

MENÚ CELÍACO - MAYO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1 FESTIVO	2 FESTIVO
5 -Crema de verduras (judías verdes, calabacín, patata y zanahoria) con aceite de oliva virgen. -Palometa en salsa vizcaína (Cebolla y tomate) con calabaza salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	6 -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.	7 -Lentejas estofadas con calabacín, patata, cebolla y tomate. - Merluza al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	8 -Sopa de ave con fideos (maíz-arroz). - Burger meat mix al horno con patatas dado. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	9 -Garbanzos guisados con calabaza y zanahoria. -Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
12 - Macarrones (maíz-arroz) con tomate frito casero, cebolla y atún. -Burger meat mix al horno con ensalada de lechuga y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	13 -Estofado de judías blancas con cebolla, patata, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel. -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	14 -Puré de calabacín, puerro y patata con aceite de oliva virgen. - Salmón al horno con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	15 -Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria. -Taquitos de contramuslo de pollo en salsa de tomate con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	16 -Lentejas guisadas con verduras (cebolla, patata, zanahoria y tomate). -Bacalao a la bilbaína (cebolla, ajo morado, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
19 -Puré de calabaza, zanahoria y patata con aceite de oliva virgen. - Merluza al horno con guisantes salteados. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	20 -Garbanzos estofados con patata y zanahoria. -Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y tomate. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	21 - Menestra de verduras con patata y aceite de oliva virgen. -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	22 -Judías pintas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel). - Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	23 -Arroz blanco con tomate frito casero. -Jamoncito de pollo en salsa con verduras (judías verdes, calabacín, zanahoria y patata). -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
26 - Espaguetis (maíz-arroz) con tomate frito casero y queso. -Tilapia a la donostierra (ajo morado, perejil y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	27 -Judías blancas guisadas con chorizo, patata y zanahoria. -Taquitos de contramuslo de pollo en salsa de tomate con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	28 -Arroz con verduras (pimiento, calabacín, zanahoria y brócoli). -Tortilla de atún con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	29 -Hervido de verduras (judías verdes, patata, zanahoria y calabacín) con aceite de oliva virgen. -Palometa al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	30 -Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz). -Cocido completo con garbanzos, patata, zanahoria y pollo. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.