

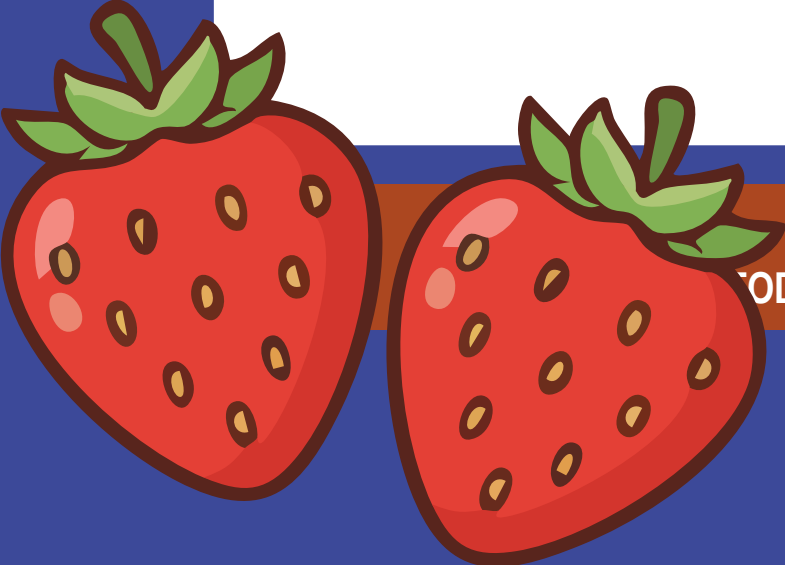
Marzo - Celiacos

2025-2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
2 Paella de verdura Estofado de pavo con verduritas al vapor 452Kcl, 37Ch, 33Prot, 18Lip	3 Lentejas guisadas con verduras Lenguadina al horno en salsa marinera con guisantes rehogados 469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip	4 Crema de verduras frescas Albóndigas a la jardinera con patatas dado 451kcl, 49Ch, 14Prot, 22Lip	5 JJudías verdes al vapor rehogadas con jamón Lomos de merluza a la romana con zanahorias baby 447kcl, 28Ch, 27Prot, 19 Lip	6 Sopa de ave con estrellas Pechuga de pollo milanesa con ensalada tomate 434kcl, 24Ch, 40Prot, 19Lip
9 Espirales gratinadas al horno con chorizo Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate 424kcl, 61Ch, 20Prot, 11 Lip	10 Garbanzos guisados a la madrileña Salmón al horno en salsa de zanahorias con calabacín rehogado 473kcl, 34Ch, 38Prot, 18 Lip	11 Guisantes rehogados con beicon Pollo asado con patatas panaderas 484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip	12 Sopa de ave con picadillo Merluza en salsa con calabaza asada 432 kcal. 51 Ch. 24 Prot. 14 Lip	13 Crema de calabacín Filetes rusos en salsa barbacoa con patata fritas 422kcl, 13Ch,23Prot, 31Lip
16 Patatas guisadas con verdura Croquetas artesanas de jamón con ensalada de lechuga y tomate 456kcl, 38Ch, 30Prot, 20Lip	17 Judías blancas estofadas con verduras Lenguadina en salsa de espinacas con zanahorias baby 473kcl, 34Ch, 38Prot, 18 Lip	18 Crema de zanahorias Magras de cerdo con pure de patata 459kcl, 25Ch, 47Prot, 21 Lip	19 Menestra de verdura al vapor Merluza a la andaluza con champiñón ajillo 409kcl ,13 Ch, 31Prot, 24Lip	20 Sopa de cocido Carne de ternera guisada con tomate 439kcl, 39Ch, 28Prot, 19Lip
23 Fideua de verdura y pollo Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate 439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip	24 Lentejas guisadas a la burgalesa Salmón al horno en salsa verdura con calabacín rehogado 528 kcal,25CH, 38Prot, 30Lip	25 Sopa de ave con letras Muslos de pollo encebollados con patatas panaderas 471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip	26 Crema de espinacas Lenguadina a la romana con guisantes rehogados 435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip	27 NO LECTIVO
30 NO LECTIVO	31 NO LECTIVO			

