



Febrero - Celiacos



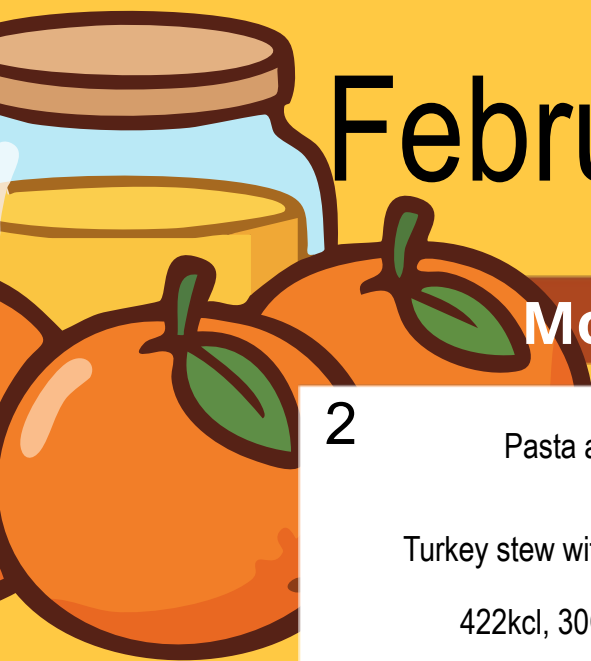
2025-
2026
Viernes

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Macarrones gratinados al horno con atún Estofado de pavo con verduras al vapor 422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip	3 Garbanzos a la madrileña Lomos de lenguadina al horno con calabacín rehogado 448kcl, 30Ch. 46 Prot, 12 Lip	4 Sopa de ave con estrellas Albóndigas a la jardinera con patatas dado 442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip	5 Judías verdes al vapor rehogadas con jamón Salmón en salsa de verdura con zanahorias baby 426kcl, 15Ch, 44Prot, 18Lip	6 Crema de zanahorias Pechuga de pollo milanesa con ensalada de tomate y Lechuga 443kcl, 45Ch, 24Prot, 24Lip
9 Paella de verdura Croquetas artesanas de jamón con ensalada tomate 450kcl, 62Ch, 14,Prot, 16Lip	10 Lentejas estofadas con verduras Merluza al horno en salsa marinera con calabaza asada 469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip	11 Guisantes rehogados con beicon Pollo asado con patatas panaderas al horno 484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip	12 Crema de verduras de temporada Filetes de gallo a la romana con tomate y maíz 427kcl, 35Ch, 27Prot, 20 Lip	13 Sopa de cocido Cocido completo con garbanzos, carne, chorizo, patata y zanahoria 449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip
16 Patatas guisadas con verdura Tortilla francesa atún con ensalada de lechuga y tomate 428kcal, 33Ch, 24Prot, 22Lip	17 Judías blancas guisadas con verdura Salmón en salsa con calabacín rehogado 451kcl, 38Ch, 45Prot, 10 Lip	18 Crema de calabaza Estofado de magras con verduras 452kcl, 21Ch, 45,Prot, 21Lip	19 Arroz blanco en salsa de tomate Merluza a la romana con lechuga y maíz 452kcl, 73Ch , 23Prot, 9 Lip	20 Sopa de ave con picadillo Filetes rusos en salsa barbacoa con patatas fritas 439kcl, 30Ch, 27Prot, 21 Lip
23 Menestra de verdura al vapor Ragu de pavo con puré de patata 486kcl, 40Ch, 45,Prot, 16Lip	24 Judías pintas estofados con verduras Salmón en salsa espinacas con guisantes rehogados 457kcal. 52 Ch. 21 Prot. 18Lip	25 Sopa de ave con fideos Muslos de pollo encebollados con patatas panaderas 471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip	26 Crema de calabacín Lomos de lenguadina a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate 477kcl, 46Ch, 27Prot, 20 Lip	27 Fideua de verdura y pollo Tortilla de patata con ensalada de tomate 439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip

POSTRES: FRUTA TRES DÍAS A A SEMANA Y LÁCTEOS

TODAS LAS SALSAS, LOS EMPANADOS Y LOS REBOZADOS ESTÁN COCINADOS CON PRODUCTOS ESPECÍFICOS PARA CELIACOS





February - Celiacs



2025-
2026

Monday

Tuesday

Wednesday

Thursday

Friday

2 Pasta and tuna gratin

Turkey stew with steamed vegetables
422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip

3 Madrilenian style chickpeas stew

Baked sole loins with sautéed courgetti
448kcl, 30Ch, 46 Prot, 12 Lips

4 Poultry soup with pasta stars

Jardinière style meatballs with diced potatoes
442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip

5 Sautéed steamed runner beans with ham

Salmon in vegetable sauce with baby carrots
426kcl, 15Ch, 44Prot, 18Lip

6 Carrot cream soup

Breaded chicken breast with tomato and lettuce salad
443kcl, 45Ch, 24Prot, 24Lip

9 Vegetable Paella

Homemade ham croquettes with lettuce and tomato salad
450kcl, 62Ch, 14, Prot, 16Lip

10 Lentils and vegetables stew

Baked hake in marinère sauce with roasted pumpkin
469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip

11 Sautéed peas with bacon

Roasted chicken with Baker-style potatoes
484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip

12 Fresh vegetables cream soup

Battered megrim sole with tomato and sweetcorn
427kcl, 35Ch, 27Prot, 20 Lip

13 Stew soup

Full stew: Chickpeas, meat, chorizo, potatoes and carrots
449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip

16 Potatoes and vegetables stew

Tuna omelette with lettuce and tomatoes
428kcal, 33Ch, 24Prot, 22Lip

17 Haricot beans and vegetable stew

Salmon in sauce with sautéed courgettes
451kcl, 38Ch, 45Prot, 10 Lip

18 Pumpkin cream soup

Pork loin with vegetables
452kcl, 21Ch, 45, Prot, 21Lip

19 Rice in tomato sauce

Battered hake with lettuce and sweetcorn
452kcl, 73Ch, 23Prot, 9 Lip

20 Poultry soup with harsh

Salisbury steaks in barbeque sauce with French fries
439kcl, 30Ch, 27Prot, 21 Lip

23 Steamed vegetables stew

Turkey ragu with mashed potatoes
486kcl, 40Ch, 45, Prot, 16Lip

24 Pinto beans stew with vegetables

Steamed salmon in spinach sauce with peas
457kcal. 52 Ch. 21 Prot. 18Lip

25 Poultry soup with pasta noodles

Chicken thighs in onion sauce with Baker-style potatoes
471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip

26 Courgette cream soup

Battered sole with lettuce and tomato salad
477kcl, 46Ch, 27Prot, 20 Lip

27 Vegetable and chicken fideuà

Spanish omelette with tomato salad
439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip

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

