

# DIETA CELIACA

COLEGIO TACORONTE

Septiembre y Octubre 2022



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
05-SEP. -03-OCT. -31-OCT. PURÉ DE LENTEJAS MACARRONES S/GLUTEN A LA BOLOÑESA PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	06-SEP. -04-OCT. -01-NOV. SOPA DE POLLO Y HIERBAHUERTO S/GLUTEN CROQUETAS DE MERLUZA S/GLUTEN ENSALADA PALMERA PAN S/ GLUTEN YOGUR DE SABORES	07-SEP. -05-OCT. -02-NOV. PURÉ DE PUERROS Y ZANAHORIAS JUDIAS PINTAS COMPUESTAS ARROZ BLANCO PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	08-SEP. -06-OCT. -03-NOV. POTAJE DE CALABACIN Y CALABAZA PIZZA S/GLUTEN MARINERA PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	09-SEP. -07-OCT. -04-NOV. POTAJE DE GARBANZOS Y ESPINACAS LOMO EN SALSA DE NARANJA PAPAS PANADERAS PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL
12-SEP. -10-OCT. SOPA DE CARNE S/GLUTEN PESCADO EMP. AL HORNO S/GLUTEN PISTO DE VERDURAS PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	13-SEP. -11-OCT. POTAJE DE LA ABUELA PAELLA DE CARNE Y VERDURAS PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	14-SEP. -12-OCT. CREMA DE ACELGAS MARMITACO DE ATÚN PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	15-SEP. -13-OCT. POTAJE DE JUDIAS PINTAS TORTILLA CAMPERA SALSA DE TOMATE KETCHUP PAN S/ GLUTEN HELADO	16-SEP. -14-OCT. CREMA HORTELANA JAMONCITOS DE POLLO AL LIMÓN ARROZ BLANCO PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL
19-SEP. -17-OCT. CREMA DE PUERROS JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	20-SEP. -18-OCT. POTAJE DE LENTEJAS ESPAGUETTIS S/GLUTEN A LA CASTELLANA QUESO RALLADO PAN S/ GLUTEN YOGUR DE SABORES	21-SEP. -19-OCT. PURÉ DE CALABAZA ARROZ DEL SEÑORITO PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	22-SEP. -20-OCT. POTAJE DE BUBANGOS LOMITOS DE PESCADO CON MOJO VERDE PAPAS GUIADAS PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	23-SEP. -21-OCT. POTAJE CASERO PIZZA S/GLUTEN CAPRICHOSA PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL
26-SEP. -24-OCT. POTAJE DE VERDURAS PECHUGA DE POLLO CON MOJO ARROZ PILAW PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	27-SEP. -25-OCT. RANCHO CANARIO S/GLUTEN QUICHE DE CALABAZA, CHAMPIÑONES Y MOZARELLA TOMATES ALIÑADOS PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	28-SEP. -26-OCT. SOPA DE PESCADO ALBÓNDIGAS N. ESTOFADAS MENESTRA SALTEADA PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL	29-SEP. -27-OCT. CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA ENSALADA DE PASTA MEDITERRÁNEA S/GLUTEN PAN S/ GLUTEN HELADO	30-SEP. -28-OCT. POTAJE DE BERROS Y CALABACÍN ROPAVIEJA DE VERDURAS PAN S/ GLUTEN FRUTA NATURAL

La información completa sobre Ingredientes, así como la Valoración Nutricional del Menú Basal 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