

MENÚ BASAL SIN GLUTEN NIÑOS COLEGIO LA MILAGROSA SALAMANCA

SEPTIEMBRE 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			-DÍA 10- Alubias blancas estofadas con verduras Lomo de cerdo en salsa con zanahoria ecológica Yogur natural y pan sin gluten	-DÍA 11- * Macarrones sin gluten/sin huevo boloñesa *Filete de merluza a la gallega con lechuga y maíz Fruta eco y pan sin gluten
-DÍA 14- Arroz campero Magro de cerdo con verduritas y patatas con lechuga y remolacha Fruta y pan sin gluten	-DÍA 15- Garbanzos estofados con verduras ecológicas Filete de palomea con ajito y cebolla en salsa de tomate Yogur natural y pan sin gluten	-DÍA 16- Crema de zanahoria eco Filete de pollo a la plancha con lechuga Frutal y pan sin gluten	-DÍA 17- Arroz con verduras Tortilla francesa con jamón york con lechuga y zanahoria Yogur natural y pan sin gluten	-DÍA 18- Macarrones sin gluten/sin huevo con salsa de tomate Filete de merluza a la vasca con lechuga y maíz Fruta eco y pan sin gluten
-DÍA 21- Guisantes rehogados con cebolla Cinta de lomo fresca a la plancha con daditos de calabaza con patata cocida Fruta y pan sin gluten	-DÍA 22- Patatas a la riojana Merluza en salsa de zanahoria y calabaza con lechuga y remolacha Yogur natural y pan sin gluten	-DÍA 23- Alubias blancas a la hortelana Tortilla de patata y calabacín con lechuga Fruta y pan sin gluten	-DÍA 24- Macarrones sin gluten/sin huevo con salsa de setas Filete de abadejo en salsa con daditos de calabaza con lechuga y maíz Yogur natural y pan sin gluten	-DÍA 25- Sopa con pasta sin gluten/sin huevo Cocido completo Fruta y pan sin gluten

-DÍA 28- Crema de calabaza y arroz Tortilla francesa con jamón york con lechuga y zanahoria Fruta y pan sin gluten	-DÍA 29- Judías verdes rehogadas con pimentón y patata Pollo asado con verduras thai Yogur natural y pan sin gluten	-DÍA 30- Alubias blancas a la hortelana Filete de merluza al horno y daditos de zanahoria con lechuga Fruta y pan sin gluten		