

MENÚ CELÍACO - JUNIO 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3</p> <p>-Arroz milanese (champiñón, pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria y cebolla). -Ventresca de bacalao al horno con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>4</p> <p>-Macarrones (maíz-arroz) con tomate frito casero, cebolla y caballa. -Jamoncito de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>5</p> <p>-Estofado de judías pintas con cebolla, patata, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>6</p> <p>-Puré de calabacín, patata y puerro con aceite de oliva virgen. -Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>7</p> <p>-Lentejas estofadas con calabacín, patata, cebolla y tomate. -Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>
<p>10</p> <p>-Macarrones (maíz-arroz) con verduras. -Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>11</p> <p>-Patatas a la riojana con pimientos, cebolla, chorizo y pimentón. -Jamoncito de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>12</p> <p>-Arroz blanco con tomate frito casero. -Tilapia al horno con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>13</p> <p>-Menestra de verduras (judías verdes, guisantes, alcachofa, espárragos, champiñón y patata) con aceite de oliva virgen. -Taqitos de magro de cerdo en salsa de tomate con judías verdes. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>14</p> <p>-Judías blancas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel). -Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>
<p>17</p> <p>-Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria. -Taqitos de contramuslo de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>18</p> <p>-Lentejas guisadas con verduras (Cebolla, patata, zanahoria y tomate). -Bacalao al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>19</p> <p>-Ensalada campera con patata, tomate, pepino, cebolla y aceitunas. -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>20</p> <p>-Puré de guisantes, patata y puerro con aceite de oliva virgen. -Palometa en salsa vizcaína (Cebolla y tomate) con calabaza salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>21</p> <p>-Macarrones (maíz-arroz) con boloñesa de atún. -Burger meat mix al horno con patatas. -Fruta de temporada/Natillas, pan (sin gluten) y agua.</p>