



OCAÑA ABRIL 2024

SIN GLUTEN

Lunes	02-abr Martes	03-abr Miércoles	04-abr Jueves	05-abr Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
	Arroz a la cubana con huevo frito y tomate (arroz, aceite de oliva, huevo, salsa de tomate)	Patatas a la riojana (patatas, chorizo, cebolla, aceite de oliva)	Macarrones boloñesa (macarrones integrales SIN GLUTEN, carne picada, aceite de oliva, salsa de tomate)	Sopa de fideos (consomé de cocido, fideos SIN GLUTEN)
	huevo	puede tener soja	huevo, puede tener soja	huevo, puede tener soja
	Salchichas con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (salchichas, zanahoria, lechuga, maíz, aceite de oliva)	Merluza a la romana con mahonesa y ensalada de tomate (merluza, huevo, harina, mahonesa SIN GLUTEN, tomate, aceite de oliva)	Jamoncitos de pollo guisados con verduritas en aliño (jamoncitos de pollo, aceite de oliva, pimienta, cebolla, menestra de verduras)	Garbanzos, repollo, morcillo, chorizo, panceta con ensalada de lechuga, tomate y maíz (garbanzos, repollo, morcillo, chorizo, panceta, lechuga, tomate, maíz, aceite de oliva)
	puede tener soja	huevo, soja, pescado		puede tener soja
	Yogur y/o Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada
	Leche y derivados			Leche y derivados
	Pan sin gluten	Pan integral sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin gluten
	Agua	Agua	Agua	Agua

MENÚ REVISADO POR:

SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO

Nºcol. CYL00151

***revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

EN CASO DE ANADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACION DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuets	Altramuces



OCAÑA ABRIL 2024

SIN GLUTEN

08-abr	09-abr	10-abr	11-abr	12-abr
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Sopa de pescado blanco con patatas dado (merluza, fideos integrales SIN GLUTEN, consomé de pescado, zanahoria, puerro, aceite de oliva)	Patatas con carne (patatas, zanahoria, pimiento, cebolla, aceite de oliva, carne de cerdo)	Alubias blancas con verduras (alubias blancas, aceite de oliva, ajo, pimentón, aceite de oliva, zanahoria)	Puré de calabacín (puerro, patata, calabacín, aceite de oliva)	Lentejas estofadas con chorizo (lentejas, patata, chorizo, aceite de oliva)
pescado, huevo	puede tener soja	huevo		soja
Filetes de lomo encebollados con patatas fritas (cebolla, filetes de lomo, patatas, aceite de oliva)	Gallo San Pedro al horno con cama de cebolla y pimientos (cebolla, pimientos, aceite de oliva, gallo San Pedro)	Huevos fritos con patatas fritas y ensalada de lechuga y tomate (huevos, patatas, aceite de oliva, lechuga, tomate)	Ternera a la jardinera con zanahoria y guisantes (ternera, guisantes, zanahoria, aceite de oliva)	Caella a la romana con mahonesa y ensalada de tomate (tomate, callea, harina SIN GLUTEN, huevo, mahonesa)
soja	pescado	huevo	puede tener soja	huevo, soja, pescado
Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada
	Leche y derivados			Leche y derivados
Pan integral sin gluten	Pan sin gluten	Pan integral sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin gluten
Agua	Agua	Agua	Agua	Agua

MENÚ REVISADO POR:

SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO

Nºcol. CYL00151

***revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

EN CASO DE AÑADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACION DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENU E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS						
Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuets	Altramuces



OCAÑA ABRIL 2024

SIN GLUTEN

15-abr	16-abr	17-abr	18-abr	19-abr
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Macarrones boloñesa (macarrones integrales SIN GLUTEN, carne picada, aceite de oliva, salsa de tomate)	Judías verdes con tomate, cebolla y jamón (tomate, cebolla, aceite de oliva, judías verdes, jamón)	Alubias blancas con chorizo (alubias blancas, aceite de oliva, chorizo, cebolla)	Paella de carne y verduras (pollo, magro, guisantes, zanahoria, cebolla, pimiento, arroz, aceite de oliva)	Sopa de fideos (consomé de cocido, fideos SIN GLUTEN)
huevo, puede tener soja	soja	soja	puede tener soja	huevo, puede tener soja
Cinta adobada con ensalada de lechuga, tomate y zanahoria (cinta de lomo adobada, lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva)	Salmón al horno con cama de patatas (salmón, patatas, aceite de oliva)	Tortilla de patatas con ensalada de lechuga y tomate (patatas, aceite de oliva, huevo, cebolla, lechuga, tomate)	Bacaladitos a la romana con mahonesa (mahonesa, huevo, harina SIN GLUTEN, bacaladitos, aceite de oliva)	Garbanzos, repollo, morcillo, chorizo, panceta con ensalada de lechuga, tomate y maíz (garbanzos, repollo, morcillo, chorizo, panceta, lechuga, tomate, maíz, aceite de oliva)
soja	pescado	huevo	huevo, soja, pescado	puede tener soja
Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada
	Leche y derivados			Leche y derivados
Pan integral sin gluten	Pan sin gluten	Pan integral sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin gluten
Agua	Agua	Agua	Agua	Agua

