Sin Gluten

MENÚ SUPERVISADO POR PROFESIONALES CON FORMACIÓN ACREDITADA EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA aramark

MES: Septiembre 2026

BARCELONA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Las frutas servidas serán manzana, pera, plátano, sandia y melón en función a su grado de maduración.	1	2	3	4
7 Arroz con salsa de tomate Lacón al horno con ensalada fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten) VE:3.524/843 GT:30 GS:7 HC:124 AZ:24 PROT:30 SAL:3	8 Crema casera de la huerta Tortilla de patatas con ensalada verde (lechuga, pimiento verde y aceituna) Fruta y pan (sin gluten) VE:2.997/717 GT:32 GS:6 HC:90 AZ:29 PROT:22 SAL:1	9 Sopa casera de fideos con pasta (sin gluten) Pollo asado con salsa barbacoa con salteado de verduras Fruta y pan (sin gluten) VE:3.005/719 GT:22 GS:6 HC:94 AZ:35 PROT:40 SAL:1	10 Salteado de garbanzos con tomate y huevo duro Lenguadina a la romana (sin gluten) con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten) VE:3.740/895 GT:35 GS:14 HC:105 AZ:28 PROT:46 SAL:1	11 Crema de calabacín (eco.) **Pasta (sin gluten) con boloñesa de soja** Yogur y pan (sin gluten) VE:2.901/694 GT:25 GS:7 HC:90 AZ:30 PROT:23 SAL:1
14 Salteado de judías verdes con zanahoria y calabacín Jamoncitos de pollo asados al romero con patatas fritas Fruta y pan (sin gluten) VE:3.826/915 GT:48 GS:9 HC:100 AZ:32 PROT:23 SAL:1	15 Paella mixta Tortilla francesa de queso con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten) VE:2.955/707 GT:19 GS:4 HC:109 AZ:24 PROT:26 SAL:2	16 Crema casera de la huerta **Garbanzos estofados con salteado de verduras con tomate** Fruta y pan (sin gluten) VE:3.178/760 GT:19 GS:3 HC:114 AZ:35 PROT:20 SAL:1	17 Macarrones (sin gluten) con salsa carbonara Salmón con salsa de tomate con ensalada fresca con lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten) VE:4.060/971 GT:47 GS:10 HC:104 AZ:31 PROT:46 SAL:2	18 Alubias blancas estofadas (tomate, puerro, pimiento, zanahoria, calabacín, apio, patata) Lomo asado con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan (sin gluten) VE:3.192/764 GT:29 GS:9 HC:83 AZ:13 PROT:46 SAL:2
21 Crema de zanahoria (eco.) **Albóndigas veganas a la jardinera** Fruta y pan (sin gluten) VE:3.357/803 GT:32 GS:11 HC:103 AZ:39 PROT:34 SAL:1	22 Sopa casera de cocido con pasta (sin gluten) Cocido completo Fruta y pan (sin gluten) VE:3.645/872 GT:32 GS:10 HC:116 AZ:35 PROT:35 SAL:2	23 Brócoli salteado Pollo asado con tomillo con patatas panaderas Fruta y pan (sin gluten) VE:2.618/626 GT:18 GS:4 HC:78 AZ:27 PROT:44 SAL:1	24 Arroz a la milanesa Filete de merluza a la plancha con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan (sin gluten) VE:2.909/696 GT:17 GS:4 HC:113 AZ:25 PROT:28 SAL:2	25 Crema casera de la huerta Huevos revueltos con picadillo de chorizo con ensalada fresca con maíz dulce Yogur y pan (sin gluten) VE:2.546/609 GT:34 GS:10 HC:53 AZ:13 PROT:25 SAL:2
28 Arroz a la napolitana Abadejo a la plancha con ensalada fresca con zanahoria rallada Fruta y pan (sin gluten) VE:3.122/747 GT:22 GS:4 HC:119 AZ:26 PROT:34 SAL:2	29 Crema casera de calabaza dulce Albóndigas a la jardinera con patatas dado Fruta y pan (sin gluten) VE:3.798/909 GT:53 GS:13 HC:87 AZ:30 PROT:27 SAL:1	30 Macarrones (sin gluten) con atún Huevos con tomate con ensalada fresca con aceitunas Yogur y pan (sin gluten) VE:3.737/894 GT:50 GS:14 HC:84 AZ:16 PROT:67 SAL:3		

En cumplimiento del RD 315/2025, la información sobre alérgenos presentes en cada uno de los platos está disponible en el tablón / pizarra del comedor. Contacte con su responsable en caso de duda