

DIETA CELIACA

CEIP SAN FERNANDO

Enero y Febrero 2021



<p>LUNES 04-ENE. -01-FEB.</p> <p>PURÉ DE CALABACÍN</p> <p>CARNE CON PAPAS</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>MARTES 05-ENE. -02-FEB.</p> <p>RANCHO CANARIO S/GLUTEN</p> <p>CARBONERO AL HORNO</p> <p>ENSALADA DEL JARDIN</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>MIÉRCOLES 06-ENE. -03-FEB.</p> <p>SOPA MARINERA</p> <p>ESCALOPINES DE CERDO EN SALSAS</p> <p>PANACHÉ DE VERDURAS</p> <p>PAN S/ GLUTEN YOGUR DE SABORES</p>	<p>JUEVES 07-ENE. -04-FEB.</p> <p>CREMA DE VERDURAS</p> <p>PIZZA S/GLUTEN MARINERA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 08-ENE. -05-FEB.</p> <p>POTAJE DE LEGUMBRES</p> <p>ARROZ CON POLLO Y HORTALIZAS</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>
<p>LUNES 11-ENE. -08-FEB.</p> <p>POTAJE DE BUBANGO Y CALABAZA</p> <p>MACARRONES S/GLUTEN A LA CAZUELA</p> <p>QUESO RALLADO</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>MARTES 12-ENE. -09-FEB.</p> <p>PURÉ DE HORTALIZAS</p> <p>ALBÓNDIGAS A LA CASERA</p> <p>PAPAS CAMPESINAS</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>MIÉRCOLES 13-ENE. -10-FEB.</p> <p>CREMA DE BERROS</p> <p>JUDIAS PINTAS CON ARROZ</p> <p>PAN S/ GLUTEN YOGUR DE SABORES</p>	<p>JUEVES 14-ENE. -11-FEB.</p> <p>SOPA DE POLLO Y HIERBAHUERTO S/GLUTEN</p> <p>CHURROS DE PESCADO S/GL</p> <p>ENSALADA 4 COLORES</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 15-ENE. -12-FEB.</p> <p>POTAJE DE LENTEJAS</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA</p> <p>JAMÓN</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>
<p>LUNES 18-ENE. -15-FEB.</p> <p>CREMA CANARIA</p> <p>JAMONCITOS DE POLLO EN SALMOREJO</p> <p>VERDURAS DE LA HUERTA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>MARTES 19-ENE. -16-FEB.</p> <p>POTAJE DE ESPINACAS Y ACELGAS</p> <p>LENTEJAS COMPUESTAS</p> <p>ARROZ BLANCO</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>MIÉRCOLES 20-ENE. -17-FEB.</p> <p>SOPA DE TERNERA S/GLUTEN</p> <p>FOGONERO EN SALSAS AMERICANA</p> <p>PAPAS AL VAPOR</p> <p>PAN S/ GLUTEN YOGUR DE SABORES</p>	<p>JUEVES 21-ENE. -18-FEB.</p> <p>POTAJE DE JUDIAS BLANCAS</p> <p>ESPAGUETTIS S/GLUTEN A LA BOLOÑESA</p> <p>QUESO RALLADO</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 22-ENE. -19-FEB.</p> <p>PURÉ DE ZANAHORIA Y BUBANGO</p> <p>QUICHE DE PUERROS Y CALABACÍN</p> <p>TOMATES ALIÑADOS</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>
<p>LUNES 25-ENE. -22-FEB.</p> <p>POTAJE DE JUDIAS PINTAS</p> <p>PAELLA MEDITERRANEA</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>MARTES 26-ENE. -23-FEB.</p> <p>PURÉ DE ACELGAS</p> <p>ATÚN EN ADOBO</p> <p>MENESTRA TRICOLOR</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>MIÉRCOLES 27-ENE. -24-FEB.</p> <p>POTAJE CASERO</p> <p>PIZZA S/GLUTEN TROPICAL</p> <p>PAN S/ GLUTEN YOGUR DE SABORES</p>	<p>JUEVES 28-ENE. -25-FEB.</p> <p>SOPA DE PUCHERO S/GLUTEN</p> <p>GARBANZOS CON COSTILLA</p> <p>PAPAS A CUADROS</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>	<p>VIERNES 29-ENE. -26-FEB.</p> <p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>CROQUETAS DE MERLUZA S/GL.</p> <p>ENSALADA DE PASTA S/GLUTEN</p> <p>PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL</p>

La información completa sobre Ingredientes, así como la Valoración Nutricional del Menú Basal la podrán obtener a través de su Centro Educativo. . En cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento y del Consejo Europeo y del R.D. 126/2015