

Sin Gluten

MES: Junio 2026		GERARDO DIEGO							
Lunes		Martes	Miércoles	Jueves	Viernes				
1	Salteado de judías verdes Albóndigas a la jardinera con arroz salteado Yogur y pan (sin gluten) VE:3.189/763 GT:36 GS:14 HC:80 AZ:12 PROT:32 SAL:1	2	Macarrones (sin gluten) con salsa boloñesa Tortilla francesa con ensalada fresca con maíz dulce Fruta (eco.) y pan (sin gluten) VE:3.638/870 GT:37 GS:9 HC:99 AZ:25 PROT:42 SAL:2	3	Crema casera de calabaza dulce (eco.) Estofado de pavo con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan (sin gluten) VE:2.699/646 GT:27 GS:6 HC:80 AZ:31 PROT:27 SAL:1	4	Lentejas con verduras de temporada Pollo asado al romero con patatas asadas Fruta y pan (sin gluten) VE:3.038/727 GT:18 GS:4 HC:119 AZ:26 PROT:31 SAL:1	5	Arroz a la napolitana Palometa al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten) VE:3.139/751 GT:21 GS:4 HC:117 AZ:24 PROT:33 SAL:1
8	Pasta (sin gluten) al ajillo Huevos revueltos con chorizo con ensalada fresca de lechuga con tomate Helado y pan (sin gluten) VE:3.282/785 GT:31 GS:12 HC:102 AZ:24 PROT:25 SAL:2	9	Crema de zanahoria (eco.) Lomo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten) VE:2.688/643 GT:25 GS:7 HC:79 AZ:30 PROT:27 SAL:1	10	Sopa casera de cocido con pasta (sin gluten) Cocido completo Fruta (eco.) y pan (sin gluten) VE:3.537/846 GT:32 GS:10 HC:108 AZ:29 PROT:35 SAL:2	11	Paella de pollo tradicional Abadejo al horno con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta y pan (sin gluten) VE:3.541/847 GT:21 GS:5 HC:117 AZ:24 PROT:49 SAL:1	12	Ensalada de alubias Estofado de soja con patatas dado Fruta y pan (sin gluten) VE:3.712/888 GT:41 GS:6 HC:110 AZ:29 PROT:26 SAL:1
15	Lentejas a la riojana Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate con aceitunas Yogur y pan (sin gluten) VE:3.120/746 GT:37 GS:11 HC:74 AZ:12 PROT:35 SAL:3	16	Arroz con salsa de tomate Pollo asado con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten) VE:3.164/757 GT:17 GS:4 HC:114 AZ:24 PROT:41 SAL:1	17	Crema casera de la huerta Magro en salsa con patatas dado Fruta y pan (sin gluten) VE:3.569/854 GT:47 GS:9 HC:86 AZ:28 PROT:26 SAL:1	18	Macarrones (sin gluten) con salsa pomodoro Filete de merluza con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten) VE:3.530/844 GT:29 GS:7 HC:107 AZ:30 PROT:47 SAL:3	19	COMIDA ESPECIAL
22		23	24	25	26				
29		30			SIN GLUTEN CON LENTEJAS. Estos menús cumplen con el RD 315/2025 en cuanto a la información de los alérgenos disponiendo de ella en el comedor del centro o a través del responsable. LAS FRUTAS SERVIDAS SERÁN MANZANA,PERA,PLÁTANO, MELÓN Y SANDÍA.				

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