



SEMANA 1

LUNES	CREMA DE CALABAZA ESTOFADO DE CERDO Y ENSALADA GRIEGA  (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal)
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS MUSLOS POLLO CON ZANAHORIA
MIÉRCOLES	LENTEJAS TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES INTEGRALES CON ATÚN  ROSADA AL AJILLO  Y PATATAS FRITAS
VIERNES	PORRA ANTEQUERANA  MERLUZA FRITA  Y ENSALADA (Lechuga, maíz, cebolla, aceite, vinagre y sal) DIA ANDALUZ

SEMANA 3

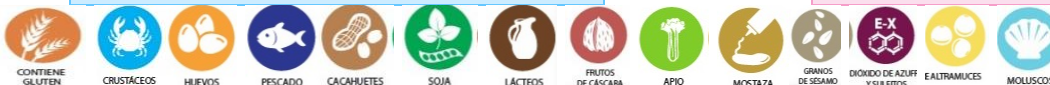
LUNES	LENTEJAS MUSLOS POLLO CON ZANAHORIA
MARTES	BERZA MALAGUEÑA MERLUZA FRITA  ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal) 
MIÉRCOLES	CREMA DE CALABACIN PINCHITOS DE POLLO Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES INTEGRALES CON ATÚN  BACALAO CON TOMATE  Y PATATAS FRITAS
VIERNES	ARROZ 3 DELICIAS  TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal) DIA CHINO

SEMANA 2

LUNES	CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIA POLLO EN SALSA DE CEBOLLA Y PATATAS FRITAS
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	ENSALADA DE ARROZ  NUGETS DE MERLUZA FRITOS  Y ENSALADA DE ZANAHORIA  JUDÍAS BLANCAS CON VERDURITAS
JUEVES	HAMBURGUESA DE TERNERA  Y ENSALADA LEÓN (Lechuga, espárragos blancos, olivas, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA  BACALAO EN SALSA DE TOMATE  Y ENSALADA CAPRESE  (Tomate, , queso mozzarella, aceite, albahaca y sal) DIA ITALIANO

SEMANA 4

LUNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA  MERLUZA CON SALSA DE ZANAHORIA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite de oliva, vinagre y sal)
MARTES	PORRA CON ATÚN  TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	CAZUELA DE PATATAS LOMO DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES
JUEVES	CREMA DE JUDÍAS BLANCAS CON VERDURITAS BOQUERONES FRITOS  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA DE POLLO  Y PATATAS FRITAS DÍA AMERICANO



PORRAS PEREZ
NURIA - 74882279Y
74882279Y

Firmado digitalmente
por PORRAS PEREZ
NURIA - 74882279Y
Fecha: 2026.04.01
10:51:38 +02'00'

EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGENOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO (3 DÍAS EN SEMANA) Y PAN INTEGRAL (2 DÍAS EN SEMANA) Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.


SEMANA 5

LUNES	CREMA DE CALABAZA
	TORTILLA DE PATATAS  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS Y ARROZ MAGRO CON TOMATE
MIÉRCOLES	PAELLA DE CARNE Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA
JUEVES	MERLUZA CON TOMATE  Y MENESTRA DE VERDURAS 
	LENTEJAS
VIERNES	ROSADA FRITA  Y ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal) 
	DIA MEDITERRÁNEO



- EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGICOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO (3 DÍAS EN SEMANA) Y PAN INTEGRAL (2 DÍAS EN SEMANA) Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.

PORRAS
PEREZ NURIA
74882279Y

Firmado digitalmente
por PORRAS PEREZ
NURIA - 74882279Y
Fecha: 2026.04.01
10:51:52 +02'00'



LUNES	MERIENDA: Fruta, yogur o cereal + proteína (bocadillo)
	CENA: Crema de verduras y carne o huevo. Fruta.
	ANTES DE DORMIR: VASO DE LECHE
MARTES	MERIENDA: Fruta, yogur o cereal + proteína (bocadillo)
	CENA: Menestra de verduras + arroz y pescado. Fruta.
	ANTES DE DORMIR: VASO DE LECHE
MIÉRCOLES	MERIENDA: Fruta, yogur o cereal + proteína (bocadillo)
	CENA: Verduras u hortalizas + patatas y huevo. Fruta
	ANTES DE DORMIR: VASO DE LECHE
JUEVES	MERIENDA: Fruta, yogur o cereal + proteína (bocadillo)
	CENA: Verduras u hortalizas y carne. Fruta.
	ANTES DE DORMIR: VASO DE LECHE
VIERNES	MERIENDA: Fruta, yogur o cereal + proteína (bocadillo)
	CENA: Pasta + Menestra de verduras y pescado. Fruta.
	ANTES DE DORMIR: VASO DE LECHE

Pescado: Ir alternando pescado blanco y azul. Con distintas formas de elaboración, a la plancha, en sopas, en arroz caldoso, fritos siempre con aceite de oliva.

