



MENÚ DE MAYO - SIN GLUTEN

CURSO 2025/2026

LUNES

4

- Pasta de verduras **sin gluten** con tomate.
- Tortilla de jamón york.
- Fruta variada.

MARTES

5

- Lentejas estofadas con verduras.
- Albóndigas con guarnición.
- Fruta variada.

MIÉRCOLES

6

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

JUEVES

7

- Estofado de arroz con choco.
- Lomo adobado a la plancha y menestra.
- Fruta variada.

VIERNES

8

- Alubias blancas estofadas con verduras.
- Lenguado a la plancha.**
- Fruta variada.

11

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

12

- Estofado de patatas y verduras con bacalao.
- Huevo frito y ensalada de lechuga.
- Fruta variada.

13

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

14

- Puré de verduras.
- Merluza a la plancha con ensalada de lechugas.
- Fruta variada.

15

- Espaguetis integrales **sin gluten** con tomate.
- Jamoncitos de pollo en salsa con guarnición.
- Fruta variada.

18

- Arroz estofado con choco.
- Lomo adobado y menestra.
- Fruta variada.

19

- Lentejas estofadas con verduras.
- Tortilla de atún y ensalada de tomate.
- Fruta variada.

20

- Macarrones integrales **sin gluten** con tomate.
- Albóndigas en salsa con guarnición.
- Fruta variada.

21

- Estofado de patatas y costillas.
- Filete de pollo a la plancha y ensalada de lechuga.
- Fruta variada.

22

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

25

- Paella de carne y verduras.
- Bacalao a la plancha.**
- Fruta variada.

26

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

27

- Crema de zanahorias.
- Filetes de pollo a la plancha con ensalada de tomate.
- Fruta variada.

28

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

29

Feria de San Fernando