

Menú Comedor (Celíacos)
Temporada 2026-2027

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Lentejas Vegetales y arroz integral Tortilla de patatas y ensalada Fruta	Ensaladilla / Sopa Pescado con ensalada Fruta	Judías con atún Arroz con pavo y verduras Fruta	Fabada con vegetales Pollo al horno con ensalada Fruta	Sopa de fideos Pescado con ensalada Fruta
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Crema de verduras Espaguetis boloñesa de pollo y pavo Fruta	Ensalada de arroz Pescado con ensalada Fruta	Escalivada / Menestra de verduras con huevo Albóndigas de cerdo con patatas y verduras Fruta	Sopa de estrellas Filete de pavo con patatas y champiñones y guisantes Fruta	Potaje de legumbres con arroz integral Pescado con ensalada Fruta
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Lentejas vegetales con arroz integral Tortilla de patata con ensalada Fruta	Brócoli a la vinagreta Guiso de pescado con patatas y verduras Fruta	Ensalada completa 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 y ensalada Fruta
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Sopa de fideos Pescado con patatas y ensalada Fruta	Arroz con pisto de verduras Hamburguesa de pollo con ensalada Fruta	Caldo Gallego Pescado con ensalada Fruta	Ensalada mixta Fideos con ternera y guisantes Fruta	Potaje de garbanzos con huevo, espinacas y arroz integral Macarrones con atún o mejillones y salsa de tomate casera Fruta

- Se cambian las pastas y alimentos con harina por equivalentes sin gluten.
- Todos los días se acompañará el menú con pan gallego (lunes y viernes de cada semana será 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.

