NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú general sin gluten- Semana del 02/11/2026 al 08/11/2026

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO		FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN sin gluten DE JAMÓN Y QUESO (6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO CASERO DE LIMÓN sin gluten (3, 7, T6, T10)
COMIDA	FESTIVO	PASTA sin gluten CON SALSA CARBONARA (7, T6, T10) REVUELTO DE GAMBAS (3, 4) PIMIENTOS SALTEADOS YOGUR CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS (7)	CREMA DE VERDURAS CON PICATOSTES sin gluten (3, 4, 6, 7, 8, T9) POLLO AL HORNO sin gluten ARROZ PILAF FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ SALTEADO CON VERDURITAS (T9) MERLUZA REBOZADA CON PAN sin gluten (3, 4, 10, T2, T10, T14) TOMATE AL HORNO FLAN DE QUESO (3, 7)	GUISO DE GARBANZOS(T9) LOMO ASADO CON SALSA CHIMICHURRI (12) PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten (1) Crustáceos (2) Huevo (3) Pescado (4) Cacahuete (5) Soja (6) Leche (7) Fruitos secos (8) Apio (9) Mostaza (10) Sesámo (11) Sulfitos (12) Altramuces (13) Moluscos (14)

SANED SCHOOL GASTRONOMY

Sistema de Gestión ISO 9001:2015 TÜVRheinland CERTIFICADO

NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú general sin gluten - Semana del 09/11/2026 al 15/11/2026

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO		FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN sin gluten DE PAVO Y QUESO (6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO CASERO DE YOGUR sin gluten (3, 7, T6, T10)
COMIDA	FESTIVO	CREMA DE CALABAZA Y BONIATO FILETE RUSO SOBRE SALSA DE TOMATE PATATA PANADERA YOGUR CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS (7)	ENSALADA DE PASTA sin gluten (4) SALMÓN A LA NARANJA (4) PARMENTIER DE BONIATO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ A BANDA (2, 4, 9, 14, T4, T9) POLLO ASADO CHAMPIÑONES AL HORNO NATILLAS CASERAS (3, 7)	FABADA (T9) REDONDO DE CERDO CON SALSA DEMI-GLACÉ (9, 12, T9) VERDURITAS FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten (1) · Crustáceos (2) · Huevo (3) · Pescado (4) · Cacahuete (5) · Soja (6) · Leche (7) · Fruitos secos (8) · Apio (9) · Mostaza (10) · Sesámo (11) · Sulfitos (12) · Altramuces (13) · Moluscos (14)

NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú general sin gluten- Semana del 16/11/2026 al 22/11/2026

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO	BOCATÍN sin gluten DE CHORIZO (6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN sin gluten DE QUESO Y TOMATE (6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO CASERO sin gluten DE YOGUR (3, 7, T6, T10)
COMIDA	GARBANZOS CON CHORIZO (T9) ALITAS DE POLLO TIKA MASALA sin gluten (7, 9, 10, 11) ARROZ PILAF FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERROS, COLIFLOR Y PARMESANO (T9) RAGOUT DE TERNERA (T9) VERDURITAS YOGUR CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS (7)	ESPINACAS A LA CREMA (7) TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA (3) PIMIENTOS ASADOS FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA DE VERDURAS (T9) LUBINA AJO-PEREJIL (4) PARMENTIER DE BONIATO PANACOTA (7)	SOPA CASERA DE AVE sin gluten (9, T3) LASAÑA sin gluten DE CARNE (3, 6, 7, 10) BERENJENAS CON MIEL FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

SANED SCHOOL GASTRONOMY

Gluten (1) · Crustáceos (2) · Huevo (3) · Pescado (4) · Cacahuete (5) · Soja (6) · Leche (7) · Fruitos secos (8) · Apio (9) · Mostaza (10) · Sesámo (11) · Sulfitos (12) · Altramuces (13) · Moluscos (14)

TÜVRheinland CERTIFICADO Sistema de Gestión ISO 9001:2015

NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú general sin gluten- Semana del 23/11/2026 al 29/11/2026

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO	BOCATÍN sin gluten DE ATÚN CON TOMATE (4, 6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BOCATÍN sin gluten DE PAVO Y QUESO (6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO sin gluten CASERO DE MANZANA (3, 7, T6, T10)
COMIDA	VERDURAS GRATINADAS (7, T5, T8, T11) POLLO REBOZADO sin gluten (3, 10) CHAMPIÑONES AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSSOISE (7) ALBÓNDIGAS MIXTAS CON SALSA DE TOMATE (6, 12, T9) PATATAS FRITAS YOGUR CON SALSA DE MANGO O FRUTOS ROJOS (7)	ALUBIAS PINTAS (T9) BACALAO A LA DORADA (2, 4, 14) TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	FUSSILIS sin gluten A LA BOLOÑESA (12, T6, T10) RAGOUT DE PAVO sin gluten (6) VERDURAS YOGUR (7)	SOPA DE COCIDO sin gluten (T3, T6, T9, T10) COCIDO MADRILEÑO COMPLETO (T9) REPOLLO FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten (1) · Crustáceos (2) · Huevo (3) · Pescado (4) · Cacahuete (5) · Soja (6) · Leche (7) · Fruitos secos (8) · Apio (9) · Mostaza (10) · Sesámo (11) · Sulfitos (12) · Altramuces (13) · Moluscos (14)

SANED SCHOOL GASTRONOMY

Sistema de Gestión ISO 9001:2015 TÜVRheinland CERTIFICADO

NOVIEMBRE | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

Menú general sin gluten- Semana del 30/11/2026 al 06/12/2026

	Lunes
DESAYUNO	BOCATÍN sin gluten DE SALCHICHÓN (7, 11)
COMIDA	FIDEUÁ sin gluten DE POLLO Y VERDURAS (3, 9, T6, T9, T10) REVUELTO DE QUESO (3, 7) PIMIENTOS ASADOS FRUTA DE TEMPORADA

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Gluten (1) Crustáceos (2) Huevo (3) Pescado (4) Cacahuete (5) Soja (6) Leche (7) Fruitos secos (8) Apio (9) Mostaza (10) Sesámo (11) Sulfitos (12) Altramuces (13) Moluscos (14)

Sistema de Gestión ISO 9001:2015