

Menú SIN GLUTEN

Noviembre 2025

MARTES **JUEVES** LUNES MIÉRCOLES **VIFRNFS** Pasta sin gluten con taquitos de pavo y Guiso de garbanzos Arròs amb fèsols i naps Crema de verduras y hortalizas verduras Tosta de pan sin gluten de queso cremoso Cinta de lomo con tomate Fogonero al horno con ajo y perejil Tortilla francesa con queso Pollo al horno con orégano Ensalada de lechuga, zanahoria y Ensalada de lechuga, aceitunas y Brócoli salteado Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas Pan sin gluten con aceite y pimentón espárragos remolacha Fruta de temporada y pan sin gluten **PLATO NUTRILAB** Crema de legumbres (sin lentejas) y Sopa de verduras con pasta sin gluten y Pasta sin gluten a la carbonara Guiso de patata y verdura Arroz integral con salmón hortalizas garbanzos Tosta de pan sin gluten de queso Cola de rape a la vizcaína Tortilla francesa Longanizas Pollo al ajillo cremoso con orégano Ensalada de lechuga, zanahoria y Ensalada de lechuga, tomate v maíz Jamon serrano en lonchas Patatas gaio Patata panadera al horno espárragos Yogur natural con topping de frutas y pan Fruta de temporada y pan sin gluten Fruta de temporada y pan sin gluten Fruta de temporada y pan sin gluten Eruta de temporada y pan sin gluten sin gluten Guiso de patata y verdura Fideua (pasta sin gluten) de verduras Crema de zanahoria Arroz caldoso de la huerta Garbanzos con verduras Tortilla francesa Cinta de lomo a la plancha Hamburguesa mixta a la plancha Palometa en salsa de puerros Tortilla de patata Ensalada de lechuga, aceitunas v Ensalada de lechuga, aceitunas y Ensalada de lechuga, tomate y atún Pasta sin gluten salteada Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas remolacha remolacha Fruta de temporada y pan sin gluten JORNADA GRECIA Crema de verduras de temporada Guiso de patata y verdura Sopa de ave con pasta sin gluten Spanakorizo (arroz con tomate y bacon) Pasta sin gluten con tomate Hamburguesa mixta a la plancha Tortilla francesa Tosta de pan sin gluten con atún y tomate Souvlaki (pollo taco con verduras) Merluza al horno Ensalada de lechuga, tomate, queso Horiatiki (tomate, pepino, queso fresco, Patatas dado Bereniena salteada Ensalada de lechuga, maíz y remolacha mozzarella y vinagreta de albahaca cebolla y aceitunas) Yogur griego con frutos rojos y pan sin Fruta de temporada y pan sin gluten gluten **ESTE MES, EN NUESTRO PROYECTO** "UN MUNDO LLENO DE SABOR": VIAJAREMOS A FINLANDIA Y A GRECIA * 1 vez a la semana se servirá yogur como postre. ADEMÁS, CELEBRAREMOS EL DÍA DE LA DIETA MEDITERRÁNEA DENTRO DE NUESTRO PROYECTO

la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana! Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.



02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.

04 Juego

¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



03 Sostenibilidad

RECOMENDADOR DE CENAS









lácteo



