



MENÚ SEPTIEMBRE. SIN GLUTEN

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

10

Espaguetis sin gluten con tomate.

Albóndigas en salsa con guarnición.

Fruta variada.

11

Arroz con tomate.

Tortilla de atún con ensalada.

Fruta variada.

14

Sopas de cocido. Fideos sin gluten

Hamburguesa a la plancha con menestra.

Fruta variada.

15

Arroz con choco.

Salmón a la plancha con ensalada mixta.

Fruta variada.

16

Estofado de lentejas.

Tortilla de jamón york y pisto de tomate

Fruta variada.

17

Crema de zanahorias.

Filetes de pollo a la plancha con patatas panaderas.

Fruta variada.

18

Macarrones sin gluten con tomate.

Rabas de calamar con menestra de verduras.

Fruta variada.

21

Marmitako de pescado.

Lomo adobado a la plancha con guarnición.

Fruta variada.

22

Cocido extremeño (chorizo, ternera, pollo, etc.). Fideos sin gluten.

Ensalada de tomate.

Fruta variada.

23

Estofado de patatas y costillas.

Merluza a la romana con ensalada de lechuga.

Fruta variada.

24

Paella de carne y verduras.

Tortilla de atún con guarnición.

Fruta variada.

25

Pasta sin gluten con tomate.

Jamoncitos de pollo en salsa de verduras.

Fruta variada.

28

Arroz con tomate.

Huevo frito y menestra.

Fruta variada.

29

Crema de calabaza.

Albóndigas en salsa con ensalada.

Fruta variada.

30

Estofado de lentejas.

Salmón a la plancha con ensalada de lechuga.

Fruta variada.

CURSO 2026/2027