

nuestros expertos nutricionistas.

## Menú Sin gluten

## **SEPTIEMBRE 2025**

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
08	09	10	11	12
		Alubias blancas con verduras	Crema de calabaza, puerro y boniato	Cazuela de fideos sin gluten con bacalao
Bienvenid@ al		Muslos de pollo al horno	Lenguadina al horno o a la plancha	Revuelto de patatas
· CURSO ·		Ensalada de lechuga y maíz	Tomate aliñado con oregano	Ensalada de lechuga y brotes de soja
<b>6.</b> 525-56 . • • • • • • • • • • • • • • • • • •		Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos
15	16	17	18	19
Arroz con salsa de tomate (arroz, tomate, cebolla, zanahoria, ajo)	Alubias blancas estofadas	Crema de zanahoria (zanahoria, patata, cebolla)	Cocido andaluz (garbanzos, pollo, patata, judia verde, puerro, zanahoria, apio y morcilla)	Sopa de ave con pasta sin gluten
Filete de pechuga de pavo al horno / plancha	Tortilla de patata y cebolla	Pollo estofado con patatas (pollo, patatas, cebolla, tomate, pimiento)	Salmón al horno con eneldo	Cinta de lomo a la plancha / horno
Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y tomate	Arroz pilaf (arroz, cebolla, laurel)	Ensalada de lechuga y remolacha	Pisto de verduras (calabacin, tomate, pimiento rojo y verde, cebolla y ajo)
Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos
22	23	24	25	26
Crema de verduras y hortalizas (patata, cebolla, acelga, calabacín, calabaza, judía verde, zanahoria y puerro)	Guiso de garbanzos con espinacas (garbanzos, patatas, espinacas, tomate, cebolla)	Guiso de patatas con ternera	Macarrones sin gluten con tomate	Arroz salteado con champiñones (arroz, champiñones, cebolla, ajo y laurel)
Magro de cerdo en salsa de manzana	Filete de contramuslo de pollo al horno / plancha	Merluza al gratén	Tortilla francesa	Abadejo a la plancha / horno
Arroz pilaf (arroz, cebolla, laurel)	Ensalada de lechuga y brotes de soja	Maíz salteado	Ensalada de lechuga y zanahoria	Ensalada de lechuga y maíz
Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos	Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos
29	30			
Coditos sin gluten con tomate	Crema de coliflor			
Filete de pechuga de pavo al horno / plancha	Cinta de lomo a la plancha / horno			
Ensalada de lechuga y zanahoria	Patatas dado fritas			
Fruta fresca y pan sin gluten y sin alergenos	Yogur y pan sin gluten y sin alergenos			
				Atendiendo al Rgto. 1169/2011 pueden solicitar al personal de SERUNION la información de sustancias que pueden causar alergias o intolerancias
Este menú es sano y equilibrado, diseñado por muestros expertos nutricionistas.				

## la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana! Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.



**02** Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.



¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



## RECOMENDADOR DE CENAS



Verdura

Huevo

lácteo



Fruta

Legumbres





Huevo

Pescado

