

MENÚ CELÍACO - MAYO 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 FESTIVO	2 -Macarrones (maíz-arroz) con tomate frito casero y queso. -Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	3 -Judías pintas guisadas con verduras (cebolla, pimiento, patata y tomate). -Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
6 -Crema de verduras (judías verdes, calabacín, patata y zanahoria) con aceite de oliva virgen. -Palometa en salsa vizcaína (Cebolla y tomate) con calabaza salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	7 -Paella de verduras (pimientos, calabacín, zanahoria, brócoli, tomate, ajo, laurel y pimentón). -Jamoncito de pollo al horno con judías verdes. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	8 -Lentejas estofadas con calabacín, patata, cebolla y tomate. -Merluza al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	9 -Sopa de ave con fideos (maíz-arroz). -Burger meat mix en salsa de tomate con pimiento y cebolla. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	10 -Garbanzos guisados con calabaza y zanahoria. -Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
13 -Macarrones (maíz-arroz) con tomate frito casero, cebolla y atún. -Burger meat mix al horno con ensalada de lechuga y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	14 -Estofado de judías blancas con cebolla, patata, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	15 -Vichyssoise (puerro, cebolla, patata, mantequilla, nata, aceite de oliva virgen y caldo de pollo). -Tilapia al horno con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	16 -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.	17 -Lentejas guisadas con verduras (cebolla, patata, zanahoria y tomate). -Bacalao al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
20 -Puré de calabaza, zanahoria y patata con aceite de oliva virgen. -Merluza al horno con guisantes salteados. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	21 -Garbanzos estofados con patata y zanahoria. -Lomo de cerdo adobado a la plancha con ensalada de lechuga y tomate. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	22 -Menestra de verduras con patata y aceite de oliva virgen. -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	23 -Judías pintas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel). -Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	24 -Arroz blanco con tomate frito casero. -Jamoncito de pollo en salsa con verduras (judías verdes, calabacín, zanahoria y patata). -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
27 -Espaguetis (maíz-arroz) con boloñesa de atún. -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	28 -Hervido de verduras (judías verdes, patata, zanahoria y calabacín) con aceite de oliva virgen. -Taqitos de contramuslo de pollo en salsa de tomate con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	29 -Judías blancas guisadas con chorizo, patata y zanahoria. -Palometa al horno con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	30 FESTIVO	31 FESTIVO