

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

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

## MENÚ SIN GLUTEN

### MENÚ ABRIL 2026

		PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO
MARTES	7	Arroz integral campero	Lacón a la plancha con ensalada
MIÉRCOLES	8	Judías verdes con tomate	Albóndigas en salsa
JUEVES	9	Puré de verduras	Chuleta de pavo con patatas
VIERNES	10	Crema de calabacín	Lenguado con ensalada
LUNES	13	Arroz con pollo	Filete de cerdo a la plancha con ensalada
MARTES	14	Crema de patata	Sajonia con guarnición
MIÉRCOLES	15	Puré de zanahoria	Pavo estofado en salsa
JUEVES	16	Judías a la marinera	Jamoncitos de pollo con ensalada
VIERNES	17	Guisantes con jamón	Lenguado con ensalada
	20	Pasta sin gluten con tomate	Filete de cerdo a la plancha con ensalada
MARTES	21	Patatas con costillas	Salmón a la plancha con ensalada
MIÉRCOLES	22	Lentejas a la jardinera	Hamburguesa con ensalada
JUEVES	23	Crema de calabacín	Cinta de lomo con guarnición
VIERNES	24	Puré de verduras	Filete de pollo con guarnición
LUNES	27	Lentejas guisadas	Jamón York con ensalada
MARTES	28	Crema de calabaza	Pollo asado con guarnición
MIÉRCOLES	29	Patatas a la riojana	Albóndigas a la jardinera
JUEVES	30	Arroz con tomate	Filete a la plancha con ensalada



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