COLEGIO SAN MARTIN

Septiembre 2026

LCE00001: CELIACO

INFANTIL / COMIDA / MENU INFANTIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
7 KCal. 800 H.C. 134 Lip. 24 P. 13 ARROZ CON TOMATE CROQUETAS CASERAS DE POLLO (sin gluten ni leche) • ENSALADA LECHUGA, ACEITUNA, MAIZ Y ESPARRAGOS MANZANA PAN SIN GLUTEN	**8** KCal. 675 H.C. 62 Lip. 40 P. 19 ALUBIAS BLANCAS CON JUDIAS VERDES Y PATATA TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE TOMATE PERA PAN SIN GLUTEN	**9** KCal. 484 H.C. 69 Lip. 17 P. 17 PURE DE VERDURAS ECOLÓGICO FILETE DE POLLO CON TOMATE Y PIMIENTOS PLATANO PAN SIN GLUTEN	**10** KCal. 585 H.C. 71 Lip. 23 P. 24 SOPA DE COCIDO CON FIDEOS DE MAÍZ COCIDO COMPLETO SANDIA PAN SIN GLUTEN	**11** KCal. 521 H.C. 43 Lip. 26 P. 25 ENSALADILLA RUSA MERLUZA HORNEADA A LA GALLEGA CON ZANAHORIA YOGUR NATURAL PAN SIN GLUTEN
14 KCal. 508 H.C. 71 Lip. 18 P. 19 CREMA DE CALABACÍN ECOLÓGICO HAMBURGUESA (cerdo y ternera) EN SALSA BARBACOA CASERA CON PATATAS MANZANA PAN SIN GLUTEN	**15** KCal. 614 H.C. 103 Lip. 16 P. 10 ENSALADA MEDITERRANEA (lechuga, huevo, tomate, maíz, zanahoria y aceituna) ESPAGUETIS CON ATUN SIN GLUTEN PERA PAN SIN GLUTEN	**16** KCal. 561 H.C. 64 Lip. 18 P. 37 GUISANTES CON PICADILLO Y HUEVO COCIDO BACALADILLA EN SALSA DE TOMATE CASERO CON PATATA PANADERA PLATANO PAN SIN GLUTEN	**17** KCal. 424 H.C. 42 Lip. 17 P. 26 PATATAS CON CHOCO JAMONCITOS DE POLLO ASADOS • ENSALADA LECHUGA SANDIA PAN SIN GLUTEN	**18** KCal. 620 H.C. 46 Lip. 40 P. 20 CREMA DE LENTEJAS ROJAS CON CALABAZA TORTILLA FRANCESA • ENSALADA DE LECHUGA, MAIZ Y ZANAHORIA YOGUR NATURAL PAN SIN GLUTEN
21 KCal. 627 H.C. 72 Lip. 25 P. 32 ARROZ INTEGRAL TRES DELICIAS CABALLA • ENSALADA DE TOMATE MANZANA PAN SIN GLUTEN	**22** KCal. 487 H.C. 64 Lip. 12 P. 33 PUDING DE COLORES (coliflor, zanahoria y espinacas) RAGOUT DE POLLO SALTEADO CON VERDURAS, SOJA Y ARROZ FRUTA ECOLOGICA PAN SIN GLUTEN	**23** KCal. 665 H.C. 92 Lip. 23 P. 25 SOPA DE COCIDO CON FIDEOS DE MAÍZ COCIDO COMPLETO PLATANO PAN SIN GLUTEN	**24** KCal. 507 H.C. 63 Lip. 22 P. 13 CREMA CALABAZA ECOLOGICA TORTILLA DE PATATA Y ESPINACAS • ENSALADA LECHUGA, ACEITUNA, MAIZ Y ESPARRAGOS SANDIA PAN SIN GLUTEN	**25** KCal. 546 H.C. 57 Lip. 21 P. 33 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA YOGUR NATURAL PAN SIN GLUTEN
28 KCal. 559 H.C. 74 Lip. 22 P. 16 SOPA DE POLLO CON PASTA SIN GLUTEN ALBONDIGAS VEGETALES (soja) EN SALSA DE TOMATE CASERO CON PATATAS MANZANA PAN SIN GLUTEN	**29** KCal. 616 H.C. 70 Lip. 25 P. 30 BROCOLI AL VAPOR MAGRO DE CERDO CON SALSA AGRIDULCE Y GUARNICIÓN DE ARROZ PERA PAN SIN GLUTEN	**30** KCal. 614 H.C. 75 Lip. 21 P. 34 CREMA ZANAHORIA ECOLÓGICA RAPE AL HORNO EN SALSA VERDE PLATANO PAN SIN GLUTEN		

Fruta orientativa según estado óptimo de maduración. Fruta de verano: sandía/melón/nectarina; Invierno: mandarina, naranja, caqui. Agua como única bebida. Elaboramos con sal yodada. Guarnición de ensalada disponible en el centro. Menús supervisados: Colegiado MAD01214 02/09/2026 23.35.07