

ARCÁNGEL: MENÚ - MULTIALERGIAS OCTUBRE 2026 (Apto para alérgicos: gluten, cacahuete, soja, lácteo, f.secos, mostaza, sésamo, altramuz)

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<div>5</div> <div></div>	<div>6</div> <div></div>	<div>7</div> <div></div>	<div>1</div> <div>(G) CREMA DE VERDURAS (patata, calabacín, cebolla, zanahoria)</div> <div></div> <div>(G) POLLO AL AJILLO</div> <div>(G) PATATAS HORNO (aceite, laurel)</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 566,68 Prot: 16,84g Hidrat: 84,64g Grasas: 17,48g Sat: 2,36g Azúc: 16,32g Sal: 1,18g</div>	<div>2</div> <div>(G) POTAJE DE CALABAZA CON GARBANZOS (patata, tomate, zanahoria, pimienta)</div> <div>(G) ABADEJO EN SALSA (tomate, pimienta, cebolla, aceite)</div> <div>(G) COMPOTA DE FRUTA (plátano, pera, manzana)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 485,65 Prot: 20,51g Hidrat: 61,16g Grasas: 19,30g Sat: 2,03g Azúc: 11,35g Sal: 0,97g</div>
<div>5</div> <div>(G) CREMA NARANJA (patata, calabaza, zanahoria, cebolla)</div> <div>(G) POLLO EN SALSA ESPAÑOLA (tomate, aceite, cebolla, ajo)</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (M)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 454,66 Prot: 12,98g Hidrat: 61,24g Grasas: 17,42g Sat: 2,32g Azúc: 12,59g Sal: 1,35g</div>	<div>6</div> <div>(G) LENTEJAS HORTELANAS (patata, j.verdes, cebolla,pimiento, ajo, laurel)</div> <div>(G) MERLUZA RIOJANA (tomate, pimienta, cebolla, aceite, ajos)</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 491,10 Prot: 22,65g Hidrat: 62,55g Grasas: 15,65g Sat: 2,10g Azúc: 10,00g Sal: 1,19g</div>	<div>7</div> <div>(G) COCIDO CON VERDURAS SIN CARNE (garbanzo, j.verde, patata, puerro)</div> <div>(G) TORTILLA DE PATATAS AL HORNO</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 362,17 Prot: 10,07g Hidrat: 53,63g Grasas: 11,21g Sat: 1,72g Azúc: 9,12g Sal: 2,12g</div>	<div>8</div> <div>(G) SOPA DE PESCADO SIN GLUTEN (merluza, puerro, apio, zanahoria, aceite)</div> <div>(G) POLLO HORNO (ajo, aceite, h.provenzales)</div> <div>(G) ARROZ SALTEADO (cebolla, aceite)</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 550,73 Prot: 19,24g Hidrat: 80,19g Grasas: 16,63g Sat: 2,56g Azúc: 12,83g Sal: 1,81g</div>	<div>9</div> <div>(G) MACARRONES NAPOLITANA SIN GLUTEN (tomate, cebolla, ajo, orégano)</div> <div>(G) ABADEJO AL HORNO (aceite, ajo, perejil)</div> <div>(G) PATATAS HORNO (aceite, laurel)</div> <div>(G) COMPOTA DE FRUTA (plátano, pera, manzana)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 531,74 Prot: 15,03g Hidrat: 67,86g Grasas: 23,83g Sat: 2,83g Azúc: 10,22g Sal: 1,84g</div>
<div>12</div> <div></div>	<div>13</div> <div>(G) GARBANZOS CON ARROZ (j.verdes, cebolla, pimienta, ajo, tomate)</div> <div>(G) LOMO ASADO (aceite, pimienta)</div> <div></div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 706,93 Prot: 31,49g Hidrat: 61,14g Grasas: 57,87g Sat: 18,81g Azúc: 7,22g Sal: 0,84g</div>	<div>14</div> <div>(G) MACARRONES NAPOLITANA SIN GLUTEN (tomate, cebolla, ajo, orégano)</div> <div>(G) TORTILLA FRANCESA AL HORNO</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 505,51 Prot: 12,23g Hidrat: 63,98g Grasas: 23,59g Sat: 3,44g Azúc: 10,83g Sal: 2,44g</div>	<div>15</div> <div>(G) CREMA DE VERDURAS (patata, calabacín, cebolla, zanahoria)</div> <div></div> <div>(G) POLLO HORNO (ajo, aceite, h.provenzales)</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 434,20 Prot: 13,38g Hidrat: 66,78g Grasas: 12,21g Sat: 1,63g Azúc: 14,58g Sal: 1,16g</div>	<div>16</div> <div>(G) GUISILLO DE MAGRA (patata, cebolla, pimienta, guisante, ajo)</div> <div></div> <div>(G) MERLUZA AL HORNO EN SALSA DE ZANAHORIAS (patata, zanahoria)</div> <div>(G) COMPOTA DE FRUTA (plátano, pera, manzana)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 385,33 Prot: 17,91g Hidrat: 51,56g Grasas: 11,40g Sat: 1,90g Azúc: 8,51g Sal: 0,91g</div>
