

MENÚ CELÍACO - ABRIL 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 -Sopa de ave con fideos (maíz-arroz) . -Lomo de cerdo adobado a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	2 -Lentejas guisadas con verduras (cebolla, patata, zanahoria y tomate). -Salmón 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.	3 -Paella de verduras (pimientos, calabacín, zanahoria, brócoli, tomate, ajo, laurel y pimentón). - Jamoncito de pollo al horno con judías verdes . -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	4 - Macarrones (maíz-arroz) a la Napolitana con cebolla, zanahoria y tomate frito casero. -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
7 - Menestra de verduras con aceite de oliva virgen . -Burger meat mix al horno ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	8 -Garbanzos estofados con verduras (patata y calabaza). -Ventresca de bacalao en salsa vasca con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	9 -Puré de verduras (calabacín, judías verdes, zanahoria y patata) con aceite de oliva virgen. -Taquitos de contramuslo de pollo en salsa de tomate con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	10 -Estofado de judías blancas con patata, cebolla, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel. -Palometa 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.	11 -Arroz blanco con tomate frito casero. -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
14 VACACIONES	15 VACACIONES	16 VACACIONES	17 VACACIONES	18 VACACIONES
21 VACACIONES	22 - Espaguetis (maíz-arroz) con tomate frito casero y queso. - Jamoncito de pollo al horno con guisantes . -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	23 -Puré de verduras (judías verdes, patata, zanahoria y calabacín) con aceite de oliva virgen. - Tilapia al horno con calabaza salteada . -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	24 -Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria. -Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	25 -Judías pintas guisadas con cebolla, pimientos, zanahoria y tomate. -Palometa al horno con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
28 -Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz) . - Bacalao al horno con guisantes salteados . -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	29 -Judías verdes cocidas con patata y aceite de oliva virgen. -Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	30 -Judías blancas guisadas con tomate, cebolla, ajo, patata, calabaza y laurel. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.		