

ALUMNO \_\_\_\_\_.

CURSO: \_\_\_\_\_.

## MENÚ CELIAQUÍA

### MENÚ ABRIL 2025

		PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO
MARTES	1	Arroz con chorizo y beicon	Pollo asado con guarnición
MIÉRCOLES	2	Puré de calabaza	Bacaladitos a la plancha con ensalada
JUEVES	3	Guisantes con jamón	Filete de ternera a la plancha con ensalada
VIERNES	4	Judías verdes con tomate	Filete de pollo con guarnición
LUNES	7	Puré de legumbres	Lacón a la plancha con ensalada
MARTES	8	Pasta celiacos con tomate	Pollo al ajillo con guarnición
MIÉRCOLES	9	Arroz con pollo	Salmón a la plancha con guarnición
JUEVES	10	Puré de verduras	Hamburguesa a la plancha con ensalada
MARTES	22	Arroz con tomate	Filete de cerdo con ensalada
MIÉRCOLES	23	Puré de zanahoria	Merluza a la plancha con guarnición
JUEVES	24	Lentejas guisadas	Albóndigas en salsa
VIERNES	25	Patatas guisadas con costillas	Pollo a la plancha con ensalada
LUNES	28	Puré de legumbres	Cinta de lomo adobado con ensalada
MARTES	29	Puré de verduras	Filete a la plancha con ensalada
MIÉRCOLES	30	Patatas a la marinera	Ragout de pavo en salsa



Comedor certificado con la Denominación de Calidad Rico, Sano y de Aquí