

ABRIL

MENÚ ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN DE: **aramark**

COLEGIO: CELÍACO

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3 ALUBIAS A LA RIOJANA POLLO ASADO CON PATATAS A LO POBRE PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	4 ARROZ A LA NAPOLITANA MERLUZA EN SALSA DE ZANAHORIA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	5 CREMA DE ZANAHORIA ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	6 POTAJE DE GARBANZOS MERLUZA ENCEBOLLADA PAN (SIN GLUTEN)/ LACTEO	7 PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO CON SALSA BOLOÑESA DE ATÚN TORTILLA DE PATATAS PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA
SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
SEMANA SANTA	18 ARROZ A LA CUBANA MERLUZA ENCEBOLLADA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	19 VERDURA TRICOLOR ESTOFADO DE LOMO A LA CAZADORA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	20 SOPA DE VERDURAS HUEVOS GRATINADOS PAN (SIN GLUTEN)/ LACTEO	21 LENTEJAS CON VERDURAS MERLUZA EN SALSA VERDE PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA
FESTIVO	25 CREMA DE CALABACÍN ALBÓNDIGAS EN SALSA ESPAÑOLA PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	26 ARROZ CON SALSA DE TOMATE BACALAO CON VERDURITAS PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA	27 ALUBIAS ESTOFADAS LOMO ADOBADO AL HORNO PAN (SIN GLUTEN)/ LACTEO	28 PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO A LA NAPOLITANA MERLUZA AL HORNO PAN (SIN GLUTEN)/ FRUTA



Visita nuestra web



www.elgustodecrecer.es

aramark