

MENÚ CELÍACO - JUNIO 2022

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 -Arroz blanco con tomate frito casero. -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	2 -Sopa de ave con fideos (maíz-arroz) . - Jamoncito de pollo al horno con guisantes salteados . -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	3 -Judías pintas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel). - Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y zanahoria . -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
6 -Puré de calabacín, patata y puerro con aceite de oliva virgen. - Merluza al horno con zanahoria salteada . -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	7 -Estofado de judías blancas con cebolla, zanahoria y patata. -Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	8 - Espaguetis (maíz-arroz) a la Napolitana con tomate frito casero, cebolla y zanahoria. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	9 -Lentejas guisadas con patata, zanahoria, cebolla, ajo y laurel. - Ventresca de bacalao al horno con calabaza salteada . -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	10 -Arroz con marisco. - Albóndigas de ternera con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria . -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
13 -Arroz blanco con tomate frito casero. -Jamoncito de pollo en salsa con verduras (patata, calabacín, judías verdes y zanahoria). -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	14 -Crema de verduras (judías verdes, guisantes, zanahoria y patata) con aceite de oliva virgen. -Merluza 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.	15 - Macarrones (maíz-arroz) con tomate frito casero, cebolla y atún. -Tortilla de patata con ensalada de lechuga y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	<p style="text-align: center;">FESTIVO</p>	17 -Garbanzos guisados con patata y zanahoria. - Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y maíz . -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
20 -Ensalada campera con patata, tomate, pepino, cebolla y aceitunas. - Tilapia al horno con guisantes salteados . -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	21 - Macarrones (maíz-arroz) con boloñesa de atún. -Burguer meat mix al horno con patatas y ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada/Natillas, pan (sin gluten) y agua.			