

## MENÚ CELIACO

## OCTUBRE 24





lunes	martes	miércoles	jueves	viernes	IN THE
	Lechuga, maíz, pepino 1  Macarrones "sin gluten" al pesto de albahaca  con salsa de tomate	Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas 2  Rancho canario vegetal con fideos "sin gluten"  con hortalizas	Lechuga, zanahoria, remolacha, maiz 3  Arroz con salsa de tomate	Lechuga, tomate, maíz, olivas  Alubias campesinas  con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento	De vuelta a
	Boquerón en tempura casera	Huevos rotos	Filete de merluza con picadillo de ajo y pereji al horno	Magro asado	• la colmena
	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Fruta de temporada	Sabores de la tierra
Crudités de verdura fresca <b>7</b>	3	9	Lechuga, tomate, maíz, olivas	Lechuga, maíz, pepino	-/
Sopa de ave con fideos "sin gluten"	Ensalada mediterránea  lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún,		Crema de guisantes y manzana	Macarrones "sin gluten" estilo italiana con tomate y queso	
omo al horno en salsa con dados de zanahoria	huevo duro y olivas  Paella Valenciana		Pechuga de pollo empanada casera	Filete de merluza marinada con limón y hierbas provenzales	Sabías que
	con pollo, judía verde y garrofón		con harina de maíz	al horno	OCTUBRE FRUTA DE TEMPORADA:
Fruta de temporada	Fruta de temporada		Fruta de temporada	Fruta de temporada	Manzana, plátano,
Chips de boniato  Guiso de patatas con hortalizas	Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas 15  Arroz con verduras	Lechuga, tomate, maiz, olivas 16  Garbanzos estofados	Lechuga, zanahoria, remolacha, maiz 17  Macarrones "sin gluten" con salsa de tomate	Lechuga, pepino, zanahoria 18 Vichysoisse tradicional	pera, caqui, ciruela, nectarina
ortilla de calabacín y cebolla  Fruta de temporada	Filete de abadejo rebozado casero  con harina de maíz Fruta de temporada	con hortalizas  Pizza "sin gluten" con tomate y jamón serrano  con queso Fruta de temporada	Muslo de pollo al estilo chimichurri al horno con mix de especias Batido casero	crema de patata y puerro  Cazuela de magro guisado a la riojana  con salsa de tomate Fruta de temporada	Consejos saludables Con la llegada de Octubre nos llegan nu productos con los que podemos aderez nuestros platos con nuevos sabores y an
chuga, zanahoria, remolacha, maiz 21 sopa de ave con fideos "sin	Hummus con pan "sin gluten" 22  Arroz de montaña	Lechuga, tomate, maíz, olivas 23  Crema bretona	Lechuga, pepino, zanahoria 24  Macarrones "sin gluten" a la	Leenuga, zanahoria, lombarda, olivas 25  Cassoulet de garbanzos	iA que esperas para probarlos!  eco Ingredientes ECO Pescado soster
gluten"  Alitas de pollo rustidas con guarnición de arroz especiado  Fruta de temporada	con magro y costillas  Filete de merluza al vapor  Fruta de temporada	Don alubias blancas y hortalizas  Longanizas rustidas en salsa lionesa al horno  Fruta de temporada	provenza  con verduras y hierbas aromáticas  Salmón a la naranja  al horno  Fruta de temporada	Revuelto de patata  Fruta de temporada	Castronomia local Castronomia
kikos de garbanzos caseros 28  Crema de verduras campestres on patata, puerro, zanahoria y calabacín	Lechuga, zanahoria, olivas 29 Guiso de patatas con hortalizas	Lechuga, maíz, pepino 30  Sopa de ave con fideos "sin gluten"	Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas 31 Espaguetis "sin gluten" salteados con pollo y salsa de tomate con queso		
Filete de lomo en salsa de hortalizas	Tortilla de queso	Merluza guisada con patatas	Jamón s <mark>errano y queso</mark>		