

MENÚ CELÍACO - FEBRERO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3</p> <p>-Sopa de ave con fideos (maíz-arroz).</p> <p>-Jamoncito de pollo al horno con champiñones.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>4</p> <p>-Judías blancas guisadas con cebolla, zanahoria y tomate.</p> <p>-Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>5</p> <p>-Arroz con verduras (pimiento, zanahoria, calabacín y brócoli).</p> <p>-Merluza al horno con ensalada de lechuga y aceitunas.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>6</p> <p>-Puré de calabaza, zanahoria y patata con aceite de oliva virgen.</p> <p>-Magro de cerdo guisado con pimiento, cebolla, ajo y tomate.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>7</p> <p>-Lentejas estofadas con calabacín, patata, cebolla y tomate.</p> <p>-Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y zanahoria.</p> <p>-Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>
<p>10</p> <p>-Hervido de verduras (judías verdes, patata, zanahoria y calabaza) con aceite de oliva virgen.</p> <p>-Ventresca de bacalao en salsa vizcaína (cebolla y tomate) con zanahoria salteada.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>11</p> <p>-Judías pintas guisadas con verduras (cebolla, pimiento, 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>12</p> <p>-Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria.</p> <p>-Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>13</p> <p>-Garbanzos estofados con verduras (patata y zanahoria).</p> <p>-Burger meat mix al horno con ensalada de lechuga y maíz.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>14</p> <p>-Macarrones (maíz-arroz) a la Napolitana con cebolla, zanahoria y tomate frito casero.</p> <p>-Palometa al horno con ensalada de lechuga y aceitunas.</p> <p>-Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>
<p>17</p> <p>-Arroz blanco con tomate frito casero.</p> <p>-Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>18</p> <p>-Puré de verduras (calabacín, judías verdes, zanahoria y patata) con aceite de oliva virgen.</p> <p>-Merluza al horno con calabaza salteada.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>19</p> <p>-Lentejas guisadas con verduras (cebolla, patata, zanahoria y tomate).</p> <p>-Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>20</p> <p>-Sopa de pescado y marisco con fideos (maíz-arroz).</p> <p>-Jamoncito de pollo en salsa con verduras (patata, zanahoria, judías verdes y calabacín).</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>21</p> <p>-Estofado de judías blancas con patata, cebolla, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel.</p> <p>-Salmón a la bilbaína (cebolla, ajo, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen) con ensalada de lechuga y aceitunas.</p> <p>-Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>
<p>24</p> <p>-Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz).</p> <p>-Ventresca de bacalao al horno con zanahoria salteada.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>25</p> <p>-Puré de calabacín, patata y puerro con aceite de oliva virgen.</p> <p>-Burger meat mix al horno con champiñones.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>26</p> <p>-Garbanzos de cocido guisados con arroz.</p> <p>-Tortilla de atún con ensalada de lechuga y aceitunas.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>27</p> <p>-Espaguetis (maíz-arroz) con boloñesa de atún.</p> <p>-Jamoncito de pollo al horno con ensalada de lechuga y maíz.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>28</p> <p>-Judías pintas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel).</p> <p>-Palometa en salsa vizcaína con calabaza salteada.</p> <p>-Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>