

MENÚ DICIEMBRE 2025 – SIN GLUTEN

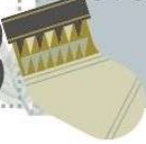
1	2	3	4	5
Espaguetis sin gluten con salsa de verduras casera Tortilla francesa con ensalada de lechuga, tomate y aguacate(3) Fruta de temporada	Crema de calabaza, zanahoria, judías verdes y puerro Pechuga de pollo con salsa de tomate y patatas ecológicas gajo al horno Fruta de temporada	Patatas ecológicas en ajopollo (con majado de pan sin gluten)(8) Bacalao a la plancha con ensalada de lechuga, naranja y manzana(4) Fruta de temporada	Ensalada griega(7) Potaje de garbanzos con patatas ecológicas y verduras(cebolla y berenjena)(12) Yogur griego natural(7)	Ensalada de 4 colores Arroz caldoso con verduras(zanahoria, cebolla y calabacín) y sepia(9,14) Fruta de temporada
8	9	10	11	12
FESTIVO	Sopa de verduras con pasta sin gluten Guisado de ternera, patata ecológica y verduras (zanahoria, cebolla, tomate y champiñón) Fruta de temporada	Alubias con calabacín, cebolla y boniato(12) Filete de gallo a la plancha con tomatillo picado(4) Fruta de temporada	Arroz meloso de pollo y verduras (judías verdes, calabacín, brócoli y zanahoria) Tortilla de calabacín con ensalada de tomate y pepino(3) Yogur griego natural(7)	Crema de calabaza, zanahoria y boniato Salmón con patatas ecológicas gajo al horno(4) Fruta de temporada
15	16	17	18	19
Ensalada de tomate, zanahoria, aguacate, maíz y atún(4) Lentejas con arroz y verduras(12) Fruta de temporada	Crema de brócoli y cebolla Lomitos de bacalao con ensalada de lechuga, tomate y aguacate(4) Fruta de temporada	Ensalada de otoño(8) Salteado de pollo con verduras y acompañamiento de patata ecológica cocida con pimentón Fruta de temporada	Espirales sin gluten con salsa de verduras casera (tomate, brócoli y zanahoria) Tortilla de espárragos verdes con ensalada de tomate, AOVE y orégano(3) Yogur griego natural(7)	Sopa de verduras con arroz(9) Hamburguesa de pollo con tomate picado Fruta de temporada
22	23	24	25	26
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO
29	30	31		
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO		
Alérgenos: 1. Cereales con gluten. 2. Crustáceos. 3. Huevo. 4. Pescado. 5. Cacahuete. 6. Soja. 7. Lácteos. 8. Frutos secos. 9. Apio. 10. Mostaza. 11. Granos de sésamo. 12. Sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos				
Frutas de temporada: Kiwi, mandarina, manzana, naranja, granada, caqui, pera, piña y plátano				
Todas las comidas irán acompañadas de agua y pan sin gluten				

*Menú elaborado según las directrices del PLAN EVACOLE elaborado por la Junta de Andalucía y siguiendo la Ley de Información Alimentaria (Alérgenos) 1169/2011

IDEAS DE CENAS SALUDABLES

1 Crema otoñal (calabaza, puerro y zanahoria) Tortilla de queso y calabacín Yogur griego natural	2 Sopa de verduras con pasta sin gluten Salmón con salsa de verduras casera (tomate, zanahoria y cebolla) Fruta de temporada	3 Muslito de pollo al horno con rodajitas de berenjena y boniato Fruta de temporada	4 Menestra de verduras y patata con huevo duro Fruta de temporada	5 Noodles de arroz con gambitas y verduras salteadas Fruta de temporada
8 ★ FESTIVO	9 Sopa de marisco con pasta sin gluten Tosta de pan sin gluten con hummus y tomatitos cherry Fruta de temporada	10 Ensalada de colores Tortilla de patatas Fruta de temporada	11 ★ Brócoli al horno con pimentón dulce, cebolla y ajo en polvo Hamburguesa de pollo a la plancha con patatas gajo Fruta de temporada	12 Arepa (con harina de maíz) de pimientos tricolores, queso en crema y huevo duro Yogur griego natural
15 Sopa de pollo con pasta sin gluten Tortilla de champiñones Yogur griego natural	16 Alitas de pollo con salsa de verduras casera y patatas gajo al horno Fruta de temporada	17 Crema de calabacín y patata Salmón al horno con brócoli Fruta de temporada	18 Parrillada de verduritas al gusto Lomo de cerdo con patatas gajo Fruta de temporada	19 Ensalada de colores Pizza casera (con harina de garbanzos o maíz, sin gluten) cuatro estaciones Fruta de temporada
22 FESTIVO	23 ★ FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO	26 FESTIVO
29 FESTIVO	30 FESTIVO	31 ★ FESTIVO		

CALENDARIO DE ADVIENTO DE HÁBITOS SALUDABLES

 1 Ayuda a poner la mesa con fruta de postre	2 Da 10 saltos como un canguro 	4 Bebe agua en lugar de refresco	5 Cuenta hasta 20, masticando bien tu comida 	6 Cocina una receta con verdura 
3 Dar un abrazo a alguien que quieras 	7 Da un paseo al aire libre 	8 Sube a casa por las escaleras 	9 Día sin pantallas 	10 Merienda sin azúcar 
11 Cocina en familia 	12 Realiza una buena acción	13 Baila durante 15 minutos 	14 Día de cenar pescado 	15 Toma fruta en el desayuno 
 Apaga la tele 1 hora antes de dormir 16	 Lávate las manos antes de comer	 19 Sesión de autocuidado en casa	20 Cena sin pantallas ni televisión 	 21 Sonríe a todo el mundo
17 Cepíllate los dientes después de cada comida 	18 	22 Expresa cómo te sientes	 Come 5 piezas de fruta y verdura 23 	24 Cena en familia 

Menú elaborado por Ana Colomer, dietista-nutricionista especialista en nutrición infantil con número de colegiado CV-01022