

MENÚ CELÍACO - SEPTIEMBRE 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>8</p> <p>-Espaguetis (maíz-arroz) con boloñesa de atún.</p> <p>-Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>9</p> <p>-Lentejas estofadas con chorizo, patata y zanahoria.</p> <p>-Palometa en salsa vizcaína (tomate y cebolla) con zanahoria salteada.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>10</p> <p>-Puré de calabaza, zanahoria y patata con aceite de oliva virgen extra.</p> <p>-Jamoncito de pollo al horno con guisantes.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>11</p> <p>-Arroz con verduras (pimientos, zanahoria, calabacín y brócoli).</p> <p>-Filete de merluza a la donostiarra (ajo morado, perejil y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga y aceitunas.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>12</p> <p>-Judías blancas guisadas con tomate, cebolla, ajo, patata, calabaza y laurel.</p> <p>-Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.</p> <p>-Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>
<p>15</p> <p>-Hervido de verduras (judías verdes, patata, zanahoria y calabacín) con aceite de oliva virgen extra.</p> <p>-Ventresca de bacalao al horno con ensalada de lechuga y zanahoria.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>16</p> <p>-Judías pintas estofadas con verduras (cebolla, pimientos, 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>17</p> <p>-Macarrones (maíz-arroz) a la Napolitana con tomate frito casero, cebolla y zanahoria.</p> <p>-Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y aceitunas.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>18</p> <p>-Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria.</p> <p>-Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y maíz.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>19</p> <p>-Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz).</p> <p>-Cocido completo con garbanzos, patata, zanahoria y pollo.</p> <p>-Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>
<p>22</p> <p>-Espaguetis (maíz-arroz) con tomate frito casero.</p> <p>-Jamoncito de pollo en salsa con verduras (judías verdes, calabacín, zanahoria y patata).</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>23</p> <p>-Lentejas ECO guisadas con arroz.</p> <p>-Filete de merluza al horno con zanahoria salteada.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>24</p> <p>-Judías verdes cocidas con patata y aceite de oliva virgen extra.</p> <p>-Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>25</p> <p>-Estofado de judías blancas con cebolla, zanahoria y patata.</p> <p>-Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>26</p> <p>-Puré de calabacín, puerro y patata con aceite de oliva virgen extra.</p> <p>-Palometa en salsa vizcaína (tomate y cebolla) con calabaza salteada.</p> <p>-Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.</p>
<p>29</p> <p>-Paella de verduras (pimientos, calabacín, zanahoria, brócoli, tomate, ajo, laurel y pimentón).</p> <p>-Salmón a la bilbaína con ensalada de lechuga y maíz.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>	<p>30</p> <p>-Espaguetis (maíz-arroz) con tomate frito casero y queso.</p> <p>-Tortilla de patata con ensalada de lechuga y zanahoria.</p> <p>-Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.</p>			