POSTRES: FRUTA TRES DÍAS A A SEMANA Y LÁCTEOS

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

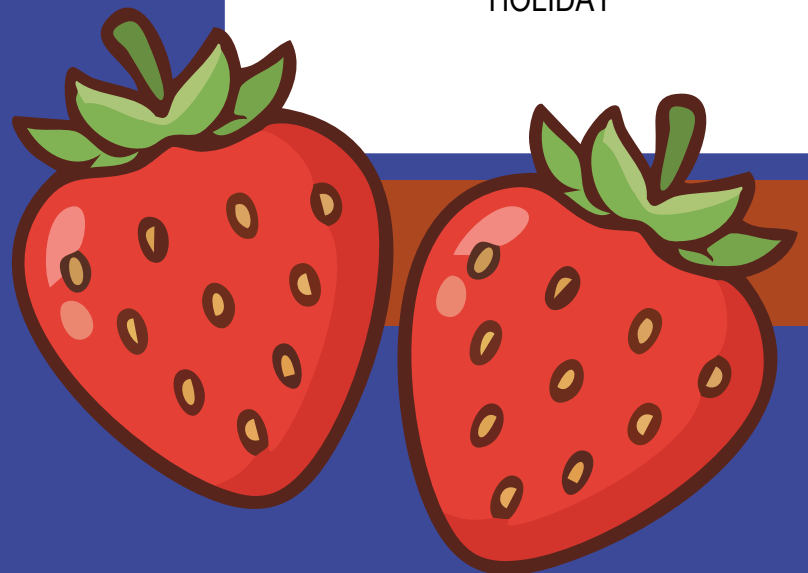




March - Celiacs

2025-2026

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
2 Chicken and vegetables Paella Turkey stew with steamed vegetables 452Kcl, 37Ch, 33Prot, 18Lip	3 Lentils and vegetable stew Sole loins in marinière sauce with sautéed peas 469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip	4 Fresh vegetables cream soup Jardinière meatballs with diced potatoes 451kcl, 49Ch, 14Prot, 22Lip	5 Sautéed steamed runner beans with ham Battered hake loins with baby carrots 447kcl, 28Ch, 27Prot, 19 Lip	6 Carrot cream soup Breaded chicken breast with lettuce an tomato salad 434kcl, 24Ch, 40Prot, 19Lip
9 Pasta and chorizo gratin French omelette with tomato salad 424kcl, 61Ch, 20Prot, 11 Lip	10 Madrilenian style chickpeas stew Salmon sole in carrot sauce 473kcl, 34Ch, 38Prot, 18 Lip	11 Sautéed peas with bacon Roasted chicken with Baker-style potatoes 484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip	12 Poultry soup with harsh Baked hake in marinière sauce with roasted pumpkin 432 kcal. 51 Ch. 24 Prot. 14 Lip	13 Courgette cream soup Salisbury steaks in barbeque sauce with French fries 422kcl, 13Ch,23Prot, 31Lip
16 Potatoes and vegetable stew Homemade ham croquettes with lettuce and tomato salad 456kcl, 38Ch, 30Prot, 20Lip	17 Haricot beans and vegetable stew Sole loins Hake in spinach sauce with baby carrots 473kcl, 34Ch, 38Prot, 18 Lip	18 Carrot cream soup Pork loin in tomato sauce with mashed potatoes 459kcl, 25Ch, 47Prot, 21 Lip	19 Steamed vegetable stew Battered hake loins with garlic sautéed mushrooms 409kcl ,13 Ch, 31Prot, 24Lip	20 Stew soup Full stew: chickpeas, meat, chorizo potatoes and carrots 439kcl, 39Ch, 28Prot, 19Lip
23 Chicken vegetable noodle paella Spanish omelette with lettuce and tomato salad 439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip	24 Burgos-style lentils stew Salmon in vegetable sauce with sautéed courgettes 528 kcal,25CH, 38Prot, 30Lip	25 Poultry soup with pasta stars Chicken thighs in onion sauce with Baker-style potatoes 471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip	26 Spinach cream soup Battered sole loins with sautéed peas 435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip	27 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

