

# Abril- Celiacos

2025-2026

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 NO LECTIVO	2 NO LECTIVO	3 NO LECTIVO
6 NO LECTIVO	7 Ensalada de arroz integral con atún, manzana y huevo Merluza a la andaluza con zanahorias baby 448kcl, 70Ch , 25Prot, 9 Lip	8 Lentejas guisadas con verdura Albóndigas jardinera con verduritas al vapor 510kcl, 25Ch, 38Prot, 28Lip	9 Crema de verduras Salmón al horno con guisantes rehogados 478kcl, 32Ch, 45Prot, 15 Lip	10 Judías verdes al vapor con jamón Pechuga de pollo plancha con ensalada tomate 463kcl, 12Ch, 46Prot, 23 Lip
13 Macarrones integrales gratinados con verduras Tortilla francesa de atún con ensalada de tomate 424kcl, 61Ch, 20Prot, 11 Lip	14 Garbanzos guisados a la madrileña Lenguadina al horno en salsa de zanahorias con calabacín rehogado 448kcl, 30Ch. 46 Prot, 12 Lip	15 Arroz blanco con salsa de tomate Alubias en ensalada con atún y maíz 484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip	16 Sopa de ave con picadillo Merluza romana con ensalada de lechuga y tomate 444 kcal. 54 Ch. 24 Prot. 14 Lip	17 Crema de calabacín Filetes rusos en salsa barbacoa con patatas panaderas 422kcl, 13Ch,23Prot, 31Lip
20 Paella de verdura Ragú de pavo con puré de patata 452Kcl, 37Ch, 33Prot, 18Lip	21 Judías blancas estofadas con verduras Salmón en salsa de espinacas con zanahorias baby 457kcal. 52 Ch. 21 Prot. 18Lip	22 Crema de zanahorias Magras de cerdo con arroz blanco 463kcl, 26Ch, 47Prot, 21 Lip	23 Ensalada de pasta integral con huevo cocido Lenguadina a la andaluza con champiñón ajillo 454kcl, 21Ch, 31Prot, 25Lip	24 Menestra de verdura al vapor Filete de pollo plancha con ensalada de tomate 417kcl, 33Ch, 30Prot, 14Lip
27 Espirales integrales gratinadas con atún Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate 452Kcl, 37Ch, 33Prot, 18Lip	28 Lentejas guisadas a la burgalesa Salmón al horno en salsa verduras con calabacín rehogado 528 kcal,25CH, 38Prot, 30Lip	29 Guisantes rehogados con beicon Muslos de pollo encebollados con patatas panaderas 471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip	30 Crema de espinacas Merluza la romana con ensalada de tomate 435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip	

FRUTA DE TEMPORADA (LUNES, MARTES, JUEVES Y VIERNES) Y MIÉRCOLES LÁCTEO.

DOS DÍAS A LA SEMANA SE DARÁ PAN INTEGRAL.

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



# April- Celiacs

2025-2026

Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
		1 HOLIDAY	2 HOLIDAY	3 HOLIDAY
6 HOLIDAY	7 Brown rice salad with tuna, apple and egg Battered hake loins with baby carrot 448kcl, 70Ch , 25Prot, 9 Lip	8 Lentils and vegetables stew Jardinière style meatballs with steamed vegetables 510kcl, 25Ch, 38Prot, 28Lip	9 Vegetable cream soup Salmon sole with sautéed courgettes 478kcl, 32Ch, 45Prot, 15 Lip	10 Sautéed steamed green runner beans with ham Grilled chicken breast with tomato salad 463kcl, 12Ch, 46Prot, 23 Lip
13 Wholemeal macaroni au gratin with vegetables. Tuna omelette with tomato salad 424kcl, 61Ch, 20Prot, 11 Lip	14 Madrilenian style chickpeas stew Sole loins in carrot sauce with sautéed peas 448kcl, 30Ch. 46 Prot, 12 Lip	15 White rice in tomato sauce Beans in salad with tuna and sweetcorn 484kcl, 19Ch, 30Prot, 30 Lip	16 Poultry soup with harsh Battered hake with salad 444 kcal. 54 Ch. 24 Prot. 14 Lip	17 Courgette cream soup Salisbury steaks in barbeque sauce with Baker-style potatoes 422kcl, 13Ch,23Prot, 31Lip
20 Vegetable paella Turkey ragu with mashed potatoes 452Kcl, 37Ch, 33Prot, 18Lip	21 Haricot beans and vegetable stew Salmon in spinach sauce with baby carrots 457kcal. 52 Ch. 21 Prot. 18Lip	22 Carrot cream soup Pork loin with white rice 463kcl, 26Ch, 47Prot, 21 Lip	23 Wholemeal pasta salad with boiled egg Battered megrim sole with garlic sautéed mushrooms 454kcl, 21Ch, 31Prot, 25Lip	24 Steamed vegetables stew Chicken breast with tomato salad 417kcl, 33Ch, 30Prot, 14Lip
27 Wholemeal Pasta and tuna gratin Spanish omelette with lettuce and tomato salad 452Kcl, 37Ch, 33Prot, 18Lip	28 Burgos-style lentils stew Baked salmon in vegetable sauce with sautéed courgettes 528 kcal,25CH, 38Prot, 30Lip	29 Sautéed peas with bacon Chicken thighs in onion sauce with Baker- style potatoes 471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip	30 Spinach cream soup Battered Hake with tomato salad 435 kcal. 52 Ch. 25 Prot. 13 Lip	

SEASONAL FRUIT (MONDAY, TUESDAY, THURSDAY AND FRIDAY) AND DAIRY WEDNESDAY.  
WHOLEMEAL BREAD WILL BE PROVIDED TWO DAYS A WEEK.  
ALL SAUCES, BREADED AND BATTERED MEALS ARE COOKED WITH SPECIFIC PRODUCTS FOR CELIACS

