



# CEE LA ENCARNACIÓN - TORRENT

## Diciembre 2025

### No gluten, lactosa, alimentos ácidos (el pan sin gluten)

**Tamar**  
RESTAURACIÓN & CATERING

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

1

Coditos sin gluten con bacon  
Merluza al horno con patatas

Postre Fruta Pan

2

Olletas de alubias pintas con hortalizas ECO  
Tortilla francesa con pechuga de pavo

Postre Fruta Pan

3

Sopa de pescado con estrellitas sin gluten  
Pollo al horno con romero, limón y patatas

Postre Fruta Pan integral

4

Tosta con aceite  
Ensalada completa valenciana  
Arroz meloso marinero con verduras de temporada

Postre Fruta Pan

5

Crema de lentejas y zanahoria ECO  
Albóndigas a la jardinera con zanahoria y guisantes

Postre Fruta ECO Pan integral

8

FESTIVO

9

Macarrones sin gluten con atún  
Bacalao al horno

Postre Fruta Pan

10

Sopa de cocido con fideos sin gluten  
Cocido con garbanzos

Postre Fruta ECO Pan integral

11

Tosta de aceite  
Ensalada completa con naranja y aceitunas  
Arroz al horno de verduras

Postre Lácteo sin lactosa Pan

12

Lentejas juliana  
Tortilla de espinacas

Postre Fruta Pan integral

15

Espaguetis sin gluten con atún  
Merluza al horno con patatas

Postre Fruta Pan

16

Potaje de garbanzos con zanahoria ECO  
Tortilla de patatas y cebolla

Postre Fruta Pan

17

Tosta de humus  
Ensalada valenciana completa  
Arroz caldoso con verduras i boniato rojo

Postre Fruta Pan integral

18

Crema de calabaza y manzana  
Alitas de pollo al horno

Postre Fruta Pan

19

Sopa castellana sin gluten con huevo  
Hamburguesa mixta con cebolla

Postre Fruta Pan integral

22

MENÚ ESPECIAL NAVIDEÑO  
Sopa de navidad sin gluten  
Chuleta de pavo plancha

Postre Lácteo sin lactosa Pan

23

24

25

26

29

30

31