Verduras: Pueden ser en forma de cremas, ensaladas, pisto de verduras, empanadillas, "falsa lasaña de verduras".

Carne: Elegir generalmente carnes magras, sin grasas. E ir alternando elaboraciones con y sin salsa.

Huevos: se pueden añadir a sopas, en revueltos o a la plancha.

Fruta: generalmente de temporada y elegir preferentemente trocitos pequeños antes que fruta pasada.

Arroz, pasta, patatas: generalmente en cantidades como guarnición. Puede ser en forma de sopa o como acompañamiento hervido.

Menú Escolar SIN GLUTEN Curso 2026/2027 VERANO

COLEGIO LEÓN XIII



SEMANA 1

LUNES	CREMA DE CALABAZA ESTOFADO DE CERDO Y ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal)
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS MUSLOS POLLO CON ZANAHORIA
MIÉRCOLES	LENTEJAS TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES INTEGRALES CON ATÚN ROSADA AL AJILLO Y PATATAS FRITAS
VIERNES	PORRA ANTEQUERANA MERLUZA FRITA Y ENSALADA (Lechuga, maíz, cebolla, aceite, vinagre y sal) DÍA ANDALUZ

SEMANA 3

LUNES	LENTEJAS MUSLOS DE POLLO CON ZANAHORIA
MARTES	BERZA MALAGUEÑA BOMBITAS DE MERLUZA FRITAS ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	CREMA DE CALABACIN PINCHITOS DE POLLO Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES INTEGRALES CON ATÚN BACALAO CON TOMATE Y PATATAS FRITAS
VIERNES	ARROZ 3 DELICIAS TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal) DÍA CHINO

SEMANA 2

LUNES	CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS POLLO EN SALSA DE CEBOLLA Y PATATAS FRITAS
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	ENSALADA DE ARROZ NUGETS DE MERLUZA FRITOS Y ENSALADA DE ZANAHORIA
JUEVES	JUDIAS BLANCAS CON VERDURITAS HAMBURGUESA DE TERNERA Y ENSALADA LEON (Lechuga, espárragos blancos, olivas, aceite de oliva, vinagre y sal)
VIERNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA BACALAO EN SALSA DE TOMATE Y ENSALADA CAPRESE (Tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva y sal) DÍA ITALIANO

SEMANA 4

LUNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA BOQUERONES FRITOS Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MARTES	PORRA CON ATÚN TORTILLA Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	CAZUELA DE PATATAS LOMO DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES
JUEVES	CREMA DE JUDIAS BLANCAS CON VERDURITAS BOQUERONES FRITOS Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA DE POLLO Y PATATAS FRITAS DÍA AMERICANO



**PORRAS
PEREZ NURIA**
- 74882279Y

Firmado digitalmente
por PORRAS PEREZ
NURIA - 74882279Y
Fecha: 2026.04.01
10:52:29 +02'00'

EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGENOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO (3 DÍAS EN SEMANA) Y PAN INTEGRAL (2 DÍAS EN SEMANA) Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.



Menú Escolar SIN GLUTEN Curso 2026/2027 VERANO

COLEGIO LEÓN XIII



SEMANA 5

CREMA DE CALABAZA

TORTILLA DE PATATAS  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)

POTAJE DE GARBANZOS Y ARROZ MAGRO CON TOMATE

PAELLA DE CARNE Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)

MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA



MERLUZA CON TOMATE  Y MENESTRA DE

VERDURAS 

LENTEJAS

ROSADA FRITA  Y ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, queso fresco, aceite, vinagre y sal)



DÍA MEDITERRANEO



CONTIENE GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS DE SESAMO



DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



EALTRAMUCES



MOLUSCOS

PORRAS PEREZ
NURIA -
74882279Y

Firmado digitalmente
por PORRAS PEREZ
NURIA - 74882279Y
Fecha: 2026.04.01
10:52:45 +02'00'

EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGENOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO (3 DÍAS EN SEMANA) Y PAN INTEGRAL (2 DÍAS EN SEMANA) Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.



