


MENÚ FEBRERO 2023

CELIAC@S
MIÉRCOLES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<p>1</p> <p>LECHUGA, TOMATE, REMOLACHA, MAIZ PAN SIN GLUTEN SOPA pasta sin gluten MARINERA y sin concentrados LOMO CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y PATATAS ASADA</p> <p>FRUTA</p>	<p>2</p> <p>PAN SIN GLUTEN-LECHUGA, TOMATE, MANZANA, NO CEBOLLA CRUJIENTE ARROZ CON ACELGAS (ARROZ, ACELGAS Y ALUBIAS) CARBONERO AL HORNO CON PISTO</p> <p>FRUTA</p>	<p>3</p> <p>LECHUGA, TOMATE, OLIVAS NEGRAS, QUESO FRESCO PAN SIN GLUTEN CREMA DE LEGUMBRES (no lentejas) ENTREMUSLO A LA PLANCHA CON BROCOLI ECO</p> <p>FRUTA</p>
<p>6</p> <p>LECHUGA, PEPINO, TOMATE, CEBOLLA PAN SIN GLUTEN ARROZ DE GAMBAS Y SETAS (GAMBA PELADA, SETAS Y AJOS TIERNOS) TORTILLA FRANCESA CON MINIPIZZETA DE CALABACÍN</p> <p>FRUTA</p>	<p>7</p> <p>PAN SIN GLUTEN- FRUTOS SECOS (F. SECOS SIN GLUTEN) GUISADO DE TERNERA ALBÓNDIGAS DE BACALAO no contienen gluten ,fritas a parte CON ENSALADA</p> <p>FRUTA</p>	<p>8</p> <p>ESCAROLA, TOMATE , MAIZ, OLIVAS PAN SIN GLUTEN POTAJE DE GARBANZOS (GARBANZOS Y VERDURAS ECO) PANINI pan sin gluten GENOVESA CASERO (CHAMPI, CEBOLLA, PANCETA, TOMATE, QUESO)</p> <p>LACTEO / FRUTA</p>	<p>9</p> <p>HUMUS DE ALUBIAS CON NACHOS sin gluten PAN SIN GLUTEN MACARRONES sin gluten TOSCANA (TOMATE, CALABACÍN, NO SOJA TEXTURIZADA. ALBAHACA) MERLUZA A LA PLANCHA CON RODAJAS DE TOMATE</p> <p>FRUTA ECO</p>	<p>10</p> <p>LECHUGA,TOMATE, PERA, ZANAHORIA, NUECES PAN SIN GLUTEN SOPA DE COCIDO pasta sin gluten ni concentrados ALITAS DE POLLO AL HORNO CON JUDIAS VERDES SALTEADAS</p> <p>FRUTA</p>
<p>13</p> <p>MEAT FREE MONDAY LECHUGA, TOMATE, CARLOTA, PASAS PAN SIN GLUTEN ESPIRALES sin gluten SALTEADAS ESPINACAS Y PASAS TORTILLA DE ZANAHORIA CON MAIZ SALTEADO</p> <p>FRUTA</p>	<p>14</p> <p>LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA Y QUESO - PAN SIN GLUTEN SOPA DE AVE CON GARBANZOS pasta sin gluten ni concentrados POLLO EN SU JUGO CON BERENJENA SALTEADA</p> <p>FRUTA</p>	<p>15</p> <p>LECHUGA, BROTES VERDES, TOMATE, REMOLACHA, PIPAS- PAN SIN GLUTEN FABADA VEGETAL BACALAO AL HORNO CON CAMA DE VERDURAS</p> <p>FRUTA ECO</p>	<p>16</p> <p>LECHUGA, TOMATE, OLIVAS, ESPÁRRAGOS PAN SIN GLUTEN CREMA DE LA HUERTA ECO ALBÓNDIGAS sin gluten AL LIMÓN sin harina trigo CON PATATA COCIDA</p> <p>FRUTA</p>	<p>17</p> <p>LECHUGA, BROTES SOJA, TOMATE, MAÍZ PAN SIN GLUTEN PAELLA DE VERDURAS TACO DE CALAMAR EN SALSA CON CEBOLLA Y TOMATE</p> <p>FRUTA</p>
<p>20</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PIMIENTO ROJO, CACAHUETE PAN SIN GLUTEN HERVIDO VALENCIANO GOULASH DE MAGRO no harina CON DADOS DE BONIATO fritos a parte</p> <p>FRUTA</p>	<p>21</p> <p>NO GALLETITAS SALADAS CON CREMA DE QUESO ESPAGUETIS SIN GLUTEN CON PESTO DE GUI SANTES BOQUERONES A LA PLANCHA CON ENSALADA AMERICANA (REPOLLO, ZANAHORIA, MAHONESA sin gluten)</p> <p>FRUTA</p>	<p>22</p> <p>CINEMA STARS PAN SIN GLUTEN-PALOMITAS ARROZ BLANCO CON TOMATE TORTILLA DE PATATAS (fritas a parte) CON ENSALADA CINEMA</p> <p>LACTEO / FRUTA</p>	<p>23</p> <p>LECHUGA, TOMATE, OLIVAS, ZANAHORIA PAN SIN GLUTEN SOPA DE ESTRELLAS pasta sin gluten ni concentrados JAMONCITOS AL HORNO CON VERDURAS</p> <p>FRUTA</p>	<p>24</p> <p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, CEBOLLA PAN SIN GLUTEN ALUBIAS O GARBANZOS ESTOFADOS MERLUZA CON SALSA MARY Y CARLOTA CON PIPAS</p> <p>FRUTA ECO</p>
<p>27</p> <p>PAN SIN GLUTEN- FRUTOS SECOS (F. SECOS SIN GLUTEN) ARROZ DE MONTAÑA la pelota no lleva gluten TORTILLA DE CEBOLLA ECO CON ENSALADA</p> <p>FRUTA</p>	<p>28</p> <p>LECHUGA, REPOLLO, MANZANA, NUECES PAN SIN GLUTEN ALUBIAS PINTAS WOK DE POLLO Y VERDURAS (PECHUGA POLLO, CEBOLLA, PIMIENTO ROJO Y VERDE)</p> <p>FRUTA</p>	<p>CELIACUÍA PAN Y BASES DE PIZZA NO PUEDE COMER, TIENE QUE SER "SIN GLUTEN" NO PUEDEN PAN RALLADO NI HARINA NORMAL, TIENE QUE SER "SIN GLUTEN", ANTE LA DUDA, HACERLO A LA PLANCHA O AL HORNO NO PUEDE PASTA NI PASTA DE SOPA NORMAL, TIENE QUE SER ESPECIAL "SIN GLUTEN", POR LO TANTO TAMPOCO PUEDE NI CANELONES, NI RAVIOLIS. COLORANTE Y PIMENTÓN "SIN GLUTEN" SIEMPRE QUE TENGAIS QUE FREIR ALGO PARA ÉL, NUNCA EN FREIDORA, SIEMPRE A PARTE, A NO SER QUE TENGAIS UNA EXCLUSIVA PARA PATATAS. NO PUEDE NINGUN PRECOCINADO QUE VAYA REBOZADO O EMPANADO EL EMBUTIDO Y EL FIAMBRE TIENE QUE SE "SIN GLUTEN" NO PUEDE NINGÚN CONCENTRADO DE CARNE, POLLO NI PESCADO</p>		

NO PUEDE LENTEJAS POR PODER CONTENER TRAZAS