones **sin gluten** con tomate.
- Albóndigas en salsa de verduras con menestra.
- Fruta variada.

20

- Sopas de cocido.
- Fideos sin gluten.**
- Hamburguesa a la plancha con patatas panaderas.
- Fruta variada.

21

- Estofado de lentejas y verduras.
- Tortilla de jamón york y menestra.
- Fruta variada.

22

- Espaguetis integrales **sin gluten** con tomate.
- Salmón a la plancha con ensalada de lechuga.
- Fruta variada.

23

Festividad de San Jorge

24

- Estofado de arroz con pollo y verduras.
- Lenguado a la plancha.**
- Fruta variada.

27

- Patatas estofadas con verduras.
- Lomo a la plancha con ensalada de tomate.
- Fruta variada.

28

- Arroz con choco y verduras.
- Tortilla de atún y ensalada.
- Fruta variada.

29

- Cocido extremeño (ternera, pollo, chorizo, etc).
- Fideos sin gluten.**
- Ensalada de tomate.
- Fruta variada.

30

- Pasta **sin gluten** con tomate.
- Merluza a la plancha y ensalada de lechuga.
- Fruta variada.