

Sin Gluten

MES: Junio 2026

LA CAÑADA

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Valoración
1 Salteado de judías verdes Albóndigas a la jardinera con arroz salteado Yogur y pan (sin gluten) Sautéed green beans Meatballs with vegetables with sautéed rice Yoghurt and bread (gluten free)	2 Macarrones (sin gluten) con salsa boloñesa Tortilla francesa con ensalada fresca con maíz dulce Fruta (eco.) y pan (sin gluten) Macaroni (gluten free) with bolognese sauce French omelette with fresh salad with sweetcorn Fruit and bread (gluten free)	3 Crema casera de calabaza dulce (eco.) Estofado de pavo con ensalada fresca de lechuga con remolacha Fruta y pan (sin gluten) Homemade sweet pumpkin cream (eco.) Turkey stew with fresh lettuce salad with beets Fruit and bread (gluten free)	4 Lentejas con verduras de temporada Pollo asado al romero con patatas asadas Fruta y pan (sin gluten) Stewed lentils Rosemary grilled chicken with roasted potatoes Fruit and bread (gluten free)	5 Arroz a la napolitana Palometa al horno con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten) Napolitan rice Baked pomfret with lettuce & carrot Fruit and bread (gluten free)	VE: 3140/751 GT: 28 GS: 8 HC: 99 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) Pasta (gluten free) with garlic Scrambled eggs with chorizo sausage with fresh lettuce salad with tomato Ice cream and bread (gluten free)	9 Crema de zanahoria (eco.) Lomo a la plancha con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten) Carrot cream Grilled tenderloin with fresh salad with sweetcorn Fruit and bread (gluten free)	10 Sopa casera de cocido con pasta (sin gluten) Cocido completo Fruta (eco.) y pan (sin gluten) "Cocido" soup with pasta (gluten free) Full course "cocido" stew Fruit and bread (gluten free)	11 Paella de pollo tradicional Abadejo al horno con ensalada fresca con aceitunas negras Fruta y pan (sin gluten) Traditional chicken paella Baked haddock with fresh salad with black olives Fruit and bread (gluten free)	12 Ensalada de alubias Estofado de soja con patatas dado Fruta y pan (sin gluten) Bean salad Soy stew with diced potatoes Fruit and bread (gluten free)	VE: 3352/802 GT: 30 GS: 8 HC: 103 AZ: 27 PROT: 33 SAL: 1
15 Lentejas a la riojana Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate con aceitunas Yogur y pan (sin gluten) Rioja style lentils Tuna omelette with tomato salad with olives Yoghurt and bread (gluten free)	16 Arroz con salsa de tomate Pollo asado con ensalada fresca con maíz dulce Fruta y pan (sin gluten) Rice with tomato sauce Grilled chicken with fresh salad with sweetcorn Fruit and bread (gluten free)	17 Crema casera de la huerta Magro en salsa con patatas dado Fruta y pan (sin gluten) Homemade garden cream Lean pork in sauce with diced potatoes Fruit and bread (gluten free)	18 Macarrones (sin gluten) con salsa pomodoro Filete de merluza con ensalada de lechuga y zanahoria Fruta y pan (sin gluten) Macaroni (gluten free) with pomodoro sauce Hake steak with lettuce & carrot Fruit and bread (gluten free)	19 COMIDA ESPECIAL	VE: 3346/800 GT: 33 GS: 8 HC: 95 AZ: 24 PROT: 37 SAL: 2
22	23	24	25	26	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0
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.	VE: 0/0 GT: 0 GS: 0 HC: 0 AZ: 0 PROT: 0 SAL: 0

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