

Menú Marzo

Celíacos

2024

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

				1 Crema de brócoli. Butifarra con alubias del ganxet. Fruta.
4 Fusilli sin gluten al pesto. Escalopa (sin gluten) de lomo con ensalada. Fruta.	5 Fideos sin gluten a la cazuela. Merluza con ensalada. Fruta.	6 Judía verde con patata. Pizza sin gluten 4 estaciones. Yogurt.	7 Sopa de galets sin gluten. Pollo al horno. Fruta.	8 Lentejas estofadas. Tortilla de jamón y queso con tomate aliñado. Fruta.
11 Sopa de arroz. Merluza al horno con su lecho de patata. Fruta.	12 Trinxat de la Cerdanya. Salchichas con pan sin gluten con tomate. Fruta.	13 Crema de verdura. Hamburguesa de ternera con patatas chips. Flan.	14 Lentejas hortelanas. Tortilla de patata. Fruta.	15 Guisantes con patata. Pechuga de pollo con ensalada. Fruta.
18 Sopa de galets sin gluten. Hamburguesa de ternera con ensalada. Fruta.	19 Espaguetis sin gluten napolitana. Pescado al horno con patatas. Fruta.	20 Crema de zanahoria. Albóndigas a la jardinera. Yogurt.	21 Arroz con verduras salteadas. Pollo a la catalana. Fruta.	22 Garbanzos a la riojana. Tortilla de patata y calabacín. Fruta.
25 VACACIONES SEMANA SANTA	26 VACACIONES SEMANA SANTA	27 VACACIONES SEMANA SANTA	28 VACACIONES SEMANA SANTA	29 VACACIONES SEMANA SANTA

MERIENDA: pan con tomate y jamón dulce, salchichón o queso, pan con crema de cacao o con chocolate/leche con galletas/fruta.