

# DIETA CELIACA

COLEGIO NTRA. SRA. DEL BUEN CONSEJO  
Septiembre 2024.



<p><b>LUNES</b> 09-SEP.</p> <p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>PAELLA VALENCIANA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>MARTES</b> 10-SEP.</p> <p>POTAJE DE TEMPORADA ATÚN MECHADO CON MOJO CILANTRO</p> <p>PAPAS GUIADAS</p> <p>PAN S/ GLUTEN YOGUR DE SABORES</p>	<p><b>MIÉRCOLES</b> 11-SEP.</p> <p>SOPA DE FIDEOS</p> <p>ROPAVIEJA MIXTA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>JUEVES</b> 12-SEP.</p> <p>SOPA DE PESCADO</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO</p> <p>GUISANTES, HABICHUELAS Y ZANAHORIAS</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA Ó LÁCTEO</p>	<p><b>VIERNES</b> 13-SEP.</p> <p>POTAJE DE LENTEJAS</p> <p>FRITOS DE BONITO S/GLUTEN</p> <p>ENSALADA FRESCA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA Ó LÁCTEO</p>
<p><b>LUNES</b> 16-SEP.</p> <p>SOPA DE POLLO Y HIERBAHUERTO S/GLUTEN</p> <p>LOMITOS DE MERLUZA CON MOJO CILANTRO</p> <p>PANACHÉ DE VERDURAS</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>MARTES</b> 17-SEP.</p> <p>POTAJE DE JUDIAS PINTAS</p> <p>ALBÓNDIGAS N. ESTOFADAS</p> <p>PAPAS A CUADROS</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>MIÉRCOLES</b> 18-SEP.</p> <p>SOPA DE PESCADO CON FIDEOS S/GLUTEN</p> <p>CROQUETAS DE PESCADO S/GL.</p> <p>ENSALADA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>JUEVES</b> 19-SEP.</p> <p>POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS</p> <p>ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA AGRIDULCE</p> <p>ARROZ PILAW</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA Ó LÁCTEO</p>	<p><b>VIERNES</b> 20-SEP.</p> <p>CREMA DE CALABAZA Y BUBANGO</p> <p>PIZZA S/GL. DE ATÚN, ACEITUNAS Y MOZARELLA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA Ó LÁCTEO</p>
<p><b>LUNES</b> 23-SEP.</p> <p>LENTEJAS COMPUESTAS</p> <p>ARROZ BLANCO</p> <p>HUEVO DURO</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>MARTES</b> 24-SEP.</p> <p>PURÉ DE ESPINACAS Y CALABACÍN</p> <p>MERLUZA REBOZADA S/GLUTEN AL HORNO</p> <p>MENESTRA DE VERDURAS EN SALSA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>MIÉRCOLES</b> 25-SEP.</p> <p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>ESTOFADO DE POLLO CON VERDURAS</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>JUEVES</b> 26-SEP. VIAJES CON SABOR LAS ISLAS</p> <p>CALDO DE PAPAS Y CILANTRO</p> <p>SANCOCHO</p> <p>PAN S/ GLUTEN YOGUR DE SABORES</p>	<p><b>VIERNES</b> 27-SEP.</p> <p>POTAJE DE ZANAHORIA Y HOJAS VERDES</p> <p>PASTA S/GLUTEN A LA BOLOÑESA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>
<p><b>LUNES</b> 30-SEP.</p> <p>PURÉ DE CALABACÍN</p> <p>PASTA S/GLUTEN A LA GENOVESA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>MARTES</b> 01-OCT.</p> <p>POTAJE DE OTOÑO</p> <p>FOGONERO EN SALSA AMERICANA</p> <p>PAPAS DORADAS</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>MIÉRCOLES</b> 02-OCT.</p> <p>MACARRONES S/GLUTEN CON TOMATE Y QUESO</p> <p>RABAS DE CALAMAR S/GL.</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>JUEVES</b> 03-OCT.</p> <p>POTAJE DE GARBANZOS</p> <p>NUGGETS DE POLLO S/GL.</p> <p>ENSALADA DIVERTIDA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA DE TEMPORADA</p>	<p><b>VIERNES</b> 04-OCT.</p> <p>SOPA DE FIDEOS S/GLUTEN</p> <p>FILO DE TERNERA EN SALSA</p> <p>VERDURAS DE LA HUERTA</p> <p>PAN S/ GLUTEN HELADO</p>

La información completa sobre Ingredientes, así como la Valoración Nutricional del Menú Basal la podrán obtener a través de su Centro Educativo. . En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento y del Consejo Europeo y del R.D. 126/2015

