



MENÚ CELIACO. JUNIO 2024.

LUNES 3

Arroz frito con york.

Carne de magro a la jardinera con patatas cuadro.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Lácteo.

MARTES 4

Macarrones al ajillo (sin gluten).

Tortilla de patatas.

Ensalada mixta (romanilla, tomate, zanahoria) con maíz.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Fruta del tiempo.

MIÉRCOLES 5

Crema natural de zanahorias (sin tostones horneados) (INF, 1º, 2º, 3º).

Ensaladilla rusa (patata, guisantes, zanahorias, atún y mayonesa).

Filete de merluza con salsa alicantina.

Gazpacho (sin pan).

Ensalada mixta (romanilla, tomate, zanahoria) con remolacha.

Pan sin gluten.

Lácteo.

JUEVES 6

Patatas con hortalizas.

Pechuga de pollo.

Ensalada mixta (romanilla, tomate, zanahoria) con aceitunas.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Fruta del tiempo.

VIERNES 7

Arroz tres delicias.

Suprema de salmón en su jugo.

Zanahorias cocidas a las finas hierbas.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Fruta del tiempo.

LUNES 10

Macarrones con tomate y queso rallado sin gluten (INF, 1º, 2º, 3º)

Ensalada italiana sin gluten (pasta sin gluten, lechuga, tomate, aceituna, zanahoria, atún,

queso, maíz, orégano y salsa vinagreta).

Filete de merluza a la cazuela con guisantes.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Lácteo.

MARTES 11

Sopa de picadillo con arroz (INF 1º y 2º).

Ensalada de arroz (arroz, atún, lechuga, huevo, jamón york, maíz, zanahoria, tomate y salsa vinagreta).

Filete de perca con tomate.

Gazpacho (sin pan).

Panaché de verduras.

Pan sin gluten.

Fruta del tiempo.

MIÉRCOLES 12

Crema natural de calabaza (sin tostones horneados).

Pollo al horno en su jugo.

Ensalada mixta (romanilla, tomate, zanahoria) con cebolla.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Lácteo.

JUEVES 13

Revuelto de patatas con huevo.

Jamón al horno en su jugo.

Coliflor rehogada.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Fruta del tiempo.

VIERNES 14

Paella mixta.

Tortilla francesa.

Ensalada mixta (romanilla, tomate, zanahoria) con col.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Fruta del tiempo.

LUNES 17

Arroz tres delicias.

Albóndigas de pollo (sin gluten) con patatas cuadro.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Lácteo.

MARTES 18

Crema natural de verduras de temporada (sin tostones horneados).

Filete de merluza con salsa alicantina.

Judías verdes salteadas.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Fruta del tiempo.

MIÉRCOLES 19

Macarrones al pesto (sin gluten).

Tortilla francesa.

Ensalada mixta (romanilla, tomate, zanahoria) con remolacha.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Lácteo.

JUEVES 20

Caldo casero de gallina con fideos (sin gluten).

Suprema de salmón en su jugo.

Ensalada alegre (ensalada gourmet, romanilla, huevo duro, aceituna, cebolla).

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Fruta del tiempo.

VIERNES 21

Revuelto de patatas con huevo.

Cinta de lomo adobado a la plancha.

Ensalada mixta (romanilla, tomate, zanahoria) con lombarda.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Fruta del tiempo.

LUNES 24

Macarrones al ajillo (sin gluten).

Filete de perca en salsa.

Ensalada mixta (romanilla, tomate, zanahoria) con maíz.

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Fruta del tiempo.

MARTES 25

Arroz frito con york.

Hamburguesa de pollo a la plancha.

Ensalada alegre (ensalada gourmet, romanilla, huevo duro, aceituna, cebolla).

Gazpacho (sin pan).

Pan sin gluten.

Refresco y helado.