

MENÚ CELÍACO - SEPTIEMBRE 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>10</p> <p>-Espaguetis (maíz-arroz) con boloñesa de atún.</p> <p>-Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>11</p> <p>-Puré de calabaza, zanahoria y patata con aceite de oliva virgen.</p> <p>-Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>12</p> <p>-Lentejas estofadas con chorizo, patata y zanahoria.</p> <p>-Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y aceitunas.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>13</p> <p>-Arroz con verduras (pimientos, zanahoria, calabacín y brócoli).</p> <p>-Jamoncito de pollo al horno con guisantes.</p> <p>-Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>
<p>16</p> <p>-Hervido de verduras (judías verdes, patata, zanahoria y calabacín) con aceite de oliva virgen</p> <p>-Ventresca de bacalao al horno con calabaza salteada.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>17</p> <p>-Judías pintas estofadas con verduras (cebolla, pimientos, zanahoria y tomate).</p> <p>-Taquitos de contramuslo de pollo al horno con champiñones.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>18</p> <p>-Macarrones (maíz-arroz) a la Napolitana con tomate frito casero, cebolla y zanahoria.</p> <p>-Tortilla de atún con ensalada de lechuga y aceitunas.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>19</p> <p>-Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria.</p> <p>-Merluza al horno con ensalada de lechuga y maíz.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua</p>	<p>20</p> <p>-Garbanzos guisados con patata y zanahoria.</p> <p>-Burger meat mix al horno con ensalada de lechuga y tomate.</p> <p>-Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>
<p>23</p> <p>-Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz).</p> <p>-Jamoncito de pollo en salsa con verduras (judías verdes, calabacín, zanahoria y patata).</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>24</p> <p>-Lentejas guisadas con verduras (patata, zanahoria, cebolla, ajo y laurel).</p> <p>-Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>25</p> <p>-Arroz blanco con tomate frito casero.</p> <p>-Merluza al horno con guisantes salteados.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>26</p> <p>-Estofado de judías blancas con cebolla, zanahoria y patata.</p> <p>-Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>27</p> <p>-Puré de calabacín, puerro y patata con aceite de oliva virgen.</p> <p>-Palometa en salsa vizcaína (tomate y cebolla) con zanahoria salteada.</p> <p>-Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>
<p>30</p> <p>-Paella de verduras (pimientos, calabacín, zanahoria, brócoli, tomate, ajo, laurel y pimentón).</p> <p>-Bacalao al horno con ensalada de lechuga y maíz.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>				