



FEBRERO 2026

Menú SIN GLUTEN: Escuela Lycée Français BEL AIR



| Lunes - Monday | Martes - Tuesday | Miércoles - Wednesday | Jueves - Thursday | Viernes - Friday |
|---|--|---|--|---|
| 2 Sopa de pollo con fideos s/gluten Merluza al horno con patata y cebolla al horno Plátano | 3 Alubias con pisto s/gluten Dados de pavo a la jardinera con ensalada de tomate, zanahoria y maíz Yogur natural sin azúcar | 4 Tricolor de verduras Lomo de cerdo con ensalada de pimiento rojo, pepino y lechuga Macedonia | 5 Paella de pescado Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y tomate Naranja | 6 Pasta de lentejas con salsa de tomate y queso Salmón especiado al horno con calabacín al horno Manzana |

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| 9 Brócoli con patata Tortilla de atún con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga Naranja | 10 Sopa de verduras con fideos s/gluten y garbanzos Halibut a la plancha con patatas fritas Yogur natural sin azúcar | 11 Verduras salteadas de temporada con patata Pollo al horno/plancha con ensalada de lechuga, pepino y aceitunas Mandarina | 12 Arroz con tomate Lenguado con ajo y perejil con ensalada variada (lechuga, tomate, zanahoria, aceitunas y maíz) Macedonia | 13 Lentejas guisadas con patata Solomillo de pollo a las finas hierbas al horno con hortalizas asadas Plátano |
|---|---|--|---|--|

| | | | | |
|----|----|----|----|----|
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
|----|----|----|----|----|

Vacaciones de Carnaval

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| 23 Crema de calabacín y puerro Hamburguesa mixta con cebolla caramelizada Manzana | 24 Guisantes con patata y cebolla Bacalao a la portuguesa s/gluten o bacalao al horno/plancha con ensalada de lechuga, pimiento rojo y zanahoria Yogur natural sin azúcar | 25 Paella mixta Tortilla de calabacín con ensalada variada con lentejas Macedonia | 26 Guisado de alubias blancas Pavo al horno con hortalizas asadas Naranja | 27 Pasta integral s/gluten a la napolitana Salmón especiado al horno con ensalada de pimiento rojo, cebolla y lechuga Plátano |
|--|---|--|--|--|

La declaración de alérgenos, conforme al Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información proporcionada al consumidor, está disponible en la Dirección del Centro.

Se servirán frutas variadas y de temporada.

Se ofrece agua en todas las comidas para asegurar una correcta hidratación.

Todos los platos se cocinan con aceite de oliva.

Los platos servidos en este menú serán sin GLUTEN. El pan servido en este menú será sin GLUTEN.

Es obligatorio consultar siempre las etiquetas del proveedor para asegurar que no contiene GLUTEN o posibles trazas.

Todos los procesados, precocinados y embutidos servidos serán sin GLUTEN o posibles trazas. En caso contrario, se sustituirá por un plato libre de GLUTEN.



El nombre científico del árbol del cacao es Theobroma cacao. El término "Theo" significa dios o divino, y "broma" quiere decir alimento; por tanto, Theobroma se traduce como "alimento de los dioses". Este nombre refleja el gran valor que siempre ha tenido el cacao, hasta el punto de que en algunas civilizaciones de América Central y América Latina llegó a utilizarse como moneda de cambio durante siglos.



Estamos trabajando conjuntamente con la consultoría nutricional CESNUT NUTRICIÓN para poderos ofrecer la máxima calidad dietética en todas las programaciones de nuestros menús. Por cualquier duda dietética sobre el menú podéis contactar con el equipo de dietistas-nutricionistas a info@cesnut.com

Programación dietética
supervisada por Roser Montané, directora de Cesnut, nº colegiada CAT0681.

