



COLEGIO
VILLA DE GRIÑÓN

www.colegiovilladegrinon.com

CURSO ESCOLAR 2024-2025.

ALUMNO _____.

CURSO: _____.

MENÚ CELIAQUÍA

MENÚ OCTUBRE 2024

		PRIMER PLATO	SEGUNDO PLATO
MARTES	1	Sopa de arroz con pollo	Pollo al chilindrón con guarnición
MIÉRCOLES	2	Lentejas estofadas	Albóndigas a la madrileña
JUEVES	3	Arroz primavera	Merluza a la plancha con ensalada
VIERNES	4	Puré de verdura	Filete de pollo a la plancha con ensalada
LUNES	7	Judías verdes con tomate	Estofado de pavo a la jardineira
MARTES	8	Puré de legumbres	Tortilla española con ensalada
MIÉRCOLES	9	Crema de patata	Hamburguesa con tomate
JUEVES	10	Crema de calabaza	Cinta de lomo adobado
VIERNES	11	Crema de verduras	Filete de cerdo con patatas
LUNES	14	Crema de calabacín	Jamón York a la plancha ensalada
MARTES	15	Arroz primavera	Albóndigas a la jardinera
MIÉRCOLES	16	Crema de patatas	Ternera a la plancha con patatas
JUEVES	17	Patatas a la riojana	Ragout de pavo con verduras
VIERNES	18	Potaje de garbanzos	Filete de pollo a la plancha con ensalada
LUNES	21	Crema de lentejas	Lenguado a la plancha con ensalada
MARTES	22	Patatas guisadas en salsa verde	Filete de Sajonia con guarnición
MIÉRCOLES	23	Puré de zanahorias	Filete a la plancha con guarnición
JUEVES	24	Judías pintas con verduras	Filete ruso con patatas
VIERNES	25	Guisantes con beicon	Filete de pollo a la plancha con patatas
LUNES	28	Arroz con chorizo y beicon	Pollo asado con guarnición
MARTES	29	Judías verdes con tomate	Albóndigas en salsa
MIÉRCOLES	30	Puré de verduras	Ternera a la plancha con patatas
JUEVES	31	Crema de calabaza	Filete de pollo con guarnición