



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

2

Olletas de alubias pintas con hortalizas ECO

Tortilla francesa con pechuga de pavo

Postre Fruta

3

Sopa de pescado con estrellitas sin gluten

Pollo al horno con romero, limón y patatas

Postre Fruta

4

Tosta con aceite

Ensalada completa valenciana

Arroz meloso marinero con verduras de temporada

Postre Fruta

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

10

Sopa de cocido con fideos sin gluten

Cocido con garbanzos

Postre Fruta ECO

11

Tosta de aceite

Ensalada completa con naranja y aceitunas

Arroz al horno de verduras

Postre Lácteo sin lactosa

12

Lentejas juliana

Tortilla de espinacas

Postre Fruta

Pan integral

15

Espaguetis sin gluten con atún

Merluza al horno con patatas

16

Potaje de garbanzos con zanahoria ECO

Tortilla de patatas y cebolla

Postre Fruta

17

Tosta de humus

Ensalada valenciana completa

Arroz caldoso con verduras i boniato rojo

Postre Fruta

18

Crema de calabaza y manzana

Alitas de pollo al horno

Postre Fruta

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

23

Postre Lácteo sin lactosa

24

Postre Fruta

25

Postre Fruta

26

29

30

31