

*Día Sin Gluten*  
 en el comedor del colegio

**JUEVES 16 DE MAYO**

El próximo 16 de mayo todos somos sin gluten. **El menú ese día, incluido el pan, será sin gluten** para todos en el comedor.

**Este día eliminamos los siguientes alimentos del menú del comedor**

- ➖ **Pan y harina** de trigo, cebada, centeno y avena.
- ➖ **Productos de pastelería y bollería:** bollos, pasteles, tartas, galletas, bizcochos, etc.
- ➖ **Pasta italiana** (fideos, macarrones, tallarines, etc.) y sémola de trigo.
- ➖ **Productos manufacturados** en los que **entre su composición figure cualquiera de las harinas ya citadas** y en cualquiera de sus formas: almidones, féculas, sémolas, proteínas, etc.



**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

KC: Energía (Kcal)  
 PR: Proteínas (g)  
 LI: Lípidos (g)  
 HC: Hidratos de carbono (g)  
 CA: Calcio (mg)  
 FE: Hierro (mg)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
29	30	01 FESTIVO	02 FESTIVO	03 FESTIVO
06 Sopa de picadillo Salmón al horno con ensalada Fruta	07 Crema de puerros Redondo de pavo al horno Fruta	08 Pastel de verduras Filetes rusos en salsa Fruta	09 Arroz tres delicias Tortilla francesa con ensalada Fruta	10 Ensalada de mozzarella Empanada de atún Fruta
13 Verduras rehogadas Bacalao al horno Fruta	14 Salmorejo Filete de pollo con ensalada Fruta	15 FESTIVO	16 Crema hortelana Magro con tomate Fruta	17 Ensalada verde Pizza casera Fruta
20 Ensalada de pasta Pollo asado en su jugo Fruta	21 Coliflor gratinada Hamburguesa casera Fruta	22 Crema de champiñón San jacobos caseros Fruta	23 Gazpacho Pescado en papillote Fruta	24 Sopa de pescado Huevos escalfados Fruta
27 Menestra de verduras Conejo al horno Fruta	28 Acelgas rehogadas Perca al horno con ensalada Fruta	29 Ensalada verde Berenjenas rellenas gratinadas Fruta	30 Pisto manchego Solomillo de cerdo a la piña Fruta	31 Revuelto de champiñones Filete de pavo a la plancha Fruta