



MENÚ DE JUNIO SIN GLUTEN CURSO 2025/2026

LUNES

1

Arroz con tomate.
-Huevo frito con
verduras.
-Fruta variada.

MARTES

2

-SOPA SIN GLUTEN
-Albóndigas en salsa
con menestra.
-Fruta variada.

MIÉRCOLES

3

-Estofado de
patatas y verduras.
-Salmón a la plancha
con ensalada.
-Fruta variada.
-

JUEVES

4

-Estofado de
lentejas y verduras.
-Jamoncitos de
pollo con salsa y
patatas panaderas.
-Fruta variada.

VIERNES

5

**-ESPAGUETIS SIN
GLUTEN.**
**-ATÚN CON
VERDURAS**
-Fruta variada

8

-Estofado de
patatas con chocos.
-Lomo adobado y
verduritas.
-Fruta variada.

9

**-PASTA SIN
GLUTEN**
-Tortilla de atún y
ensalada de tomate.
-Fruta variada.

10

**-FIDEOS SIN
GLUTEN.** (ternera,
pollo, chorizo, etc).
-Gazpacho.
-Fruta variada

11

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

12

-Arroz con pollo y
verduras.
-Rabas de calamar.
-Fruta variada.

15

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

16

-Lentejas estofadas
con verduras.
-Pollo a la plancha y
ensalada de tomate.
-Fruta variada.

17

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

18

-SOPA SIN GLUTEN.
-Hamburguesa a la
plancha con
verduras.
-Fruta variada.

19

**-PASTA SIN
GLUTEN CON
TOMATE.**
-San Jacobos y
menestra de
verduras.
-Fruta variada.

