MAYO | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

(Menú Infantil - sin gluten) - Semana del 05/05/2025 al 11/05/2025

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO	BOCADILLO sin gluten DE PAVO Y QUESO (6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BOCADILLO sin gluten DE SALCHICHÓN (6, 10)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO sin gluten (3, 6, 7, 10, 11)
COMIDA	CREMA DE CALABACÍN Y ALBAHACA TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA (3) ZANAHORIAS ASADAS CON BALSÁMICO Y COMINO (12) FRUTA DEL TIEMPO	ENSALADILLA RUSA con mayonesa opcional (3, 4, T3) RAGOUT DE PAVO sin gluten (6) BERENJENAS CON MISO Y SESÁMO (6, 11) YOGUR CON TOPPINGS (7, T5, T6, T7, T8, T12)	MACARRONES sin gluten AL PESTO ROSSO (7, T3, T6, T10) LOMO A LAS FINAS HIERBAS (con tomillo, perejil y romero) CHAMPIÑONES SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA FRUTA DEL TIEMPO	FABADA ASTURIANA (6, T7, T12) PESCADO DE MERCADO (4) TOMATE AL HORNO sin gluten (9, 10, 11) YOGUR CON TOPPINGS (7, T5, T6, T7, T8, T12)	VERDURAS GRATINADAS (7) POLLO RUSTIDO AL HORNO PATATA PANADERA FRUTA DEL TIEMPO

Menú validado por dietistas-nutricionistas colegiadas de SANED (CAT002342)

ENSALADA VARIADA DIARIA · PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Los postres pueden variar de día para garantizar el consumo de la fruta en su punto óptimo de maduración.

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)

MAYO | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

(Menú Infantil - sin gluten) - Semana del 12/05/2025 al 18/05/2025

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO	BOCADILLO sin gluten DE QUESO (6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BOCADILLO sin gluten DE MORTADELA DE OLIVAS (6, 10)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO sin gluten (3, 6, 7, 10, 11)
COMIDA	LENTEJAS sin gluten CON CHORIZO (6, T7, T12) CINTA DE LOMO CON SALSA DE MOSTAZA (10) ARROZ SALTEADO FRUTA DEL TIEMPO	CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA MERLUZA REBOZADA sin gluten Y ALI-OLI (3, 4, 6, 10) CHAMPIÑONES SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA HELADO (6, 7)	WOK DE VERDURAS sin gluten (6) POLLO AL LIMÓN PATATA PANADERA FRUTA DEL TIEMPO		SOPA DE COCIDO sin gluten (T3, T6, T10) COCIDO MADRILEÑO (garbanzos, ternera, pollo, chorizo y morcilla) (6, T7, T12) REPOLLO FRUTA DEL TIEMPO

Menú validado por dietistas-nutricionistas colegiadas de SANED (CAT0023342)

Los postres pueden variar de día para garantizar el consumo de la fruta en su punto óptimo de maduración.

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)

MAYO | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

(Menú Infantil - sin gluten) - Semana del 19/05/2025 al 25/05/2025

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO	BOCADILLO sin gluten DE QUESO (6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BOCADILLO sin gluten CHORIZO (6, 7)	FRUTA DEL TIEMPO	MUFFINS sin gluten (3, 6, 7, 10, 11)
COMIDA	PAELLA DE LA HUERTA TERNERA CON VERDURITAS BASTONCITOS DE BERENJENAS FRUTA DEL TIEMPO	JUDÍA VERDE CON PATATAS SALTEADAS CON BEICON POLLO A LA PLANCHA ZANAHORIA CON TOMILLO YOGUR CON TOPPINGS (7, T5, T6, T7, T8, T12)	ENSALADA DE FUSSILIS sin gluten (tomate, aceitunas verdes, atún, maíz y orégano) (4, T6, T10) PESCADO DE MERCADO (4) PIMIENTOS VERDES FRITOS FRUTA DEL TIEMPO	VICHYSSOISE (7, 9) ALBÓNDIGAS CASERAS sin gluten EN SALSA (con tomate, zanahoria y cebolla) (12, T6, T10) PATATAS FRITAS NATILLAS CASERAS (3, 7)	GAZPACHO ANDALUZ sin gluten(12) HUEVOS ESTRELLADOS CON JAMÓN (3) ARROZ ESPECIADO FRUTA DEL TIEMPO

Menú validado por dietistas-nutricionistas colegiadas de SANED (CAT002342)

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Los postres pueden variar de día para garantizar el consumo de la fruta en su punto óptimo de maduración.

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)

MAYO | COLEGIO SANTA MARIA DE LA HISPANIDAD

(Menú Infantil - sin gluten) - Semana del 26/05/2025 al 30/05/2025

	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
DESAYUNO	BOCADILLO sin gluten DE JAMÓN Y QUESO (6, 7, 10, 11)	FRUTA DEL TIEMPO	BOCADILLO sin gluten SALCHICHÓN (6, 7)	FRUTA DEL TIEMPO	BIZCOCHO sin gluten (3, 6, 7, 10, 11)
COMIDA	MACARRONES sin gluten A LA CARBONARA DE SORIA (12, T6, T10) ATÚN CON TOMATE sin gluten (4, 6) GUISANTES A LA MENTA FRUTA DEL TIEMPO	ESPINACAS A LA CREMA (7) MILANESA DE POLLO sin gluten CON SALSA DE TOMATE (3, 10, T6, T10) CHAMPIÑONES SALTEADOS EN ACEITE DE OLIVA HELADO (6, 7)	GARBANZOS ESTOFADOS CON CHORIZO (6, T7, T12) SALCHICHAS CON SALSA DE MOSTAZA Y NATA (6, 7, 10, 12) PATATA PANADERA FRUTA DEL TIEMPO	FIDEUÁ sin gluten CON ALIOLI (opcional) (3, 9, T6, T10) REVUELTO DE CHORIZO (3, 6, T7, T12) TOMATE PROVENZAL AL HORNO YOGUR CON TOPPINGS (7, T5, T6, T7, T8, T12)	CREMA DE VERDURAS LASAÑA sin gluten DE CARNE (gratinada con bechamel) (3, 6, 7, 10, 12) CALABACÍN AL HORNO FRUTA DEL TIEMPO

Menú validado por dietistas-nutricionistas colegiadas de SANED (CAT002342)

ENSALADA VARIADA DIARIA

PAN BLANCO O INTEGRAL DIARIO

Los postres pueden variar de día para garantizar el consumo de la fruta en su punto óptimo de maduración.

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)