



Menú Sen Glute

Colexio Salesianas Caldas
Abril 2026

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
06	07	08	09	10
 <p>Semana Santa</p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Tortilla de pataca (3)</p> <p>Ensalada de leituga e cebola (14)</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	<p>Macarrons sen glute con tomate (10 e 11)</p> <p>Boloñesa de garavanzos</p> <p>Brócoli con allada</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	<p>Xudías verdes con patacas e ovo (3)</p> <p>Xamonciños de polo ao forno</p> <p>Ensalada de leituga e cenoria (14)</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	<p>Arroz tres delicias</p> <p>Filete de pescada á prancha (4, 5 e 6)</p> <p>Ensalada de leituga, cenoria e millo (14)</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>
13	14	15	16	17
<p>Xudías verdes a galega</p> <p>Croquetas sen glute de xamón (10)</p> <p>Ensalada de leituga, cebola e remolacha (14)</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	<p>XORNADAS HOLLYWOOD</p> 	<p>Guisantes salteados con cebolla</p> <p>Caella ao forno (4, 5 e 6)</p> <p>Patacas asadas</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	<p>Arroz amarelo</p> <p>Pavo no seu xugo</p> <p>Ensalada de tomate, cenoria e millo (14)</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	<p>Crema de cabaza, cabaciña e cenoria</p> <p>Ovos duros (3)</p> <p>Xudías verdes con patacas cocidas</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>
20	21	22	23	24
<p>Arroz integral con verduras</p> <p>Taquiños de polo salteados</p> <p>Ensalada de leituga e remolacha (14)</p> <p>Froita fresca de tempada e</p>	<p>Tallarins sen glute salteados con cabaciña e gambas (6, 10, 11 e 14)</p> <p>Filete de pescada á prancha (4, 5 e 6)</p> <p>Ensalada de leituga, millo e aceitunas (11 e 14)</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	<p>Brócoli salteado</p> <p>Garavanzos con verduras</p> <p>logur natural (2) e pan sen glute</p>	<p>Crema de calabaciña</p> <p>Escalopins de porco en salsa de porros</p> <p>Patacas e minestra (xardiñeira)</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	<p>Guiso de garavanzos, espinacas e pataca</p> <p>Tortilla de pataca (3)</p> <p>Ensalada de leituga e cebola (14)</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>
27	28	29	30	01
<p>Crema de verduras</p> <p>Tortilla de pataca e cabaciña (3)</p> <p>Ensalada de leituga, cenoria e millo (14)</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	<p>Coliflor con allada</p> <p>Cinta de lombo a prancha</p> <p>Ensalada de leituga, cenoria e cebola (14)</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	<p>Macarrons sen glute con tomate (10 e 11)</p> <p>Fabas con verduriñas</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	<p>Sopa caseira de verduras</p> <p>Xamonciños de polo ao forno</p> <p>Ensalada de leituga, cenoria e cebola (14)</p> <p>Froita fresca de tempada e pan sen glute</p>	

- 1 GLUTEN
- 2 LECHE
- 3 HUEVO
- 4 PESCADO
- 5 MOLUSCOS
- 6 CRUSTACEOS
- 7 FRUTOS CASCARA

- 8 CACAHUETE
- 9 SESAMO
- 10 SOJA
- 11 ALTRAMUCES
- 12 MOSTAZA
- 13 APIO
- 14 OXIDO DE AZUFRE/SULFITOS

Froita fresca de tempada (primaveira):
mazá, plátano/banana, pera, melón e sandía.

*A froita servida poderá variar en función da
dispoñibilidade, garantindo en todo caso que se trata de
froita fresca e de tempada.*

Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376 M

Marien Rodiño Fariña