

MENÚ CELÍACO - JUNIO 2021

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--|---|--|--|---|
| | <p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> -Salteado de garbanzos con verduras (calabacín, zanahoria, pimiento, cebolla, perejil y cominos). -Filete de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y tomate. -Fruta fresca de temporada, pan (sin gluten) y agua. | <p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de ave con fideos (maíz-arroz). -Filete de pollo especiado al horno (perejil y orégano) con patatas. -Fruta fresca de temporada, pan (sin gluten) y agua. | <p>3</p> <p style="text-align: center;">FESTIVO</p> | <p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz campestre (judías verdes, champiñones, calabacín, zanahoria, cebolla, guisantes y romero) -Tortilla de patata y cebolla con lechuga y tomate. -Fruta fresca de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua. |
| <p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puré de calabacín con patata, puerro y aceite de oliva virgen. -Contramuslo de pavo salteado con pimiento rojo, judías verdes, zanahoria, ajo, cebolla, champiñón, tomillo, orégano y romero. -Fruta fresca de temporada, pan (sin gluten) y agua. | <p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ensalada de arroz con tomate, pepino, cebolla, maíz, caballa, aceite de oliva virgen y vinagre. -Tortilla francesa con lechuga, aceitunas y zanahoria. -Fruta fresca de temporada, pan (sin gluten) y agua. | <p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lentejas guisadas con patata, zanahoria, cebolla, ajo y laurel. -Filete de bacalao horneado con calabaza salteada con ajo y cebolla. -Fruta fresca de temporada, pan (sin gluten) y agua. | <p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> -Espaguetis (maíz-arroz) con boloñesa de atún, tomate, cebolla y orégano. -Albóndigas mixtas con lechuga, maíz y tomate. -Fruta fresca de temporada, pan (sin gluten) y agua. | <p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> -Garbanzos con verduras y bacalao (patata, cebolla, zanahoria, tomate, pimentón y migas de bacalao) -Palometa a la bilbaína con cebolla, ajo, perejil, vinagre y pimentón con lechuga y zanahoria. -Fruta fresca de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua. |
| <p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de pescado con fideos (maíz-arroz). -Jamoncito de pollo al horno con champiñones. -Fruta fresca de temporada, pan (sin gluten) y agua. | <p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> -Guisantes con zanahoria y arroz blanco salteado con aceite de oliva virgen. -Merluza horneada con ensalada de lechuga y tomate. -Fruta fresca de temporada, pan (sin gluten) y agua. | <p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lentejas con verduras y arroz. -Lomo de cerdo adobado con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta fresca de temporada, pan (sin gluten) y agua. | <p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ensalada campera con patata, tomate, pepino, cebolla y aceitunas. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga y zanahoria. -Fruta fresca de temporada, pan (sin gluten) y agua. | <p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> -Macarrones (maíz-arroz) a la Napolitana con cebolla, zanahoria, tomate y orégano. -Burguer meat mix con patatas. -Fruta fresca de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua. |