



Septiembre - Celiacos

2026-2027



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
			3 Arroz blanco con salsa de tomate Ragú de pavo con verduritas al vapor 418kcl, 29Ch, 35Prot, 18Lip	4 Ensalada de pasta integral con huevo cocido Merluza en salsa 459kcl, 15Ch, 36Prot, 26Lip
7 Ensalada de arroz integral con manzana y atún Tortilla francesa con lechuga y tomate 428Kcl, 27Ch, 22Prot, 25 Lip	8 Lentejas guisadas con verduras Salmón en salsa zanahorias con guisantes rehogados 528 kcal,25CH, 38Prot, 30Lip	9 Ensalada completa Espirales al horno con boloñesa de lentejas 468kcl, 53Ch, 15Prot, 20 Lip	10 Judías verdes al vapor con jamón Lenguadina a la andaluza con tomate y maíz 447kcl, 28Ch, 27Prot, 19 Lip	11 Crema de zanahoria Muslos de pollo encebollados con patatas panaderas 443kcl, 45Ch, 24Prot, 24Lip
14 Guisantes con beicon Magras de cerdo con verduras al. vapor 495kcl, 19Ch, 28Prot, 32 Lip	15 Garbanzos a la madrileña Merluza romana con calabaza asada 466kcl, 30Ch. 46 Prot, 14 Lip	16 Crema de calabacín Ensalada de legumbre con huevo cocido y tomate 438kcl, 42Ch, 15Prot, 23Lip	17 Paella valenciana Salmón al horno en salsa verdura con zanahorias baby 447kcl, 30Ch, 41Prot, 16 Lip	18 Sopa de ave con fideos integrales Filetes rusos en salsa barbacoa con ensalada de. Tomate 439kcl, 30Ch, 27Prot, 21 Lip
21 Macarrones integrales gratinados con chorizo Tortilla de patata con ensalada de tomate 462kcl, 65Ch, 16Prot, 15Lip	22 Merluza en salsa zanahorias con calabacín rehogado Judías blancas estofadas con verduras 491kcl, 33Ch, 30Prot, 20 Lip	23 Arroz tres. delicias Hamburguesa en salsa de tomate 506kcl, 27Ch, 26Prot, 30Lip	24 Menestra de verdura al vapor Lenguadina a la romana con ensalada de lechuga y tomate 409kcl ,13 Ch, 31Prot, 24Lip	25 Ensalada Logos Albóndigas en salsa con. Verduritas 463kcl, 45Ch, 28Prot, 18Lip
28 Ensalada de arroz integral con huevo cocido, maíz y tomate Ragú de pavo con verdura 422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip	29 Lentejas estofadas con verduras Salmón horno en salsa espinacas con guisantes 528 kcal,25CH, 38Prot, 30Lip	30 Fideua de verdura Pechuga de pollo plancha con ensalada de lechuga y tomate 490kcl, 40Ch, 51Prot, 11 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 CELIA





September - Celiacs

2026-2027



Monday	Tuesday	Wednesday	Thursday	Friday
			3 White rice with tomato sauce Turkey ragu with steamed vegetables 418kcl, 29Ch, 35Prot, 18Lip	4 Wholemeal pasta salad with boiled egg Hake in sauce 459kcl, 15Ch, 36Prot, 26Lip
7 Brown rice salad with apple and tuna French omelet with lettuce and tomato 428Kcl, 27Ch, 22Prot, 25 Lip	8 Stewed lentils with vegetables Salmon in carrot sauce with sautéed peas 528 kcal,25CH, 38Prot, 30Lip	9 Complete salad Baked pasta with lentil bolognese 468kcl, 53Ch, 15Prot, 20 Lip	10 Steamed green beans with ham Battered sole with tomato and corn 447kcl, 28Ch, 27Prot, 19 Lip	11 Carrot cream Chicken thighs with onions and roasted potatoes 443kcl, 45Ch, 24Prot, 24Lip
14 Peas with bacon Pork loin with steamed vegetables 495kcl, 19Ch, 28Prot, 32 Lip	15 Madrilenian style chickpeas stew Battered hake with roasted pumpkin 466kcl, 30Ch. 46 Prot, 14 Lip	16 Courgette cream Legume salad with boiled egg and tomato 438kcl, 42Ch, 15Prot, 23Lip	17 Valencian paella Baked salmon in vegetable sauce with baby carrots 447kcl, 30Ch, 41Prot, 16 Lip	18 Chicken soup with whole wheat noodles Salisbury steaks in barbecue sauce with tomato salad 439kcl, 30Ch, 27Prot, 21 Lip
21 Whole wheat macaroni gratin with chorizo Spanish omelet with tomato salad 462kcl, 65Ch, 16Prot, 15Lip	22 Hake in carrot sauce with sautéed courgette Stewed white beans with vegetables 491kcl, 33Ch, 30Prot, 20 Lip	23 Three Delights Rice Burger in tomato sauce 506kcl, 27Ch, 26Prot, 30Lip	24 Steamed vegetable stew Baked sole with lettuce and tomato salad 409kcl ,13 Ch, 31Prot, 24Lip	25 Logos Salad Meatballs in sauce with vegetables 463kcl, 45Ch, 28Prot, 18Lip
28 Brown rice salad with boiled egg, corn and tomato Turkey ragu with vegetables 422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip	29 Stewed lentils with vegetables Baked salmon in spinach sauce with peas 528 kcal,25CH, 38Prot, 30Lip	30 Vegetable fideuà Grilled chicken breast with lettuce and tomato salad 490kcl, 40Ch, 51Prot, 11 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

