

MENÚ CELÍACO - ABRIL 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de ave con fideos (maíz-arroz). -Lomo de cerdo adobado a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lentejas guisadas con verduras (cebolla, patata, zanahoria y tomate). -Salmón a la bilbaína (cebolla, ajo, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen) con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> -Macarrones (maíz-arroz) a la Napolitana con cebolla, zanahoria y tomate frito casero. -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> -Menestra de verduras con aceite de oliva virgen. -Burger meat mix al horno ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> -Garbanzos estofados con verduras (patata y calabaza). -Ventresca de bacalao al horno con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puré de verduras (calabacín, judías verdes, zanahoria y patata) con aceite de oliva virgen. -Taquitos de contramuslo de pollo en salsa de tomate con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> -Estofado de judías blancas con patata, cebolla, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel. -Palometa a la bilbaína (cebolla, ajo, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen) con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz blanco con tomate frito casero. -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
<p>14</p> <p>VACACIONES</p>	<p>15</p> <p>VACACIONES</p>	<p>16</p> <p>VACACIONES</p>	<p>17</p> <p>VACACIONES</p>	<p>18</p> <p>VACACIONES</p>
<p>21</p> <p>VACACIONES</p>	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> -Espaguetis (maíz-arroz) con tomate frito casero y queso. -Jamoncito de pollo al horno con guisantes. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puré de verduras (judías verdes, patata, zanahoria y calabacín) con aceite de oliva virgen. -Tilapia al horno con calabaza 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. -Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> -Judías pintas guisadas con cebolla, pimientos, zanahoria y tomate. -Palometa al horno con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz). -Bacalao al horno con guisantes salteados. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> -Judías verdes cocidas con patata y aceite de oliva virgen. -Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> -Judías blancas guisadas con tomate, cebolla, ajo, patata, calabaza y laurel. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 		