MENÚ REVISADO POR:

SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO

Nºcol. CYL00151

***revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

EN CASO DE ANADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACION DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuets	Altramuces



OCAÑA ABRIL 2024

SIN GLUTEN

22-abr	23-abr	24-abr	25-abr	26-abr
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Patatas con cazón (patatas, cazón, aceite de oliva, cebolla)	Puré de verduras (patata, puerro, zanahoria, tomate, calabacín, aceite de oliva)	Alubias pintas con arroz (alubias pintas, arroz, aceite de oliva, cebolla, ajo, pimentón)	Macarrones con atún (macarrones integrales SIN GLUTEN, atún, aceite de oliva, salsa de tomate)	Garbanzos castellanos (chorizo garbanzos, aceite de oliva, ajo, cebolla)
pescado			huevo, pescado	soja
Chuleta de aguja en salsa con ensalada de lechuga y tomate (chuleta de aguja, lechuga, tomate, aceite de oliva)	Merluza en salsa verde con espárragos (merluza, espárragos, aceite de oliva, ajo, perejil, harina SIN GLUTEN)	Tortilla francesa rellena de york con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (lechuga, zanahoria, maíz, york, huevo, aceite de oliva)	Filetes de pollo a la plancha con ensalada de tomate y cebolla (filetes de pollo, cebolla, tomate, aceite de oliva)	Bienmesabe al horno con pisto (bienmesabe, pisto de tomate, cebolla, pimiento, aceite de oliva)
puede tener soja	pescado	huevo, soja		pescado
Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada
	Leche y derivados			
Pan integral sin gluten	Pan sin gluten	Pan integral sin gluten	Pan sin gluten	Pan sin gluten
Agua	Agua	Agua	Agua	Agua

MENÚ REVISADO POR:

SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO

Nºcol. CYL00151

***revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

EN CASO DE ANADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACION DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno, avena)	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuets	Altramuces



OCAÑA ABRIL 2024

SIN GLUTEN

29-abr Lunes	30-abr Martes	01-may Miércoles	02-may Jueves	03-may Viernes
Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
Alubias blancas con verduras (alubias blancas, aceite de oliva, ajo, pimentón, aceite de oliva, zanahoria)	Puré de calabaza y zanahoria (calabaza, zanahoria, puerro, patata, aceite de oliva)		Patatas con costilla y arroz (patatas, pimiento rojo, cebolla, zanahoria, costilla, arroz)	Sopa de fideos (consomé de cocido, fideos SIN GLUTEN)
huevo			puede tener soja	huevo, puede tener soja
Tortilla de patata con ensalada de tomate, lechuga y zanahoria (patatas, huevo, tomate, lechuga, zanahoria, aceite de oliva)	Lomos de Sajonia con patatas fritas (lomos de Sajonia, aceite de oliva, patatas)		Salmón al horno con cama de cebolla (salmón, cebolla, aceite de oliva)	Garbanzos, repollo, morcillo, chorizo, panceta con ensalada de lechuga, tomate y maíz (garbanzos, repollo, morcillo, chorizo, panceta, lechuga, tomate, maíz, aceite de oliva)
huevo	soja		pescado	puede tener soja
Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada		Fruta de temporada	Yogur y/o Fruta de temporada
	Leche y derivados			
Pan integral sin gluten	Pan sin gluten		Pan sin gluten	Pan sin gluten
Agua	Agua		Agua	Agua

MENÚ REVISADO POR:

SILVIA GUTIÉRREZ COSÍO

Nºcol. CYL00151

***revisar todo el etiquetado de embutidos y productos que vienen envasados**

EN CASO DE ANADIR ALGUNO DE ESTOS INGREDIENTES A LOS PLATOS O LOS OBSERVEMOS EN EL ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS USADOS EN LA ELABORACION DE LA COMIDA, DEBEMOS ANOTARLO EN EL MENÚ E INFORMAR A LAS PERSONAS OPORTUNAS

Frutos de cáscara	Gluten (trigo, cebada, centeno,	Moluscos	Soja	Huevo	Sésamo	Crustáceos
Dióxido de azufre y sulfitos	Leche y derivados	Pescado	Apio	Mostaza	Cacahuets	Altramuces