

Menú SIN GLUTEN, HUEVO ni LACTOSA mes de junio de 2022

	1	2	3
	<p>ESTOFADO DE GARBANZOS CON VERDURAS (cebolla, pimientos, zanahoria, espinacas, comino)</p> <p>POLLO A LA PIMIENTA (7)</p> <p>PURÉ DE PATATA</p> <p>FRUTACÍTRICA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada variada y merluza enharinada / Fruta</p>	<p>ARROZ CON RATATOUILLE</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA VARIADA CON ACEITUNAS Y ATÚN (4)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Espirales de legumbre con curry de champiñones / Fruta</p>	<p>ENSALADA DE TOMATE (tomate, albahaca)</p> <p>LASAÑA sin gluten A LA BOLOÑESA DE TERNERA (1,3,7,9) (cebolla, zanahoria, pimientos, tomate, carne de ternera picada sin lactosa, salsa de tomate, queso sin lactosa ni huevo)</p> <p>YOGUR Sin Lactosa (7) o FRUTA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Coca de verduras y sardinas / Fruta</p>
6	7	8	9
<p>GAZPACHO</p> <p>PASTA Sin gluten AL PESTO VERDE (ajo, albahaca, espinaca, queso sin lactosa ni huevo) (7)</p> <p>ENSALADA VARIADA CON MANZANA</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Lengüado al horno con patata y verduras / Fruta</p>	<p>TREMPÓ DE GARBANZOS</p> <p>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</p> <p>PATATA ASADA</p> <p>FRUTACÍTRICA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada variada y tortilla de patata con harina de garbanzos / Fruta</p>	<p>PAELLA DE CARNE Y VERDURAS</p> <p>CALAMAR CON ENHARINADO CASERO sin gluten (2)</p> <p>ENSALADA VARIADA CON MAÍZ</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Quinoa con verduras y alubias a la mexicana / Fruta</p>	<p>MACARRONES sin gluten A LA PIZZAIOLA (ajo, tomate, albahaca, orégano, perejil)</p> <p>PAVO A LA PLANCHA</p> <p>ENSALADA CÉSAR (lechugas, cherry, aceitunas negras, crostones sin gluten, queso, mayonesa) (3,7)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Wok de trigo sarraçeno con verduras y pavo / Fruta</p>
13	14	15	16
<p>ARROZ THAI CON CURRY Y BRÓCOLI (bebida de coco, curry)</p> <p>ROLLITOS PRIMAVERA sin gluten (9)</p> <p>ENSALADA VARIADA CON ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Espirales de legumbre con ratatouille / Fruta</p>	<p>ENSALADA GRIEGA (tomate, pepino o cogollos, aceitunas negras, salsa de yogur) (7)</p> <p>PASTA sin gluten CON SALSA DE VERDURAS Y ATÚN (4)</p> <p>(cebolla, zanahoria, pimientos, tomate, atún, aromáticos)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Ensaladilla y pollo a la plancha / Fruta</p>	<p>CRUDITÉS CON HUMMUS</p> <p>ALBÓNDIGAS CASERAS DE TERNERA sin huevo</p> <p>ARROZ Y VERDURAS (zanahoria, guisantes, salsa de carne, aromáticos)</p> <p>FRUTACÍTRICA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Gazpacho y calamar con cebolla y arroz / Fruta</p>	<p>FIDEUÁ sin gluten MIXTA (2,4,14)</p> <p>ABADEJO ENHARINADO sin gluten (4)</p> <p>PICO DE GALLO MEXICANO (cebolla, tomate, pimiento, aguacate, limón, cilantro)</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Quinoa con verduras y lentejas / Fruta</p>
20	21	22	23
<p>CREMA DE CALABACÍN</p> <p>PASTA Sin gluten CON SALSA 4 QUESOS sin lactosa ni huevo (7)</p> <p>ENSALADA VARIADA CON ACEITUNAS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Pasta con verduras y garbanzos / Fruta</p>	<p>ESTOFADO DE GARBANZOS CON VERDURAS (cebolla, pimientos, zanahoria, espinacas) (9)</p> <p>HAMBURGUESA CASERA DE TERNERA sin huevo CON PAN sin gluten</p> <p>PATATA A GAJOS</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Ensalada variada y tortilla de patata con harina de garbanzos / Fruta</p>	<p>FIDEOS CHINOS CON VERDURAS Y SALSA DE SOJA (6)</p> <p>MERLUZA AL HORNO (4)</p> <p>BRÓCOLI Y ZANAHORIA CON JENGIBRE</p> <p>FRUTA DE TEMPORADA</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Tabulé de quinoa con pollo / Fruta</p>	<p>Menú especial</p> <p>QUESADILLAS VARIADAS sin gluten y quesos sin lactosa ni huevo (4,7)</p> <p>ESCALOPE DE POLLO sin gluten CON PURÉ DE PATATA (3)</p> <p>YOGUR Sin Lactosa (7)</p> <p><i>Sugerencia de cena:</i> Salmón a la plancha con patata y calabacín / Fruta</p>

Leyenda de alérgenos presentes

1: Gluten 2: Crustáceos 3: Huevo 4: Pescado 5: Cacahuete 6: Soja 7: Leche 8: Frutos secos de cáscara 9: Apio 10: Mostaza 11: Sésamo 12: Sulfitos 13: Altramuces 14: Moluscos

CARACTERÍSTICAS DEL MENÚ:

Pan, Pasta, Harina, Bases de pizza, Derivados cármicos, Lácteos, Especies, Legumbres: Sin Gluten.

Bases de pizza, Derivados cármicos, Lácteos, Pasta: Sin huevo. La pasta puede contener trazas de huevo según la ficha técnica del proveedor.

Derivados cármicos - jamón cocido, hamburguesas, salchichas, albóndigas - Sin Lactosa. Pueden contener proteína de leche de vaca.

Lácteos Sin Lactosa, con proteína de leche de vaca.