<div>19</div> <div>(G) MACARRONES SIN GLUTEN CON ACEITE Y ORÉGANO</div> <div>(G) TORTILLA FRANCESA AL HORNO</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (M)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 527,83 Prot: 11,22g Hidrat: 67,42g Grasas: 22,68g Sat: 4,15g Azúc: 5,09g Sal: 1,65g</div>	<div>20</div> <div>(G) CAZUELA DE ARROZ CON POLLO (tomate, guisante, ajos)</div> <div>(G) MERLUZA HORNO</div> <div>(G) PISTO DE VERDURAS</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 594,75 Prot: 19,03g Hidrat: 62,35g Grasas: 20,88g Sat: 2,80g Azúc: 14,37g Sal: 1,78g</div>	<div>21</div> <div>GUIISO A LA CANELA</div> <div>(G) POLLO AL HORNO (aceite, ajo, laurel, tomillo)</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 539,59 Prot: 26,34g Hidrat: 80,84g Grasas: 12,05g Sat: 1,94g Azúc: 12,00g Sal: 1,51g</div>	<div>22</div> <div>(G) CREMA NARANJA (patata, calabaza, zanahoria, cebolla)</div> <div>(G) MERLUZA RIOJANA (tomate, pimienta, cebolla, aceite, ajos)</div> <div>(G) PATATAS FRITAS</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 561,10 Prot: 17,55g Hidrat: 65,16g Grasas: 25,35g Sat: 3,12g Azúc: 18,87g Sal: 1,30g</div>	<div>23</div> <div>(G) CREMA JUDÍA BLANCA Y CALABAZA</div> <div>(G) TORTILLA DE PATATAS AL HORNO</div> <div>(G) COMPOTA DE FRUTA (plátano, pera, manzana)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 538,80 Prot: 13,80g Hidrat: 72,20g Grasas: 20,27g Sat: 3,14g Azúc: 12,20g Sal: 1,80g</div>
<div>26</div> <div>(G) ARROZ CON TOMATE FRITO</div> <div></div> <div>(G) PALETA COCIDA</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (M)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 362,97 Prot: 6,11g Hidrat: 59,34g Grasas: 12,31g Sat: 1,31g Azúc: 7,51g Sal: 0,90g</div>	<div>27</div> <div>(G) COCIDO CON VERDURAS SIN CARNE (garbanzo, j.verde, patata, puerro)</div> <div>(G) POLLO AL HORNO EN SALSA (aceite, ajo, laurel, h.provenzales)</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (P)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 390,39 Prot: 14,95g Hidrat: 58,98g Grasas: 10,67g Sat: 1,29g Azúc: 6,54g Sal: 1,67g</div>	<div>28</div> <div>(G) MACARRONES NAPOLITANA SIN GLUTEN (tomate, cebolla, ajo, orégano)</div> <div>(G) TORTILLA FRANCESA AL HORNO</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (N)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 505,51 Prot: 12,23g Hidrat: 63,98g Grasas: 23,59g Sat: 3,44g Azúc: 10,83g Sal: 2,44g</div>	<div>29</div> <div>(G) ALUBIAS CON VERDURAS (j, secas, patata, zanahoria, cebolla, ajo)</div> <div>(G) MERLUZA HORNO</div> <div>(G) FRUTA DE TEMPORADA (PL)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 450,60 Prot: 19,06g Hidrat: 56,36g Grasas: 15,07g Sat: 2,08g Azúc: 12,16g Sal: 0,86g</div>	<div>30</div> <div>(G) CREMA DE BRÓCOLI</div> <div></div> <div>(G) POLLO CON MANZANA (manzana, cebolla...)</div> <div>(G) PATATAS HORNO (aceite, laurel)</div> <div>(G) COMPOTA DE FRUTA (plátano, pera, manzana)</div> <div>(G) PAN SIN GLUTEN</div> <div>Kcal: 507,84 Prot: 22,23g Hidrat: 61,66g Grasas: 19,47g Sat: 3,07g Azúc: 8,61g Sal: 1,40g</div>

GLUTEN

HUEVO

PESCADO

MOLUSCO

SOJA

ALTRAMUCES

LECHE

SÉSAMO

FRUTOS DE CÁSCARA

APIO

MOSTAZA

SULFITOS

CACAHUETE

CRUSTÁCEOS

La empresa se reserva el derecho a modificar el menú programado, según las necesidades operativas o imprevistos, garantizando el equilibrio nutricional del mismo.