

Menú Septiembre

2024

Celíacos

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9 Macarrones sin gluten con tomate Pechuga rebozada con ensalada Fruta	10 Judía verde con patata Hamburguesa de ternera a la plancha con verduras Fruta	11 FIESTA	12 Ensalada de lentejas Tortilla de patatas con tomate aliñado Fruta	13 Crema de calabacín Pizza sin gluten 4 estaciones Fruta
16 Ensaladilla rusa Butifarra con pan sin gluten con tomate Yogurt	17 Fusilli sin gluten al pesto Merluza rebozada sin gluten con ensalada Fruta	18 Arroz a la cubana Lomo con salsa de pimientos Fruta	19 Ensalada de pasta sin gluten Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas chips Fruta	20 Ensalada de garbanzos Pechuga de pollo a la plancha con ensalada Fruta
23 Ensalada alemana Tortilla de jamón y queso con tomate aliñado Fruta	24 FIESTA	25 Espaguetis sin gluten a la napolitana Merluza al horno con su lecho de patata Flan	26 Fideos de arroz con verduras Pescado a la plancha con ensalada Fruta	27 Ensalada de lentejas Hamburguesa de pollo a la plancha con ensalada Fruta
30 Vichyssoise Escalopa de lomo a la milanesa sin gluten con ensalada Fruta	1 - octubre Crema de zanahoria Salchichas con pan sin gluten con tomate Fruta	2 - octubre Macarrones sin gluten a la boloñesa Merluza al horno con ensalada Yogurt	3 - octubre Judía verde con patata Pavo al curry con arroz <i>basmati</i> Fruta	4 - octubre Guisantes salteados Tortilla de patata y cebolla Fruta

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