

MENÚ JUNIO 2023

CELIAC@S
MIÉRCOLES

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			1	2
			<p>PAN SIN GLUTEN-FRUTOS SECOS sin gluten</p> <p>TALLARINES sin gluten A LA ITALIANA (CEBOLLA, CALABACÍN, CHAMPI, BERENJENAS)</p> <p>BACALAO CON SALSA MARY Y ENSALADA AMERICANA</p> <p style="color: green;">FRUTA ECO</p>	<p>LECHUGA, TOMATE, SARDINAS, OLIVAS PAN SIN GLUTEN</p> <p>GARBANZOS SALTEADOS</p> <p>LONGANIZAS CON PATATAS ASADAS</p> <p>SANDIA GRANIZADA</p>
5	6	7	8	9
<p>LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, NUECES sin gluten</p> <p>ALUBIAS ESTOFADAS (NO PUEDEN LENTEJAS)</p> <p>PANINI (PAN SIN GLUTEN) AL GUSTO</p> <p>FRUTA</p>	<p>LECHUGA, CANÓNIGOS, CHERRY, MANZANA PAN SIN GLUTEN</p> <p>SOPA DE FIDEOS pasta sin gluten ni concentrados</p> <p>ALBÓNDIGAS sin gluten AL CURRY CON PATATAS DADO fritas a parte</p> <p>FRUTA</p>	<p>LECHUGA, TOMATE, ATÚN, REMOLACHA PAN SIN GLUTEN</p> <p>MACARRONES AL ORÉGANO PASTA sin gluten. NO PUEDEN SOJA TEXTURIZADA</p> <p>MERLUZA A LA PLANCHA VERDURAS SALTEADAS</p> <p style="color: green;">FRUTA ECO</p>	<p>LECHUGA, TOMATE, ESPÁRRAGOS, NO CEBOLLA CRUJIENTE PAN SIN GLUTEN</p> <p>ARROZ AL HORNO</p> <p>TORTILLA FRANCESA CON QUESO FRESCO</p> <p>FRUTA</p>	<p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, CEBOLLA PAN SIN GLUTEN</p> <p>CREMA DE CALABACÍN Y PUERROS</p> <p>PECHUGA EN SALSA DE QUESO Y CHAMPIÑONES SALTEADOS</p> <p>LIMÓN GRANIZADO</p>
12	13	14	15	16
<p>MEAT FREE MONDAY PAN SIN GLUTEN-CHUPITO DE GAZPACHO (SIN PAN)</p> <p>ESPIRALES sin gluten AL PESTO ROSSO</p> <p>HUEVO REVUELTO Y CARLOTAS CON PIPAS sin gluten</p> <p>FRUTA</p>	<p>LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, OLIVAS NEGRAS PAN SIN GLUTEN</p> <p>CREMA DE LEGUMBRES (NO LENTEJAS)</p> <p>GOULASH DE MAGRO CON PATATAS O ARROZ</p> <p>LACTEO / FRUTA</p>	<p>PAN SIN GLUTEN-FRUTOS SECOS sin gluten</p> <p>ARROZ A LA CUBANA</p> <p>CALAMAR A LA plancha CON ENSALADA ECO</p> <p>FRUTA</p>	<p>LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA, PASAS sin gluten PAN SIN GLUTEN</p> <p>SOPA MARAVILLA pasta sin gluten ni concentrados</p> <p>POLLO CON MANZANA Y PALOMITAS</p> <p style="color: green;">FRUTA ECO</p>	<p>LECHUGA, TOMATE, PIPAS sin gluten, RÁBANOS PAN SIN GLUTEN</p> <p>GUISADO DEL CHEF</p> <p>SALMÓN AL ENELDO CON GUARNICIÓN (sin gluten)</p> <p>FRUTA</p>
19	20	21	22	
<p>LECHUGA, TOMATE, OLIVAS, MAIZ, PAN SIN GLUTEN</p> <p>ESPAGUETIS sin gluten CON ATÚN</p> <p style="color: green;">TORTILLA CEBOLLA ECO Y LONCHA DE QUESO</p> <p>FRUTA</p>	<p>HUMUS CON PALITOS ZANAHORIA O NACHOS DE MAÍZ-PAN SIN GLUTEN</p> <p>ENSALADA COMPLETA</p> <p>PAELLA VALENCIANA</p> <p>MACEDONIA DE FRUTAS</p>	<p>LECHUGA, TOMATE, PEPINO, CARLOTA</p> <p>FESTIVAL DE LEGUMBRES (NO LENTEJAS)</p> <p>PANINI PAN SIN GLUTEN PROVENZAL (TOMATE, CHAMPIÑÓN, QUESO, HIERBA PROVENZAL)</p> <p>FRUTA</p>	<p>COMIDA FIN DE CURSO PAN SIN GLUTEN</p> <p>SOPA DE AVE pasta sin gluten ni concentrados</p> <p>TIRAS DE POLLO rehogadas CON PATATAS fritas a parte</p> <p>HELADO sin gluten</p>	

EL MENÚ DEL DÍA FIN DE CURSO, SE PUEDE VER ALTERADO DEPENDIENDO DEL DÍA DE CIERRE DEL CENTRO SEGÚN CADA POBLACIÓN.

CELIAQUÍA

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 SER "SIN GLUTEN"

NO PUEDE NINGÚN CONCENTRADO DE CARNE, POLLO NI PESCADO

NO PUEDE LENTEJAS POR PODER CONTENER TRAZAS