Marzo 2024 - Sin gluten

Menú verificado por: AIZEA

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
				1 NO LECTIVO
4 Espirales a la carbonara (sin gluten) (7) Bacalao a la plancha (4) con lechuga, maíz y zanahoria (12) Pan (sin gluten) Yogur (7)	5 Sopa de puchero con fideos (sin gluten) (9) Magro con tomate con patatas Pan (sin gluten) Fruta de temporada	6 Arroz con tomate Huevo frito con salchichas de pavo (3) Pan (sin gluten) Fruta de temporada	7 Crema de verduras (7) Pechuga de pollo a la plancha con patatas dado Pan (sin gluten) Fruta de temporada	8 Alubias blancas con espinacas (19) Merluza al horno (4) con lechuga, tomate y cebolla (12) Pan (sin gluten) Melocotón en su jugo
11 Paella valenciana Tortilla de verduras (3) con ensalada Pan (sin gluten) Yogur (7)	12 Sopa de picadillo (sin gluten) (3) Hamburguesa de pollo (sin gluten) con patatas a lo pobre Pan (sin gluten) Fruta de temporada	13 Espaguetis con pollo y verduras (sin gluten) Merluza al horno (4) con ensalada de tomate Pan (sin gluten) Fruta de temporada	14 Crema de calabaza (3, 7, 9) Albóndigas con tomate (sin gluten) (12) con patatas dado Pan (sin gluten) Fruta de temporada	15 Patatas con verduras Bacalao rebozado (sin gluten) (3, 4) con ensalada mixta (12, 4) Pan (sin gluten) Piña en su jugo
18 Estofado de ternera con patatas fritas y arroz Pan (sin gluten) Yogur (7)	19 Potaje de garbanzos con chorizo (19) Gallo San Pedro al horno (4) con ensalada Pan (sin gluten) Fruta de temporada	20 Sopa de marisco (sin gluten) (14, 2, 4) Tortilla de patatas (3) con ensalada (12) Pan (sin gluten) Fruta de temporada	21 Crema de calabacín (3, 7, 9) Muslitos de pollo al horno (12) con patatas bastón Pan (sin gluten) Fruta de temporada	22 Macarrones a la boloñesa sin gluten (3) Merluza a la plancha (4) con ensalada (12) Pan (sin gluten) Fruta de temporada
NO LECTIVO	NO LECTIVO	NO LECTIVO	JUEVES SANTO	VIERNES SANTO

ALÉRGENOS

1. GLUTEN
2. CRUSTÁCEOS
3. HUEVOS
4. PESCADO
5. CACAHUETES
6. SOJA
7. LÁCTEOS
8. FRUTOS DE CÁSCARA
9. APIO
10. MOSTAZA
11. SÉSAMO
12. DIÓXIDO DE AZUFRE, SULFITOS
13. MOLUSCOS
14. ALTRAMUCES

En cumplimiento del Reglamento (UE) 1169/2011 la información de alérgenos está disponible en la cocina del centro