MENÚ SIN GLUTEN

Colegio Bernadette
Centro Concertado Bilingüe · Cooperativa de Padres

NOVIEMBRE 2026

Cargando...

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02 FESTIVO	03 Arroz integral con tomate Crema de calabacín Huevos fritos Patatas Fritas Fruta KC:667 PR:20 LI:35 HC:71 CA:86 FE:4	04 Lentejas estofadas con verduras Alcachofas con jamón Lomo de sajonia a la plancha Ensalada de lechuga Fruta KC:728 PR:25 LI:13 HC:69 CA:311 FE:12	05 Fideuá (sin gluten) Espinacas a la crema Merluza en salsa verde Dados de boniato Fruta KC:806 PR:66 LI:26 HC:78 CA:314 FE:19	06 Puré de calabaza Judías verdes rehogadas Jamoncitos de pollo Ensalada de tomate y orégano Fruta KC:747 PR:26 LI:14 HC:58 CA:91 FE:4
09 FESTIVO	10 Pasta sin gluten Crema de puerros Ragout de pavo con verduritas Ensalada de lechuga Fruta KC:751 PR:41 LI:22 HC:60 CA:101 FE:5	11 Crema de verduras (*) Guisantes con jamón Limanda a la romana (sin gluten) Ensalada de lechuga y tomate Fruta KC:682 PR:24 LI:12 HC:46 CA:220 FE:6	12 Sopa de cocido (pasta sin gluten) Cocido madrileño (sin chorizo, morcilla, tocino) Repollo rehogado Fruta KC:614 PR:52 LI:12 HC:74 CA:179 FE:10	13 Ensalada griega Crema hortelana Pollo al limón Yogur KC:763 PR:51 LI:34 HC:40 CA:151 FE:6
16 Arroz integral con tomate Crema de espárragos Tortilla francesa Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta KC:788 PR:13 LI:25 HC:57 CA:65 FE:2	17 Judías blancas estofadas con verduras Coliflor rehogada Lomo asado con verduras Dados de zanahoria (*) Fruta KC:684 PR:25 LI:13 HC:70 CA:360 FE:11	18 Patatas guisadas Brócolis rehogados Filete de ternera a la plancha Ensalada de tomate y aceituna Fruta KC:699 PR:31 LI:19 HC:27 CA:80 FE:6	19 Fideuá (sin gluten) Sopa Juliana Tilapia a la menier con ensalada Ensalada de lechuga y maiz Fruta KC:649 PR:55 LI:23 HC:54 CA:251 FE:17	20 Puré de zanahoria Acelgas rehogadas Filete de pollo empanado (sin gluten) Patatas panaderas Yogur KC:661 PR:26 LI:13 HC:59 CA:131 FE:5
23 Pasta sin gluten Crema de champiñón Lacón asado a la gallega con patatas Fruta KC:779 PR:39 LI:44 HC:58 CA:130 FE:6	24 Lentejas estofadas con verduras (*) Panache de verduras Croquetas (sin gluten) Fruta KC:813 PR:34 LI:38 HC:86 CA:253 FE:8	25 Paella Espinacas a la crema Calamares en salsa Ensalada de lechuga Fruta KC:821 PR:67 LI:32 HC:96 CA:247 FE:19	26 Sopa de cocido (pasta sin gluten) Cocido madrileño (sin chorizo, morcilla, tocino) Repollo rehogado Fruta KC:614 PR:52 LI:12 HC:74 CA:179 FE:10	27 Crema hortelana Pisto manchego Tortilla de patatas Ensalada de lechuga y zanahoria Yogur KC:717 PR:23 LI:22 HC:60 CA:253 FE:8
30 Arroz integral con tomate Crema de calabacín Huevos fritos Patatas Fritas Fruta KC:667 PR:20 LI:35 HC:71 CA:86 FE:4	01	02	03	04

HOSTESER

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

www.hosteser.com

LOS PLATOS MARCADOS (*) SE ELABORAN EN PARTE CON INGREDIENTES DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA. LOS MENÚS INCLUYEN PAN INTEGRAL DOS VECES A LA SEMANA Y LA BEBIDA ES AGUA .