

CELIACO

LUNES

1



8

Sopa de fideos (sin gluten)
Tilapia a la marinera (sin gluten)
Guisantes salteados
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,4,9,12

15

Arroz con tomate
Lenguado en salsa alicantina
Ensalada de zanahoria
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,4

22

Macarrones napolitana (sin gluten)
Lomo adobado a la plancha
Ensalada de maíz
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,12

29

Crema de verduras
Merluza en salsa alicantina
Patatas panaderas
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,4

MARTES

2

Patatas con costilla
Salmón en salsa
Menestra
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,12

9

Crema de legumbres
Pechuga de pollo alicantina
Arroz salteado
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 3,7,9

16

Puchero de garbanzos
Salchichas de pollo al vino
Judías verdes
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,6,9,12

23

Lentejas con verduras
Merluza a la marinera (sin gluten)
Zanahorias salteadas
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 3,4,7,9,12

30

Macarrones napolitana (sin gluten)
Lomo a la castellana
Ensalada de maíz
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,12

MIÉRCOLES

3

Garbanzos con verduras
Tortilla de atún
Calabacines salteados
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 3,4,7,9

10

Patatas con ternera
Abadejo con tomate
Zanahorias salteadas
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 3,4,7,9,12

17

Crema de zanahoria
Merluza en salsa alicantina
Patatas panaderas
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 3,4,7

24

Patatas con choco
Tortilla francesa
Calabacines salteados
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 3,7,12,14

JUEVES

4

Espaguetis napolitana (sin gluten)
Merluza en salsa alicantina
Ensalada de zanahoria
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 3,4,7,12

11

Lentejas con verduras
Revuelto de patatas
Ensalada de maíz
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,9

18

Sopa de fideos (sin gluten)
Pollo asado
Menestra
Pan sin gluten
Yogurt
Alérgenos: 3,7,9,12

25

Arroz con pollo
Abadejo en amarillo
Ensalada de zanahoria
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,4,12

VIERNES

5

Paella (sin gluten)
Lomo a la castellana
Tomate aliñado
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,12,14

12

Fideos a la marinera (sin gluten)
Jamón asado en salsa (sin gluten)
Champiñones salteados
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 2,3,12,14

19

Alubias con verduras
Tortilla de patata
Tomate aliñado
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,9

26

Garbanzos con verduras
Pollo estofado
Judías verdes
Pan sin gluten
Fruta fresca
Alérgenos: 3,9,12

Alérgenos: 1-Cereales con gluten 2-Crustáceos 3-Huevos 4-Pescado 5-Cacahuetes 6-Soja 7-Lácteos 8-Frutos secos 9-Apio 10-Mostaza 11-Sésamo 12-Sulfitos 13-Altramuz 14-Moluscos

VALORACION NUTRICIONAL

DÍA DEL MES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Valor energético (Kcal)		503,35	860,95	698,35	774,95			589,35	768,75	494,95	716,15	832,55			752,35	697,35	535,15	656,35	729,95			774,15	705,95	737,95	585,35	782,35			502,15	853,15	
Valor energético (Kj)		2114,7	3611,3	2931,5	3251,1			2473,7	3226,7	2081,7	3005,1	3489,5			3156,5	2927,9	2245,5	2755,7	3064,1			3247,1	2965,7	3099,3	2456,5	3282,9			2112,5	3577,1	
Grasas (g)		17,67	40,27	20,67	25,69			15,71	26,11	20,19	22,85	27,67			16,57	18,25	19,23	23,67	26,79			21,25	23,59	43,67	14,27	28,55			16,13	31,65	
Grasas saturadas (g)		3,21	8,01	5,19	7,03			3,37	6,01	5,31	3,85	6,11			2,29	4,33	4,55	6,51	4,43			3,25	5,21	7,41	2,39	4,73			2,45	7,35	
Hidratos de Carbono (g)		64,77	80,19	99,21	105,95			77,11	91,05	57,67	90,43	109,61			122,81	97,29	63,95	71,67	85,55			116,93	78,27	61,19	96,71	84,79			65,75	113,23	
Azúcares (g)		22,56	19,6	17,92	21,16			21,88	18,28	18,52	22,4	19,88			21,12	21,22	19,74	16,96	24,86			21,8	19,12	17,4	20,42	24,22			22,34	21,9	
Proteínas (g)		15,55	35,67	24,37	25,43			29,91	35,95	15,89	27,35	31,81			24,47	27,67	22,51	34,15	24,73			22,35	34,69	20,57	13,47	36,07			19,51	21,55	
Sal (g)		1,44	2,4	3,1	5,13			2,58	1,62	1,55	1,82	3,29			2,16	2,38	1,72	2,78	1,83			5,42	2,15	3,42	1,26	2,06			1,58	5,42	

Frutos secos: fuente de salud

Son alimentos muy completos desde el punto de vista nutritivo, ya que tienen un elevado contenido en proteínas, de calidad semejante a las de las legumbres y un contenido en grasas variable donde predominan los ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.



Son ricos en fibra y vitaminas, entre las que destacan la vitamina E y el ácido fólico. Son fuentes moderadas de calcio, hierro, fósforo, potasio, magnesio, manganeso, cobre, además de ricos en antioxidantes y polifenoles.

Por sus propiedades nutricionales son ideales para el complemento de desayunos, medias mañanas o en las meriendas.

Por su importante valor energético y su gran aceptación, son especialmente indicados en la edad escolar, sin embargo, no se aconseja darlos enteros en menores de 5 años, ya que existe riesgo de atragantamiento.

Debemos tener en cuenta, además, que son un alimento con un poder alergénico elevado, por lo que hasta los dos años no podemos introducirlos, y siempre bien molidos y triturados y bajo vigilancia.



3-4 raciones/semana
1 ración = 20-30 g

