

# MENÚ CELÍACO - JUNIO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Arroz milanese (champiñón, pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria y cebolla).</li> <li>-Salmón a la bilbaína (cebolla, ajo morado, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen) con ensalada de lechuga y zanahoria.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Macarrones (maíz-arroz) con tomate frito casero, cebolla y atún.</b></li> <li>-<b>Jamoncito de pollo al horno con champiñones.</b></li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Estofado de judías pintas con cebolla, patata, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel.</li> <li>-Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Puré de calabaza, patata y puerro con aceite de oliva virgen.</li> <li>-<b>Merluza al horno con guisantes.</b></li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lentejas guisadas con zanahoria, patata, cebolla y tomate.</li> <li>-Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas.</li> <li>-Fruta de temporada/Yogur, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>
<p><b>9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Macarrones (maíz-arroz) con verduras.</b></li> <li>-Tortilla de atún con ensalada de lechuga y tomate.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Garbanzos guisados con calabaza y espinacas.</li> <li>-Jamoncito de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y aceitunas.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>11</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Arroz blanco con tomate frito casero.</li> <li>-<b>Tilapia al horno con zanahoria salteada.</b></li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Menestra de verduras (judías verdes, guisantes, alcachofa, espárragos, champiñón y patata) con aceite de oliva virgen.</li> <li>-Taquitos de magro de cerdo en salsa de tomate con champiñones.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>13</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Judías blancas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel).</li> <li>-Palometa a la bilbaína (cebolla, ajo morado, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen) con ensalada de lechuga y maíz.</li> <li>-Fruta de temporada/Yogur, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>
<p><b>16</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Arroz con pollo y verduras (pimientos, cebolla y zanahoria).</li> <li>-Tortilla francesa con ensalada de lechuga y aceitunas.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>17</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lentejas guisadas con verduras (Cebolla, patata, zanahoria y tomate).</li> <li>-Bacalao a la donostierra (ajo morado, perejil y aceite de oliva virgen) con ensalada de lechuga y maíz.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>18</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Macarrones (maíz-arroz) con boloñesa de atún.</b></li> <li>-<b>Burguer meat mix al horno con patatas.</b></li> <li>-Fruta de temporada/Macedonia de fruta fresca con yogur, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>		