

MENÚ CELÍACO - ENERO 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz blanco con tomate frito casero. -Burguer meat mix al horno con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lentejas estofadas con calabacín, patata, cebolla y tomate. -Ventresca de bacalao al horno con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puré de calabaza, zanahoria y patata con aceite de oliva virgen. -Jamoncito de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> -Espaguetis (maíz-arroz) a la Napolitana con cebolla, zanahoria y tomate frito casero. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> -Judías pintas guisadas con cebolla, pimientos, tomate y patata. -Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz). -Aguja de cerdo con pisto (cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y tomate). -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> -Garbanzos estofados con verduras (patata y zanahoria). -Tortilla francesa con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz con verduras (pimiento, zanahoria, calabacín y brócoli). -Merluza al horno con calabaza salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> -Estofado de judías blancas con zanahoria, cebolla, tomate, ajo, laurel, patata y pimentón. -Taquitos de contramuslo de pollo a la plancha con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hervido de verduras (judías verdes, calabacín, patata y calabaza) con aceite de oliva virgen. -Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de ave con fideos (maíz-arroz). -Jamoncito de pollo en salsa con verduras (patata, zanahoria, judías verdes y calabacín). -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puré de guisantes, patata y puerro con aceite de oliva virgen. -Tilapia en salsa vizcaína (cebolla y tomate) con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria. -Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> -Macarrones (maíz-arroz) con tomate frito casero y queso. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lentejas guisadas con verduras (patata, zanahoria, cebolla, ajo y laurel). -Merluza al horno con calabaza salteada. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> -Patatas a la riojana con pimientos, cebolla, chorizo y pimentón. -Bacalao al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de pescado y marisco con fideos (maíz-arroz). -Taquitos de contramuslo de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> -Garbanzos guisados con calabaza y patata. -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 		