

Diciembre 2025



CEIP RAFAEL ALTAMIRA

Celiaco

LUAN
SERVICIOS GASTRONÓMICOS

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|--|--|--|--|--|
| <p>1 Lentejas a la mediterránea Lomo de cerdo con verduritas Ensalada de toma, lechu y zanah Fruta de Temporada Cena: Revuelto de huevo y coliflor hervida. Fruta. 557.75 KC 13.00 PR 67.69 HC 24.39 LP 4.31 GS</p> | <p>2 Fideuá con pescado(sin gluten) Filete rebozado con maicena Ensalada lechuga, remolacha y espárr. Fruta de Temporada Cena: Tosta de hummus y pescado a la plancha. Fruta 806.23 KC 40.11 PR 103.36 HC 23.38 LP 4.81 GS</p> | <p>3 Sopa con pasta sin gluten Pollo a la italiana Ensalada de lechuga, zanah. y lomb. Fruta de Temporada Cena: Verduras al horno y hamburguesa a la plancha. Fruta 520.98 KC 34.88 PR 62.92 HC 12.23 LP 3.04 GS</p> | <p>4 Arroz con verduras Gallineta con menestra Ensalada lechuga, tomate y pepino Fruta de Temporada Cena: Crema de zanahoria y pescado al horno. Fruta 861.17 KC 25.42 PR 115.87 HC 31.09 LP 9.99 GS</p> | <p>5 Alubias estofadas Tortilla con calabacín Ensalada de lech, zanah. y aceitunas Yogur Cena: Acelgas salteadas y pizza de verduras. Fruta 634.46 KC 34.72 PR 30.10 HC 24.79 LP 6.80 GS</p> |
| <p>FESTIVO</p> | <p>9 Arroz con tomate Pescado rebozado con maicena Ensalada Verde (lechuga, pepino, olivas) Fruta de Temporada Cena: Consomé y hamburguesa de lentejas. Fruta 811.95 KC 17.55 PR 124.18 HC 24.90 LP 3.50 GS</p> | <p>10 Crema de verduras Lomo adobado con zanahoria salteada Ensalada lechuga, zanah y brotes soja Fruta de Temporada Cena: Crema de boniato y huevos rellenos con cebolla. Fruta 553.72 KC 15.23 PR 72.13 HC 15.44 LP 4.96 GS</p> | <p>11 Olleta alicantina ECO Tortilla con queso Ensalada mediterránea(lech,tom,espárr.) Yogur Cena: Sopa de pescado y magro en salsa . Fruta 683.06 KC 36.23 PR 61.94 HC 24.14 LP 7.59 GS</p> | <p>12 Pasta sin gluten a la napolitana Fogonero con calabaza Ensalada Morada (lech, lomb, pep) Fruta de Temporada Cena: Berenjena rellena y quinoa con verduritas. Fruta 639.74 KC 30.12 PR 95.39 HC 12.69 LP 1.74 GS</p> |
| <p>15 Lentejas a la jardinera con verd. Tortilla española Ensalada de lechuga, remolacha y maíz Fruta de Temporada Cena: Hervido con judías verdes y merluza en salsa verde. Fruta 672.24 KC 28.18 PR 84.79 HC 20.35 LP 4.02 GS</p> | <p>16 Pasta sin gluten al pomodoro Rollitos de pavo y queso Ensalada de lech, espárragos, lombarda Fruta de Temporada Cena: Coliflor hervida y filete de ternera plancha. Fruta 755.78 KC 33.73 PR 104.01 HC 20.52 LP 7.89 GS</p> | <p>17 Alubias a la hortelana Magro en salsa Ensalada siciliana (lech,tom,olivas) Yogur Cena: Pisto al horno y brocheta de pescado. Fruta 712.17 KC 30.47 PR 32.53 HC 35.35 LP 8.26 GS</p> | <p>18 Sopa con pasta sin gluten Pollo con ratatouille Ensalada de lechuga, tomate y brotes soja Fruta de Temporada Cena: Crema de champiñones y revuelto de huevos y puerro. Fruta 746.30 KC 32.73 PR 61.66 HC 38.34 LP 12.86 GS</p> | <p>MENÚ TEMÁTICO</p> |
| <p>22 Crema de hortalizas Magro en salsa con verduras Ensalada lechuga, tomate y pepino Fruta de Temporada Cena: Cuscús con verduras picadas y pescado a la plancha. Fruta 545.26 KC 26.11 PR 65.93 HC 18.21 LP 4.27 GS</p> | | | | |
| | | | <p>Todos los jueves el menú se servirá con pan integral.</p> | <p>Si se añade vinagre a la ensalada contendrá sulfitos</p> |

ECO: Legumbres
procedentes de cultivo
ecológico

Fruta del tiempo:
plátano, manzana,
mandarina, kiwi,
naranja y pera.

Alérgenos de declaración
obligatoria.

