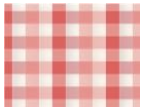
ARUME
COCINAMOS PARA TI

Menú sin gluten

COLEGIO STA. TERESA DE JESÚS ORENSE

Noviembre 2026

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
3	02 Judías verdes con ajada (14) Filete ruso casero sin gluten Ensalada de lechuga, cebolla y remolacha (14) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	03 Brócoli a la casera Pechuga de pollo al ajillo Ensalada de lechuga, zanahoria y maíz (14) Yogur natural (2) o fruta fresca de temporada y pan sin gluten	04 Arroz guisado con taquitos de pollo Potaje de garbanzos Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	05 Crema de hortalizas Tortilla de patata (3) Ensalada de lechuga, maíz y aceitunas (11 y 14) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	06 Ensalada con pasta sin gluten, brotes y huevo rallado (3, 11 y 14) Salmón al horno con eneldo (4, 5 y 6) Patatas fritas Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
4	09 Arroz integral con tomate Milanesa de cerdo sin gluten (3) Ensalada de tomate, aceitunas y maíz (11 y 14) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	10 Pizza casera tradicional sin gluten Fabada Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	11  Festivo local	12 Guisantes a la casera Huevos gratinados (2 y 3) Ensalada de lechuga, cebolla y aceitunas (14) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	13 Ensalada de lechuga, tomate, cebolla, aceitunas y maíz dulce (11 y 14) Cazuela de rape con pasta sin gluten estofada (4, 5, 6, 10 y 11) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
5	16 Espaguetis sin gluten rehogados con verduritas (10 y 11) Albóndigas caseras en salsa Ensalada de lechuga, zanahoria rallada y maíz dulce (14) Yogur natural (2) o fruta fresca de temporada y pan sin gluten	17 Crema de verduras Tortilla de patata (3) Ensalada de lechuga, zanahoria rallada y cebolla (14) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	18 Arroz integral con tomate Lasaña sin gluten vegetal de legumbres (10 y 11) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	19 Crema de hortalizas Fingers caseros de pescado sin gluten (3, 4, 5 y 6) Ensalada mixta (14) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	20 Caldo gallego Jamoncitos de pollo Patatas panadera Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
6	23 Arroz amarillo Pollo asado Ensalada de lechuga, zanahoria rallada y maíz dulce (14) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	24 Crema de calabacín, zanahoria y calabaza Huevos cocidos (3) Judías verdes con patatas y chorizo Yogur natural (2) o fruta fresca de temporada y pan sin gluten	25 Alubias estofadas Jamón asado Ensalada de lechuga, zanahoria rallada y aceitunas (11 y 14) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	26  Zucarroni (2, 10 e 11) Filete de merluza a la romana sin gluten (3, 4, 5 y 6) Ensalada de lechuga, cebolla y remolacha (14) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten	27 Pizza casera sin gluten (2) Potaje de garbanzos, patatas y espinacas Fruta fresca de temporada y pan sin gluten
1	30 Ensaladilla rusa (3, 4 y 11) Tortilla de patata y calabacín (3) Ensalada de tomate y cebolla (14) Fruta fresca de temporada y pan sin gluten				

1 GLUTEN
2 LECHE
3 HUEVO
4 PESCADO
5 MOLUSCOS
6 CRUSTACEOS
7 FRUTOS CASCARA
8 CACAHUETE
9 SESAMO
10 SOJA
11 ALTRAMUCES
12 MOSTAZA
13 APIO
14 OXIDO DE AZUFRE/SULFITOS

Marien Rodiño Fariña
Técnico Superior en Dietética y Nutrición
DNI 35472376 M

Nuestro viaje de aprendizaje diario de cara a una vida más saludable, inclusiva y sostenible



01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana! Aprendemos hábitos saludables para toda la vida



02 Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad

03 Sostenibilidad

¡Nada se desperdicia! Aprendemos a reciclar y cuidar el planeta con cada bocado.



04 Juego

¡Aprender jugando es lo más divertido! La comida es nuestro momento para reir y descubrir juntos



ARUME
COCINAMOS PARA TI

RECOMENDADOR DE CENAS

PRIMEROS PLATOS

Si en el cole el primer plato fue...	Para cenar puede ser...
Verdura	Pasta/Arroz
Pasta/Arroz	Verdura
Legumbres	Verdura / Pasta/Arroz

SEGUNDOS PLATOS

Si en el cole el segundo plato fue...	Para cenar puede ser...
Huevo	Carne / Pescado
Pescado	Huevo / Carne
Legumbres	Verdura / Huevo
Carne	Huevo / Pescado

Fruta — Lácteo

DOWN Ecmh · FACE · Fundación Vicki Bernadet