

Diciembre-Celiacos

2025-2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1 Arroz blanco en salsa tomate Ragú de pavo con verduritas 436kcl, 33Ch, 42Prot, 16 Lip	2 Lentejas estofadas con verduras Lenguadina a la andaluza con zanahorias baby 469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip	3 Patatas guisadas a la riojana Filetes rusos en salsa barbacoa con patatas fritas 496kcl, 25Ch, 30 Prot, 30 Lip	4 Crema de verduras frescas Lomos de merluza en salsa zanahoria con calabacín 460kcl, 32Ch, 45Prot, 13 Lip	5 Sopa de ave con estrellas Albóndigas jardinera con patatas dado 442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip
8 NO LECTIVO	9 Judías verdes al vapor con jamón Salmón horno en salsa marinera con guisantes 426kcl, 15Ch, 44Prot, 18Lip	10 Crema de calabacín Croquetas artesanas de jamón con ensalada de tomate 426kcl, 51Ch, 18Prot, 17 Lip	11 Judías blancas guisadas con verdura Merluza a la romana con calabaza asada 473kcl, 34Ch, 38Prot, 18 Lip	12 Sopa de cocido Cocido completo con garbanzos, carne, chorizo, patata y zanahoria 449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip
15 Fideua de pollo y verduras al horno Tortilla española con ensalada de lechuga y tomate 439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip	16 Menestra verdura al vapor Gallo en salsa de espinacas con verduritas 409kcl ,13 Ch, 31Prot, 24Lip	17 Crema de zanahorias Pollo asado con patatas panaderas 473kcl, 21Ch, 31Prot, 27Lip	18 Garbanzos estofados a la madrileña Salmón horno con calabacín rehogado 473kcl, 34Ch, 38Prot, 18 Lip	19 MENU DE NAVIDAD Sopa de navidad Pavo guisado Postre de Navidad 532kcl, 57Ch, 26Prot, 20Lip
22 NO LECTIVO	23 NO LECTIVO	24 NO LECTIVO	25 NO LECTIVO	26 NO LECTIVO
29 NO LECTIVO	30 NO LECTIVO	31 NO LECTIVO		

POSTRES: FRUTA TRES DÍAS A A SEMANA Y LÁCTEOS



December -Celiac

2025-2026

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
1 White rice in tomato sauce Turkey ragu with vegetables 436kcl, 33Ch, 42Prot, 16 Lip	2 Stewed lentils with vegetables stew Battered sole with baby carrots 469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip	3 Potatoes and vegetable stew Salisbury steaks in barbecue sauce with French fries 496kcl, 25Ch, 30 Prot, 30 Lip	4 Fresh vegetables cream soup Hake loins in carrot sauce with sautéed courgettes 460kcl, 32Ch, 45Prot, 13 Lip	5 Poultry soup with pasta Meatballs with diced potatoes 442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip
8 HOLIDAY	9 Steamed green beans with ham Baked salmon in marinière sauce with peas 426kcl, 15Ch, 44Prot, 18Lip	10 Courgette cream soup Homemade ham croquettes with tomato salad 426kcl, 51Ch, 18Prot, 17 Lip	11 Haricot beans and vegetable stew Battered hake with roasted pumpkin 473kcl, 34Ch, 38Prot, 18 Lip	12 Stew soup Chickpea, meat, chorizo, potatoes and carrot stew 449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip
15 Chicken and vegetable noodle Spanish omelet with lettuce and tomato salad 439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip	16 Steamed vegetable stew Megrim in spinach sauce with vegetables 409kcl ,13 Ch, 31Prot, 24Lip	17 Carrot cream soup Roast chicken with potatoes 473kcl, 21Ch, 31Prot, 27Lip	18 Madrilenian style chickpea stew Baked salmon with sautéed courgettes 473kcl, 34Ch, 38Prot, 18 Lip	19 CHRISTMAS MENU Christmas soup Stewed turkey Christmas dessert 532kcl, 57Ch, 26Prot, 20Lip
22 HOLIDAY	23 HOLIDAY	24 HOLIDAY	25 HOLIDAY	26 HOLIDAY
29 HOLIDAY	30 HOLIDAY	31 HOLIDAY		

DESSERTS: FRUIT THREE DAYS A WEEK AND DAIRY PRODUCTS
ALL SAUCES, BREADED AND BATTERED MEALS ARE COOKED WITH SPECIFIC PRODUCTS FOR CELIACS

