

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE 

MES: Diciembre

COLEGIO: CELIACO

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	I. Nutricional
<p>3 VERDURA TRICOLOR HUEVOS REVUELTOS CON CHORIZO CON LECHUGA Y MAIZ PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA</p>	<p>4 GARBANZOS ESTOFADOS RAPE AL HORNO LECHUGA Y ZANAHORIA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA</p>	<p>5 SOPA DE AVE CON PASTA (sin gluten) ALBONDIGAS CON JARDINERA DE CHAMPIÑONES PAN (SIN GLUTEN)/ LACTEO</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>NO LECTIVO</p>	<p>kcl: 763.1 Prot: 38.16 HC: 99.20 Lip: 23.74</p>
<p>10 PASTA(sin gluten) CON VERDURITAS TORTILLA DE ATUN CON LECHUGA Y ACEITUNAS NEGRAS PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA</p>	<p>11 CREMA DE CALABACIN PINCHO MORUNO CON ARROZ PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA</p>	<p>12 ALUBIAS BLANCAS A LA RIOJANA JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON LECHUGA Y MAIZ PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA</p>	<p>13 JUDÍA VERDE Y PATATA REHOGADAS HAMBURGUESA DE TERNERA CON ENSALADA HORTELANA PAN (SIN GLUTEN)/ LACTEO</p>	<p>14 ARROZ MIXTO DE VERDURAS Y CARNE FILETE DE ABADAJE AL HORNO CON LECHUGA Y ZANAHORIA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA</p>	<p>kcl: 772.33 Prot: 34.75 HC: 96.54 Lip: 27.46</p>
<p>17 PASTA(sin gluten) NAPOLITANA CHULETA DE AGUJA A LA PLANCHA CON LECHUGA Y MAIZ PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA</p>	<p>18 GARBANZOS ESTOFADOS CON ARROZ ESPINACA Y HUEVO DURO PAVO A LA PLANCHA CON ENSALADA PRIMAVERA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA</p>	<p>19 SALTEADO DE ACELGAS CON PATATA LOMO DE CAELLA CON TOMATE PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA</p>	<p>20 CREMA DE VERDURAS TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA HORTELANA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA</p>	<p>21 ARROZ CON SALSA DE TOMATE JAMONCITOS DE POLLO AL CHILINDRON CON PATATA DADO PAN (SIN GLUTEN)/ LACTEO</p>	<p>kcl: 795.3 Prot: 35.75 HC: 99.41 Lip: 28.28</p>
<p>VACACIONES</p>		<p>DE</p>		<p>NAVIDAD</p>	<p>kcl: Prot: HC: Lip:</p>
					<p>kcl: Prot: HC: Lip:</p>

VISITA NUESTRA WEB: WWW.ELGUSTODECRECER.ES