



junio-18

MENÚ CELIACO

VIERNES 1																															
JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON BACON 0																															
MERLUZA AL HORNO CON PATATAS 4, 12																															
FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7																															
Kcal. 675				Prot. 27				Lip 32				H.C. 70																			
LUNES 4				MARTES 5				MIÉRCOLES 6				JUEVES 7				VIERNES 8															
CREMA DE CALABACÍN 12				GUISANTES REHOGADOS 0				TALLARINES (SIN GLUTEN) A LA CARBONARA 7				BROCOLI CON MAHONESA 3				ARROZ CON COSTILLAS 0															
BACALAO A LA RIOJANA CON PATATAS 4, 12				FILETE DE CINTA DE LOMO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE 0				LIMANDA A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN DE CHAMPIÑONES 4				SAN JACOBOS CASEROS SIN GLUTEN CON PATATAS PANADERA 3, 7, 12				HUEVOS AL PLATO CON JAMÓN Y GUISANTES 3															
FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7				FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7				YOGUR BEBIBLE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7				FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7				FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7															
Kcal. 748				Prot. 26				Lip 26				H.C. 103				Kcal. 799				Prot. 31				Lip 41				H.C. 76			
Kcal. 599				Prot. 29				Lip 16				H.C. 85				Kcal. 777				Prot. 27				Lip 46				H.C. 63			
Kcal. 609				Prot. 22				Lip 22				H.C. 81				Kcal. 609				Prot. 22				Lip 22				H.C. 81			
LUNES 11				MARTES 12				MIÉRCOLES 13				JUEVES 14				VIERNES 15															
MENESTRA DE VERDURAS CON JAMÓN SERRANO 0				ENSALADA DE JUDÍAS BLANCAS 0				PAELLA DE MARISCO Y POLLO (SIN GLUTEN) 2, 4, 6, 12, 13				PURÉ DE VERDURAS FRESCAS 9, 12				MACARRONES BOLOÑESA (PASTA SIN GLUTEN) 0															
TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAÍZ 3, 12				RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS 0				FILETE DE CAELLA CON RODAJA DE TOMATE NATURAL 4				ALBÓNDIGAS (SIN GLUTEN) A LA JARDINERA CON PATATAS 3, 12				MERLUZA EN SALSA MARINERA 3, 4, 13															
FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7				FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7				FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7				YOGUR Y PAN SIN GLUTEN 3, 7				FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7															
Kcal. 657				Prot. 22				Lip 30				H.C. 75				Kcal. 757				Prot. 32				Lip 30				H.C. 88			
Kcal. 719				Prot. 31				Lip 30				H.C. 82				Kcal. 777				Prot. 28				Lip 36				H.C. 84			
Kcal. 793				Prot. 36				Lip 28				H.C. 100				Kcal. 793				Prot. 36				Lip 28				H.C. 100			
LUNES 18				MARTES 19				MIÉRCOLES 20				JUEVES 21				VIERNES 22															
JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS 0				ENSALADA CAMPERA 3, 4, 12				PURÉ DE ZANAHORIAS Y PATATA 12				COMIDA ESPECIAL FIN DE CURSO				ARROZ CON TOMATE 0															
LIMANDA AL HORNO CON PATATAS FRITAS 4, 12				CINTA DE LOMO A LA PLANCHA CON ZANAHORIA BABY 0				FILETE DE POLLO CON PATATAS FRITAS 12								HUEVO REVUELTO CON BACON Y PATATAS PANADERA 3, 12															
FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7				FLAN Y PAN SIN GLUTEN 3, 7				FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7								FRUTA, LECHE Y PAN SIN GLUTEN 3, 7															
Kcal. 732				Prot. 32				Lip 22				H.C. 102				Kcal. 726				Prot. 24				Lip 36				H.C. 76			
Kcal. 640				Prot. 27				Lip 18				H.C. 93				Kcal. 772				Prot. 23				Lip 31				H.C. 101			

*LA VERSIÓN EN INGLÉS DE ESTE MENÚ PUEDE CONSULTARSE A TRAVÉS DE LA PÁGINA WEB DE COESPA, WWW.COESPA.ES

MENUS ELABORADOS Y CALIBRADOS POR EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DE SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.U. CIF: B82196874. Servicio de Valoración Nutricional Certificado por ISO 9001:2008.

LEYENDA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	GLUTEN	CRUSTACEO	HUEVO	PESCADO	CACAHUETE	SOJA	LACTEO	FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	SESAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES

