



## MENÚ SIN GLUTEN JUNIO 2025

## **COLEGIOS CASTILLA-LA MANCHA**

Semana 2-6	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	SOPA DE LLUVIA	ARROZ CALDOSO CON VERDURAS	CREMA DE VERDURAS	COLIFLOR REHOGADA	ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
SEGUNDOS	POLLO ASADO	PESCADO BLANCO AL HORNO	HUEVOS RELLENOS	MAGRA CON TOMATE	PESCADO BLANCO AL AJILLO
GUARNICIÓN	PATATA DADO	ENSALADA	ENSALADA	ZANAHORIA SALTEADA	ENSALADA
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	YOGUR NATURAL Y PAN INTEGRAL	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN
Semana 9-13	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS	CREMA DE CALABACÍN	ARROZ CON TOMATE	PASTA (SIN GLUTEN) CON VERDURAS	GARBANZOS CON CARNE	LENTEJAS CASTELLANAS
SEGUNDOS	TORTILLA DE ATUN	PESCADO AZUL AL HORNO	POLLO AL CHILINDRON	ENSALADILLA	PESCADO BLANCO EN PAPILLOTE
GUARNICIÓN	ENSALADA	ENSALADA	CHAMPIÑON AL AJILLO		VERDURAS ASADAS
POSTRE	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN INTEGRAL	FRUTA DE TEMPORADA Y PAN	YOGUR Y PAN
Semana 16-20	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS SEGUNDOS GUARNICIÓN POSTRE	PENDIENTE DE CONFIRMACIÓN		MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO		
Semana 23-28	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PRIMEROS					
SEGUNDOS GUARNICIÓN POSTRE V.N. Propuesta Cenas			VACACIONES		
Conac		FRUTA V	ARIADA Y DE TEMPORADA		

FROTA VARIADA I DE TEMPORADA

ENSALADAS: Lechuga y 1 o 2 ingredientes (Tomate, Maíz, Pepino, Cebolla, Zanahoria...)

REGLAMENTO 1169/2011. TODA LA INFORMACIÓN RELATIVA A LOS ALÉRGENOS QUE COMPONEN NUESTROS PLATOS SE ENCUENTRA EN EL CENTRO