

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

**SIN GLUTEN (SG)**

Se revisará el etiquetado antes del cocinado del menú  
No se utilizarán ingredientes con trazas de gluten  
Se Prestará especial atención a caldos y salsas.

Crema de verduras de temporada  
Ragout de pavo SG con guisantes y zanahoria  
Fruta de temporada

4  
Ensalada completa con huevo  
Arroz marinera  
Fruta de temporada

5  
Puchero de garbanzos  
Hamburguesa mixta a la plancha con ensalada  
Fruta de temporada

6  
Sopa de pasta SG  
Merluza a la plancha con patatas  
Yogur artesano

7  
Crema de puerros y calabaza  
Pollo al horno con zanahoria y cebolla  
Fruta de temporada

8  
Pasta SG boloñesa  
Tortilla de atún con ensalada de manzana  
Fruta de temporada

11  
Crema de verduras  
Pechuga de pollo plancha con rodaja de tomate  
Fruta de temporada

12  
Patatas a la riojana SG  
Pescado a la plancha con ensalada  
Fruta de temporada

13  
Sopa de arroz  
Tortilla francesa con ensalada  
Yogur artesano

14  
Pasta SG con salteado de verduras y salsa de soja  
Pescado fresco de lonja SG (maicena) con ensalada  
Fruta de temporada

15  
Arroz con tomate  
Longanizas caseras SG al horno con ensalada  
Fruta de temporada

**FALLAS**

**FALLAS**

20  
Crema de calabacín, puerro y zanahoria  
Tortilla de patata con ensalada  
Fruta de temporada

21  
Menú especial primavera  
Pasta SG primavera  
Pollo al limón SG con ensalada  
Batido de frutas con sirope chocolate

22  
Estofado de garbanzos con chorizo SG  
Palometa a las finas hierbas con ensalada  
Fruta de temporada

25  
Hervido valenciano  
Pescado a la plancha con ensalada  
Fruta de temporada

26  
Crema de coliflor  
Tacos de magro en salsa SG de cebolla con guarnición de patatas  
Fruta de temporada

27  
Fideuà (fideo SG)  
Entremeses SG con ensalada completa  
Yogur artesano

**SEMANA SANTA**

