

menú SIN GLUTEN MARZO 2021



LUNES

1

Crema de espinacas

Huevo frito con lomo

Fruta de temporada

MARTES

2

PASTA SIN GLUTEN
Sopa de cocido

Complemento de cocido. Repollo,
garbanzos, pollo y morcillo

Fruta de temporada

MIÉRCOLES

3

Arroz con tomate

Filete de pescadilla plancha con ensalada

Fruta de temporada

JUEVES

4

Crema de judías verdes , puerros y
Zanahorias

Lardones de pollo al horno con patatas

Fruta de temporada

VIERNES

5

PASTA SIN GLUTEN
Espaguetis con tomate

Salmon plancha con ensalada

Fruta de temporada

8

Crema de brocoli , patatas y puerros

Hamburguesa de ternera natural plancha
Con ensalada

Fruta de temporada

9

Patatas estofadas con verduras

Merluza plancha con arroz blanco

Fruta de temporada

10

Crema de verduras y hortalizas

Filete de pollo plancha con ensalada

Fruta de temporada

11

PASTA SIN GLUTEN
Sopa de fideos con picadillo de morcillo

Bacalao plancha con tomate

Fruta de temporada

12

Lentejas vegetales

Tortilla española con ensalada

Fruta de temporada

15

PASTA SIN GLUTEN
Macarrones con tomate

Rape plancha con ensalada

Fruta de temporada

16

Crema de calabaza

Albóndigas de ternera natural a la
jardinera

Fruta de temporada

17

Fabada asturiana con verduras

Revuelto de huevo y pavo con ensalada

Fruta de temporada

18

Crema de guisantes ,puerros y zanahorias

Mazas de cerdo asada con puré de patata

Fruta de temporada

19

DIA FESTIVO

22

Crema de verduras y hortalizas

Bistec de lomo plancha con ensalada

Fruta de temporada

23

Paella de pollo y verduras

Tortilla francesa con rodaja de tomate

Fruta de temporada

24

Estofado huertano con ternera

Ventresca de merluza plancha con
ensalada

Fruta de temporada

25

PASTA SIN GLUTEN
Sopa de cocido

Complemento de cocido. Repollo,
garbanzos, pollo y morcillo

Fruta de temporada

26

INICIO
DE
SEMANA SANTA

Nuestros menús incluyen pan sin gluten y la bebida agua