

Este menú es sano y equilibrado, diseñado por

nuestros expertos nutricionistas.

## Menú Sin gluten

## COLEGIO EL LIMONAR SEPTIEMBRE 2025



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
01	02	03	04	05
Bienvenid@al CURSO 25-26				
08	09	10	11	12
		Alubias blancas con verduras	Crema de calabaza, puerro y boniato	Espaguetis sin gluten con tomate
		Muslos de pollo al horno	Lenguadina al horno o a la plancha	Revuelto de patatas
		Ensalada de lechuga y maíz	Tomate aliñado con oregano	Ensalada de lechuga y remolacha
		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
15	16	17	18	19
Arroz con salsa de tomate (arroz, tomate, cebolla, zanahoria, ajo)	Ensalada de pasta sin gluten (pasta sin gluten, maiz, zanahoria, tomate y aceitunas)	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	Arroz pilaf (arroz, cebolla, laurel)	Ensalada de lechuga y remolacha	Pisto de verduras (calabacin, tomate, pimiento rojo y verde, cebolla y ajo)
Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Vasito helado sin gluten 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
22	23	24	25	26
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)	Ensalada campera (patata, tomate, pimiento, cebolla y atun)	Espaguetis sin gluten con pollo y verduras	Arroz salteado con champiñones (arroz, champiñones, cebolla, ajo y laurel)
Lomo 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
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
29	30			
Coditos sin gluten con tomate	Crema de calabaza y zanahoria			
Filete de magra al horno / plancha	Pavo encebollado			Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de
Ensalada de lechuga y zanahoria	Patatas dado fritas			SERUNION la información de sustancias
Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos			que pueden causar alergias o intolerancias
	TAU III			

## la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



¡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.



## RECOMENDADOR DE CENAS





Fruta



lácteo



