

# MENÚ SIN GLUTEN NIÑOS COLEGIO LA MILAGROSA SALAMANCA MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
-DÍA 4- *Ensalada de judías blancas E- Magro de cerdo a la plancha con verduras ECO Fruta y pan SIN GLUTEN	-DÍA 5- *Pasta SIN GLUTEN/SIN HUEVO boloñesa *Filete de merluza al ajo arriero con lechuga y maíz Yogur Natural y pan SIN GLUTEN	-DÍA 6- Judías verdes rehogadas con ajito *Tortilla española con lechuga y zanahoria rallada Fruta y pan SIN GLUTEN	-DÍA 7- *Arroz con pollo y verduras Merluza al horno con lechuga y maíz Yogur natural y pan SIN GLUTEN	-DÍA 8- *Sopa SIN GLUTEN/SIN HUEVO *Cocido completo Fruta y pan SIN GLUTEN
-DÍA 11- *Crema de puerro E- Pollo asado en su jugo con verduras ECO Fruta y pan SIN GLUTEN	-DÍA 12- * Pasta SIN GLUTEN/SIN HUEVO salteada con setas Tacos de atún en salsa de tomate con lechuga Yogur natural y pan SIN GLUTEN	-DÍA 13- *Calabaza y arroz estofados *Tortilla española con lechuga y zanahoria Fruta y pan SIN GLUTEN	-DÍA 14- *Patatas guisadas con verduras *Filete de bacalao al horno con lechuga y maíz Yogur natural y pan SIN GLUTEN	-DÍA 15- Menestra de verduras con cebolla *Filete de ternera con patatas Fruta y pan SIN GLUTEN
-DÍA 18- *Garbanzos estofados con verduras *Suprema de salmón en salsa de zanahoria Fruta y pan SIN GLUTEN	-DÍA 19- * Pasta SIN GLUTEN/SIN HUEVO con verduras *Lomo de cerdo a la plancha con champiñones Yogur natural y pan SIN GLUTEN	-DÍA 20- E- Coliflor ecológica rehogada con ajito y aceite de oliva *Tortilla francesa con lechuga y zanahoria Fruta y pan SIN GLUTEN	-DÍA 21- *Arroz con tomate *Filete de merluza a la gallega Yogur natural y pan SIN GLUTEN	-DÍA 22- *Puré de verduras E- Lomo de cerdo en salsa con zanahoria ecológica Fruta y pan SIN GLUTEN
-DÍA 25- *Garbanzos con espinacas *Tortilla francesa de jamón york con lechuga y remolacha Fruta y pan SIN GLUTEN	-DÍA 26- Pasta SIN GLUTEN/SIN HUEVO con verduras Filete de palometa en salsa de tomate con lechuga Yogur natural y pan GLUTEN	-DÍA 27- *Brócoli al ajo arriero *Filete de pollo con patatas cuadro Fruta y pan SIN GLUTEN	-DÍA 28- Patatas guisadas con bacalao *Chuleta de cerdo a la plancha con lechuga y tomate Yogur natural y pan SIN GLUTEN	-DÍA 29- E- Judías blancas con verduras ecológicas Filete de merluza a la plancha Fruta y pan SIN GLUTEN