

# MENÚ CELÍACO - JUNIO 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p><b>3</b></p> <p>-Arroz milanese (champiñón, pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria y cebolla).  <b>-Ventresca de bacalao al horno con zanahoria salteada.</b>                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>-Macarrones (maíz-arroz) con tomate frito casero, cebolla y caballa.</b>  <b>-Jamoncito de pollo al horno con champiñones.</b>                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>5</b></p> <p>-Estofado de judías pintas con cebolla, patata, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel.                      -Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>6</b></p> <p>-Puré de calabacín, patata y puerro con aceite de oliva virgen.  <b>-Filete de merluza al horno con ensalada de lechuga y maíz.</b>                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>7</b></p> <p>-Lentejas estofadas con calabacín, patata, cebolla y tomate.                      -Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas.                      -Fruta de temporada/Yogur, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>
<p><b>10</b></p> <p><b>-Macarrones (maíz-arroz) con verduras.</b>                      -Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate.                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>11</b></p> <p>-Patatas a la riojana con pimientos, cebolla, chorizo y pimentón.                      -Jamoncito de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y aceitunas.                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>12</b></p> <p>-Arroz blanco con tomate frito casero.  <b>-Tilapia al horno con zanahoria salteada.</b>                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>13</b></p> <p>-Menestra de verduras (judías verdes, guisantes, alcachofa, espárragos, champiñón y patata) con aceite de oliva virgen.                      -Taqitos de magro de cerdo en salsa de tomate con judías verdes.                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>14</b></p> <p>-Judías blancas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel).  <b>-Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y maíz.</b>                      -Fruta de temporada/Yogur, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>
<p><b>17</b></p> <p>-Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria.  <b>-Taqitos de contramuslo de pollo al horno con champiñones.</b>                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>18</b></p> <p>-Lentejas guisadas con verduras (Cebolla, patata, zanahoria y tomate).  <b>-Bacalao al horno con ensalada de lechuga y maíz.</b>                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>19</b></p> <p>-Ensalada campera con patata, tomate, pepino, cebolla y aceitunas.                      -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>20</b></p> <p>-Puré de guisantes, patata y puerro con aceite de oliva virgen.                      -Palometa en salsa vizcaína (Cebolla y tomate) con calabaza salteada.                      -Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>	<p><b>21</b></p> <p><b>-Macarrones (maíz-arroz) con boloñesa de atún.</b>                      -Burger meat mix al horno con patatas.                      -Fruta de temporada/Natillas, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</p>