

MENÚ CELÍACO - MAYO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> -Crema de verduras con aceite de oliva virgen extra. -Salmón a la bilbaína (cebolla, ajo, vinagre y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> -Paella de verduras (pimientos, calabacín, zanahoria, brócoli, tomate, ajo, laurel y pimentón). -Jamonicitos de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lentejas guisadas con verduras. -Merluza al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de ave con estrellitas (maíz-arroz). - Magro de cerdo al horno con patatas dado al horno. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> -Judías pintas estofadas con verduras. -Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> -Macarrones (maíz-arroz) a la Napolitana con cebolla, zanahoria y tomate frito casero. -Burger meat mix al horno con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> -Estofado de judías blancas con patata, cebolla, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel. -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> -Judías verdes cocidas con patata y aceite de oliva virgen extra. -Palometa al horno con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria. -Taquitos de contramuslo de pollo al horno con guisantes salteados. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> -Garbanzos estofados con patata y zanahoria. -Bacalao a la bilbaína (cebolla, ajo morado, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puré de calabaza, zanahoria y patata con aceite de oliva virgen extra. -Merluza al horno con guisantes salteados. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lentejas estofadas con calabacín, patata, cebolla y tomate. -Lomo de cerdo al horno con ensalada de lechuga y tomate. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fideuá (maíz-arroz) de verduras (pimientos, cebolla, zanahoria y brócoli). -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> -Judías pintas guisadas con cebolla, pimientos, zanahoria y tomate. -Salmón a la bilbaína (cebolla, ajo, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz blanco con tomate frito casero. -Jamoncito de pollo en salsa de verduras (judías verdes, calabacín, zanahoria y patata). -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> -Espaguetis (maíz-arroz) con tomate frito casero y queso. -Tilapia a la donostierra (ajo morado, perejil y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> -Judías blancas guisadas con chorizo, patata y zanahoria. -Taquitos de contramuslo de pollo en salsa de tomate con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz con verduras (pimiento, calabacín, zanahoria y brócoli). -Tortilla de atún con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> -Hervido de verduras (judías verdes, patata, zanahoria y calabacín) con aceite de oliva virgen extra. -Palometa al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz). -Cocido completo con garbanzos, patata, zanahoria y pollo. -Fruta de temporada/ Yogur, pan (sin gluten) y agua.