

Menú Sin gluten

COLEGIO EL LIMONAR NOVIEMBRE 2025



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
03	04	05	06	07
Sopa de picadillo con fideos sin gluten	Paella de pollo	Alubias blancas con verduras	Espaguetis sin gluten con tomate	Crema de calabaza, puerro y boniato
Lomo asado con salsa de verduras	Merluza a la vizcaína	Muslos de pollo al horno	Revuelto de huevo y patatas	Lenguadina al horno o a la plancha
Patatas fritas	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz dulce	Ensalada de lechuga y remolacha	Tomate fresco aliñado con oregano
Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos
10	11	12	13	14
Arroz con salsa de tomate casera (arroz, tomate, cebolla, zanahoria)	Alubias blancas estofadas	Crema de zanahoria (zanahoria, patata, cebolla)	Garbanzos estofados con verduras	Sopa de picadillo con fideos sin gluten
Filete de pechuga de pavo al horno / plancha	Tortilla de patata y cebolla	Pollo al curry	Salmón al horno con eneldo	Cinta de lomo a la plancha / horno
Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate fresco	Arroz pilaf (arroz, cebolla, laurel)	Ensalada de lechuga y remolacha	Pisto de verduras hortelano (calabacin, tomate, pimiento rojo y verde, cebolla y ajo)
Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos
17	18	19	20	21
Crema de verduras y hortalizas (patata, cebolla, acelga, calabacín, calabaza, judía verde, zanahoria y puerro)	Guiso de garbanzos con espinacas (garbanzos, patatas, espinacas, tomate, cebolla)	Patatas guisadas con pollo	Espaguetis sin gluten con pollo y verduras	Arroz salteado con champiñones (arroz, champiñones, cebolla, ajo y laurel)
Magro de cerdo en salsa de manzana	Filete de contramuslo de pollo al horno / plancha	Merluza al gratén	Tortilla francesa	Abadejo a la plancha / horno
Arroz pilaf (arroz, cebolla, laurel)	Ensalada de lechuga y brotes de soja	Maíz salteado	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz dulce
Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos
24	25	26	27	28
Coditos sin gluten con tomate	Crema de calabaza y zanahoria	Guiso de garbanzos con verduras	Arroz con salsa de tomate casera (arroz, tomate, cebolla, zanahoria)	Guiso de alubias blancas con verduras
Filete de magra al horno / plancha	Pavo encebollado	Revuelto de huevo	Filete de merluza a la plancha / al horno	Jamoncitos de pollo al horno con finas hierbas
Ensalada de lechuga y zanahoria	Patatas dado	Tomate fresco aliñado con oregano	Ensalada de lechuga y maíz dulce	Zanahoria dado salteada
Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos
dioigonos	11-11	dioigonoo		atorgonio

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.



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



03 Sostenibilidad

RECOMENDADOR DE CENAS



SEGUNDOS PLATOS









lácteo



