

**Menú Comedor (Celíacos)**  
**Temporada 2025-2026**

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Lentejas Vegetales y arroz integral Tortilla de patatas y ensalada  Fruta	Ensaladilla  Pescado con ensalada  Fruta	Judías con atún  Arroz con pavo y verduras Fruta	Fabada con vegetales Pollo al horno con ensalada Lácteo 	Sopa de fideos Pescado con ensalada  Fruta
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Crema de verduras Espaguetis boloñesa de pollo y pavo Fruta y pan	Ensalada de arroz  Pescado con ensalada  Fruta	Ensalada mixta Albóndigas de cerdo con patatas y verduras Lácteo 	Sopa de estrellas Filete de pavo con patatas y champiñones Fruta	Potaje de legumbres con arroz integral Sardina con ensalada  Fruta
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Lentejas vegetales con arroz integral Tortilla de patata con ensalada  Lácteo 	Brócoli Guiso de pescado con patatas y verduras  Fruta	Ensalada mixta Filetes de lomo con arroz en salsa Fruta	Ensalada de pasta  Pescado a la gallega con ensalada  Fruta	Crema de verduras Pollo al horno con patatas fritas Fruta
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa de fideos Pescado con patatas y ensalada  Fruta y pan	Arroz 3 delicias  Hamburguesa de pollo con ensalada Fruta	Ensalada mixta Fideos con ternera Fruta	Caldo Gallego Pescado con ensalada Fruta	Potaje de garbanzos con huevo, espinacas y arroz integral  Macarrones con atún y salsa de tomate casera  Lácteo 

- **Se cambian las pastas y alimentos con harina por equivalentes sin gluten.**
- Todos los días se acompañará el menú con pan gallego (intentando ofrecerlo algún día integral), excepto los jueves que será pan de Cea. **En este caso será sin gluten (opcional).**
- Se ofrecerá agua como única bebida.
- Intentar que las frutas y verduras utilizadas sean de temporada.

