

menú



MENÚ CELÍACO

DICIEMBRE 2025

irco
alimentar cuidant

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>Lechuga, remolacha, maíz 1</p> <p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Longanizas rustidas al horno</p> <p>de carne de cerdo con cebolla</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 2</p> <p>Alubias campesinas</p> <p>con hortalizas</p> <p>Tortilla francesa con pisto</p> <p>con verduras</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria 3</p> <p>Sopa de ave con fideos "sin gluten"</p> <p>con huevo</p> <p>Pollo rebozado casero</p> <p>con harina de maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, lombarda 4</p> <p>Crema bretona</p> <p>con alubias blancas y hortalizas</p> <p>Pizza "sin gluten" de jamón serrano</p> <p>con tomate y queso</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Hummus 5</p> <p>Macarrones "sin gluten" con salsa de calabaza y queso</p> <p>Rustidera de merluza con guisantes</p> <p>con cebolla, pimiento y patata al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>8</p>	<p>Lechuga, zanahoria, olivas 9</p> <p>Arroz de invierno con setas</p> <p>Filete de merluza rebozada casera</p> <p>con harina de maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Chips caseros de vegetariáneos frescos 10</p> <p>Guiso de garbanzos</p> <p>con hortalizas</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>11</p> <p>Ensalada mediterránea con queso</p> <p>lechuga, tomate, zanahoria, maíz y olivas</p> <p>Fideuá gandiense con fideo "sin gluten"</p> <p>con pescado y marisco</p> <p>Yogur</p>	<p>Lechuga, maíz, pepino 12</p> <p>Crema de boniato</p> <p>sin pcaltostes</p> <p>Muslo de pollo en salsa de manzana</p> <p>al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>Lechuga, remolacha, pepino 15</p> <p>Macarrones "sin gluten" napolitana</p> <p>con tomate, queso y hortalizas</p> <p>Filete de merluza rebozada casera</p> <p>con harina de maíz</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, olivas 16</p> <p>Crema de calabaza y coco</p> <p>Albóndigas a la santanderina</p> <p>con salsa de zanahoria y cebolla</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, tomate, maíz, olivas 17</p> <p>Sopa de ave con fideos "sin gluten"</p> <p>con huevo</p> <p>Cocido con pelota</p> <p>con garbanzos, patata y hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, lombarda 18</p> <p>Arroz con coliflor y ajetes</p> <p>Revuelto campero</p> <p>con patata, champiñones y pimiento</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, maíz, pepino 19</p> <p>Alubias con verduras</p> <p>Alitas de pollo rustidas</p> <p>al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>22</p> <p>Hummus casero de aguacate</p> <p>Hamburguesa de ave tex mex con patata ranchera</p> <p>con ensalada, sin pan, sin queso</p> <p>Postre permitido*</p>				

LOS DULCES NATURALES
ALEGRÍA



SABÍAS QUE:

CONSEJOS SALUDABLES

*El postre del día 22 se servirá en función de la alergia, intolerancia o condición alimentaria