

Menú Marzo

2025

Celíacos

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

FIESTA DE LIBRE DISPOSICIÓN	4 Crema de verduras Hamburguesa de ternera a la plancha con patatas Fruta	5 Judía verde con patata Pollo a la catalana Flan	6 Sopa de <i>galets</i> sin gluten Merluza rebozada sin gluten con ensalada Fruta	7 Lentejas estofadas Tortilla de jamón dulce y queso con tomate aliñado Fruta	
	10 Guisantes con patata Pechugas de pollo rebozadas sin gluten con tomate aliñado Fruta	11 Arroz 3 delicias Merluza al horno con tomate Fruta	12 Crema de zanahoria Hamburguesa a la plancha con patatas Yogurt	13 Fideos sin gluten a la cazuela Pizza sin gluten 4 estaciones Fruta	14 Fusilli sin gluten al pesto Butifarra con pan sin gluten con tomate Fruta
	17 Crema de puerros Merluza rebozada sin gluten con ensalada Fruta	18 Macarrones sin gluten a la napolitana Pollo al horno Fruta	19 Judía verde con patata Hamburguesa de ternera a la plancha con ensalada Flan	20 Arroz con verduras Lomo en salsa de pimiento Fruta	21 Garbanzos a la riojana Tortilla de patatas con tomate aliñado Fruta
	24 Espaguetis sin gluten a la carbonara Escalopa sin gluten de pollo con tomate aliñado Fruta	25 Crema de calabacín Merluza al horno con su lecho de patata Fruta	26 Judía verde con patata Albóndigas estofadas con verduras salteadas Yogurt	27 Sopa de arroz Tortilla de jamón y queso con tomate aliñado Fruta	28 Lentejas estofadas Pechuga de pollo rebozado sin gluten con ensalada Fruta
	31 Fusilli sin gluten al pesto Merluza rebozada sin gluten con ensalada Fruta				

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