

MENÚ 2º CICLO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
VACACIONES DE NAVIDAD				
6 DIA DE REYES 	7 NO LECTIVO 	8 Espirales con atún gratinadas al horno Ragú de pavo en salsa de manzana con verduritas	9 Lentejas guisadas con verduras Salmón en salsa de verdura con calabacín rehogadas	10 Crema de calabacín Croquetas artesanas de jamón con ensalada de lechuga y tomate
13 Paella de verdura Magras de cerdo con tomate y puré de patata	14 Garbanzos estofados a la madrileña Lenguadina al horno en salsa de zanahoria con guisantes rehogados	15 Judías verdes al vapor rehogadas con jamón Pollo asado con patatas panadera	16 Crema de verduras frescas Merluza a la romana con ensalada de tomate y maíz	17 Sopa de ave con picadillo Filetes rusos en salsa barbacoa con arroz blanco
20 Patatas guisadas con verduras Huevos Villaroy con ensalada de lechuga y tomate	21 Judías blancas guisadas con verduras Merluza en salsa marinera con zanahorias baby	22 Guisantes rehogados con beicon Albóndigas a la jardinera con patatas dado	23 Crema de zanahoria Lenguadina la andaluza con pisto de verduras	24 Sopa de cocido Cocido completo: carne, chorizo, patata, zanahorias y garbanzos
27 Fideua de pollo y verduritas Tortilla de patata con ensalada de tomate	28 Lentejas estofadas con verdura Salmón en salsa de espinacas con calabaza asada	29 Crema de Calabaza Muslos de pollo encebollados con patatas panaderas	30 Sopa de ave con estrellas Lomos de merluza romana con verduritas	31 Día internacional de China Arroz tres delicias Rollitos primavera
Postres:: Fruta tres días a la semana y lácteos				

2nd STAGE MENU

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
<h1>CHRISTMAS HOLIDAYS</h1>				
		8	9	10
WISE MEN DAY 	NON LECTIVE 	Pasta and tuna gratin Turkey ragu in apple sauce with vegetables	Lentils and vegetable stew Salmon in vegetable sauce with sautéed courgettes	Courgette cream soup Homemade ham croquettes with lettuce and tomato salad
13	14	15	16	17
Vegetable paella Lean pork in tomato sauce with mashed potatoes	Madrilenian style chickpeas stew Battered sole in carrot sauce with sautéed peas	Sautéed steamed runner beans with ham Roasted chicken with Baker-style potatoes	Fresh vegetable cream soup Battered hake with tomato and sweetcorn salad	Poultry soup with hash Salisbury steaks in barbecue sauce with rice
20	21	22	23	24
Potatoes and vegetable stew Villaroy style eggs with lettuce and tomato salad	Haricot beans and vegetable Hake in marinière sauce with baby carrots	Sautéed peas with bacon Jardinière style meatballs with diced potatoes	Carrot cream soup Battered sole with ratatouille	Stew soup Full Stew: Chickpeas, meat, chorizo potatoes and carrots
27	28	29	30	31
Chicken and vegetables noodle paella Spanish omelette with tomato salad	Lentils and vegetables stew Salmon in spinach sauce with roasted pumpkin	Pumpkin cream soup Chicken thighs in onion sauce with Baker-style potatoes	Poultry soup with pasta star Battered hake loin with vegetables	China International Day Three delight rice Spring rolls
Desserts: Fruit three times per week and dairy products				

MENÚ CELIACOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
VACACIONES DE NAVIDAD				
6 DIA DE REYES 	7 NO LECTIVO 	8 Espirales con atún gratinadas al horno Ragú de pavo en salsa de manzana con verduritas	9 Lentejas guisadas con verduras Salmón en salsa de verdura con calabacín rehogadas	10 Crema de calabacín Croquetas artesanas de jamón con ensalada de lechuga y tomate
13 Paella de verdura Magras de cerdo con tomate y puré de patata	14 Garbanzos estofados a la madrileña Lenguadina al horno en salsa de zanahoria con guisantes rehogados	15 Judías verdes al vapor rehogadas con jamón Pollo asado con patatas panadera	16 Crema de verduras frescas Merluza a la romana con ensalada de tomate y maíz	17 Sopa de ave con picadillo Filetes rusos en salsa barbacoa con arroz blanco
20 Patatas guisadas con verduras Huevos Villaroy con ensalada de lechuga y tomate	21 Judías blancas guisadas con verduras Merluza en salsa marinera con zanahorias baby	22 Guisantes rehogados con beicon Albóndigas a la jardinera con patatas dado	23 Crema de zanahoria Lenguadina la andaluza con pisto de verduras	24 Sopa de cocido Cocido completo: carne, chorizo, patata, zanahorias y garbanzos
27 Fideua de pollo y verduritas Tortilla de patata con ensalada de tomate	28 Lentejas estofadas con verdura Salmón en salsa de espinacas con calabaza asada	29 Crema de Calabaza Muslos de pollo encebollados con patatas panaderas	30 Sopa de ave con estrellas Lomos de merluza romana con verduritas	31 Día internacional de China Arroz tres delicias Rollitos primavera
Postres:: Fruta tres días a la semana y lácteos				
Todas las salsas, empanados y rebozado están hecho con productos aptos para celíacos				

CELIACS MENU

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
<h1>CHRISTMAS HOLIDAYS</h1>				
6 WISE MEN DAY 	7 NON LECTIVE 	8 Pasta and tuna gratin Turkey ragu in apple sauce with vegetables	9 Lentils and vegetable stew Salmon in vegetable sauce with sautéed courgettes	10 Courgette cream soup Homemade ham croquettes with lettuce and tomato salad
13 Vegetable paella Lean pork in tomato sauce with mashed potatoes	14 Madrilenian style chickpeas stew Battered sole in carrot sauce with sautéed peas	15 Sautéed steamed runner beans with ham Roasted chicken with Baker-style potatoes	16 Fresh vegetable cream soup Battered hake with tomato and sweetcorn salad	17 Poultry soup with hash Salisbury steaks in barbecue sauce with rice
20 Potatoes and vegetable stew Villaroy style eggs with lettuce and tomato salad	21 Haricot beans and vegetable stew Hake in marinière sauce with baby carrots	22 Sautéed peas with bacon Jardinière style meatballs with diced potatoes	23 Carrot cream soup Battered sole with ratatouille	24 Stew soup Full Stew: Chickpeas, meat, chorizo potatoes and carrots
27 Chicken and vegetables noodle paella Spanish omelette with tomato salad	28 Lentils and vegetables stew Salmon in spinach sauce with roasted pumpkin	29 Pumpkin cream soup Chicken thighs in onion sauce with Baker-style potatoes	30 Poultry soup with pasta star Battered hake loin with vegetables	31 China International Day Three delight rice Spring rolls

Desserts: Fruit three times per week and dairy products

All sauces, breaded and battered meals are cooked with specific products for celiacs