Menú Escolar APLV Curso 2026/2027 VERANO

COLEGIO LEÓN XIII



SEMANA 1

LUNES	CREMA DE CALABAZA ESTOFADO DE CERDO Y ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, aceite, vinagre y sal)
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS MUSLO DE POLLO CON ZANAHORIA
MIÉRCOLES	LENTEJAS TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES INTEGRALES CON ATUN  ROSADA AL AJILLO  Y PATATAS FRITAS
VIERNES	PORRA ANTEQUERANA  MERLUZA FRITA  Y ENSALADA (Lechuga, maíz, cebolla, aceite, vinagre y sal) DÍA ANDALUZ

SEMANA 2

LUNES	CREMA DE PUERROS Y ZANAHORIAS POLLO EN SALSA DE CEBOLLA Y PATATAS FRITAS
MARTES	POTAJE DE GARBANZOS TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	ENSALADA DE ARROZ  NUGETS DE MERLUZA FRITOS  ENSALADA DE ZANAHORIA  Y     
JUEVES	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURITAS HAMBURGUESA DE TERNERA  Y ENSALADA LEÓN (Lechuga, espárragos blancos, olivas, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA  BACALAO EN SALSA DE TOMATE  Y ENSALADA CAPRESE (Tomate, aceitunas, aceite, abahaca y sal) DÍA ITALIANO

SEMANA 3

LUNES	LENTEJAS MUSLO DE POLLO CON ZANAHORIA
MARTES	BERZA MALAGUEÑA MERLUZA FRITA  ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	CREMA DE CALABACÍN PINCHITOS DE POLLO Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
JUEVES	MACARRONES INTEGRALES CON ATUN  BACALAO CON TOMATE  Y PATATAS FRITAS
VIERNES	ARROZ TRES DELICIAS  TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal) DÍA CHINO

SEMANA 4

LUNES	MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA  MERLUZA CON SALSA DE ZANAHORIA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MARTES	PORRA CON ATÚN TORTILLA  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
MIÉRCOLES	CAZUELA DE PATATAS LOMO DE CERDO CON SALSA DE CHAMPIÑONES
JUEVES	CREMA DE JUDÍAS BLANCAS CON VERDURITAS BOQUERONES FRITOS  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)
VIERNES	POTAJE DE GARBANZOS HAMBURGUESA DE POLLO  Y PATATAS FRITAS DÍA AMERICANO



**PORRAS
PEREZ NURIA**
- 74882279Y

Firmado digitalmente
por PORRAS PEREZ
NURIA - 74882279Y
Fecha: 2026.04.01
10:53:01 +02'00'

EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGENOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO (3 DÍAS EN SEMANA) Y PAN INTEGRAL (2 DÍAS EN SEMANA) Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.



Menú Escolar APLV Curso 2026/2027 VERANO

COLEGIO LEÓN XIII



SEMANA 5

CREMA DE CALABAZA

TORTILLA DE PATATAS  Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)

POTAJE DE GARBANZOS Y ARROZ MAGRO CON TOMATE

PAELLA DE CARNE Y ENSALADA COLOR (Lechuga, tomate, zanahoria, aceite, vinagre y sal)

MACARRONES INTEGRALES A LA BOLOÑESA



MERLUZA CON TOMATE  Y MENESTRA DE

VERDURAS 

LENTEJAS

ROSADA FRITA   Y ENSALADA GRIEGA (Tomate, aceitunas negras, aceite, vinagre y sal)

DÍA MEDITERRANEO



PORRAS
PEREZ NURIA
- 74882279Y

Firmado digitalmente
por PORRAS PEREZ
NURIA - 74882279Y
Fecha: 2026.04.01
10:53:14 +02'00'

EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGENOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO (3 DÍAS EN SEMANA) Y PAN INTEGRAL (2 DÍAS EN SEMANA) Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.



Menú Escolar **ASTRINGENTE** Curso 2026/2027 VERANO

COLEGIO LEÓN XIII



SEMANA 1

LUNES	CREMA DE CALABAZA Y ARROZ ESTOFADO DE CERDO Y PATATA HORNO
MARTES	ARROZ COCIDO MUSLOS DE POLLO A LA PLANCHA
MIÉRCOLES	SOPA DE ARROZ TORTILLA
JUEVES	ARROZ COCIDO ROSADA AL AJILLO
VIERNES	CREMA DE CALABAZA Y ARROZ TORTILLA

SEMANA 2

LUNES	ARROZ COCIDO PECHUGA POLLO PLANCHA
MARTES	SOPA DE ARROZ TORTILLA
MIÉRCOLES	ARROZ COCIDO MERLUZA A LA PLANCHA Y PATATAS AL HORNO
JUEVES	ARROZ COCIDO HAMBURGUESA DE TERNERA
VIERNES	PURE DE PATATA BACALAO A LA PLANCHA

SEMANA 3

LUNES	SOPA DE ARROZ Y POLLO MUSLOS DE POLLO A LA PLANCHA
MARTES	ARROZ COCIDO MERLUZA A LA PLANCHA
MIÉRCOLES	ARROZ COCIDO PINCHITOS DE POLLO
JUEVES	MACARRONES BLANCOS BACALAO A LA PLANCHA
VIERNES	SOPA DE ARROZ Y POLLO TORTILLA

SEMANA 4

LUNES	MACARRONES BLANCOS MERLUZA A LA PLANCHA
MARTES	SOPA DE ARROZ Y POLLO TORTILLA
MIÉRCOLES	ARROZ COCIDO LOMO DE CERDO A LA PLANCHA
JUEVES	SOPA DE ARROZ Y POLLO ROSADA A LA PLANCHA
VIERNES	ARROZ COCIDO HAMBURGUESA DE POLLO

SEMANA 5

LUNES	ARROZ COCIDO HUEVO ESCALFADO
MARTES	POLLO PLANCHA Y PATATA COCIDA
MIÉRCOLES	HAMBURGUESA DE TERNERA Y ARROZ COCIDO
JUEVES	MERLUZA A LA PLANCHA PATATAS AL HORNO
VIERNES	SOPA DE ARROZ Y POLLO ROSADA A LA PLANCHA



EL MENÚ ESTÁ CONTROLADO EN ALÉRGENOS. NO ESTÁ EXENTO DE TRAZAS. CUALQUIER ALUMNO CON ALERGIA DEBERÁ COMUNICARLO. EL MENÚ IRÁ SIEMPRE IRÁ ACOMPAÑADO DE PAN BLANCO Y LA FRUTA SERÁ DE TEMPORADA, DE LUNES A JUEVES Y LOS VIERNES LÁCTEOS, YOGUR. BEBIDA: AGUA. MENÚ ELABORADO POR DIETISTA-NUTRICIONISTA COLEGIADA AND1269.

LO HABITUAL ES QUE NO SUPERE LOS DOS DÍAS CON ESTE MODELO DE MENÚ.

PORRAS PEREZ
NURIA -
74882279Y

Firmado digitalmente por
PORRAS PEREZ NURIA -
74882279Y
Fecha: 2026.04.01
10:53:36 +02'00'



ARROZ 3 DELICIAS: SEMANA 3, VIERNES--> Se elimina el huevo de esta receta.

NUGETS DE MERLUZA: SEMANA 2, MIÉRCOLES--> Se elimina el huevo de esta receta.

TORTILLA SEMANA 1, MIERCOLES , SEMANA 2 MARTES, SEMANA 3 VIERNES, SEMANA 4 MARTE, SEMANA 5 LUNES. Se cambia la receta por: 30gde harina de garbanzos, 20 g de harina de maíz, un vaso de agua, se mezcla todo y se le añade aceite de girasol alto oleico y si quieres un poco de romero y se echa a la sartén como una tortilla y sale en plan tortita parecido y se añaden la misma cantidad que en la receta de infantil, primaria y secundaria. Para la ración de secundaria sería 60g de harina de garbanzos, 40g de harina de maíz, un vaso y medio de agua, aceite de oliva y romero si se desea.

HAMBURGUESA DE POLLO: SEMANA 4, VIERNES --> Se sustituye el huevo por: 10g de harina de garbanzos, 10g de harina de maíz y 20ml de agua y aceite de girasol alto oleico.

TORTILLA DE PATATAS: SEMANA 5 LUNES --> Se sustituye el huevo por: 30gde harina de garbanzos, 20 g de harina de maíz, un vaso de agua, se mezcla todo y se le añade el resto de la receta igual que si tuviera huevo y se añaden la misma cantidad que en la receta de infantil, primaria y secundaria. Para la ración de secundaria sería 60g de harina de garbanzos, 40g de harina de maíz, un vaso y medio de agua, aceite de oliva y romero si se desea.

HAMBURGUESA DE TERNERA: SEMANA 2 JUEVES Y SEMANA 4 VIERNES--> Se sustituye el huevo por: 30gde harina de garbanzos, 20 g de harina de maíz, un vaso de agua, se mezcla todo y se le añade el resto de la receta igual que si tuviera huevo y se añaden la misma cantidad que en la receta de infantil, primaria y secundaria. Para la ración de secundaria sería 60g de harina de garbanzos, 40g de harina de maíz, un vaso y medio de agua, aceite de oliva y romero si se desea.