

# menÚ NOVIEMBRE 2020



## SIN GLUTEN



LUNES

2

9

16

23

30

MARTES

3

10

17

24

MIÉRCOLES

4

11

18

25

JUEVES

5

12

19

26

VIERNES

6

13

20

27

Judías verdes salteadas con zanahorias  
Tortilla de patatas con ensalada  
Fruta de temporada

Lentejas caseras con verduras  
Tortilla francesa con loncha de pavo  
Fruta de temporada

Espaguetis con tomate  
Espaguetis sin gluten  
Filete de pescadilla plancha con ensalada  
Fruta de temporada

Crema de verduras natural  
Filete de merluza plancha con ensalada  
Fruta de temporada

Arroz con tomate  
Filete de bacalao plancha con ensalada  
Fruta de temporada

Puré de verduras y hortalizas  
Albondigas de ternera natural con arroz blanco  
Fruta de temporada

Empedrado de judías con verduras  
Filete de ternera plancha con pure  
Fruta de temporada

Sopa de cocido  
Fideos sin gluten  
Complemento de cocido: Morcillo, repollo, garbanzos, pollo  
Fruta de temporada

Sopa de cocido  
Fideos sin gluten  
Complemento de cocido: Morcillo, repollo, garbanzos, pollo  
Fruta de temporada

Patatas guisadas con pollo  
Merluza plancha con ensalada  
Fruta de temporada

Crema de guisantes y maíz  
Hamburguesa de ternera natural  
Plancha con tomate triturado  
Fruta de temporada

Estofado de ternera a la jardinera  
Salmon plancha con ensalada  
Fruta de temporada

Crema de calabacín  
Lardones de pollo plancha con patatas Al horno  
Fruta de temporada

Sopa de verduras con fideos  
Fideos sin gluten  
Lomo Sajonia plancha con ensalada  
Fruta de temporada

Emblanco malagueño de arroz y patatas  
Ventresca de merluza plancha con ensalada  
Fruta de temporada

Judías verdes con tomate  
Pollo asado con guarnición de arroz blanco  
Fruta de temporada

Lentejas caseras con verduras  
Merluza plancha en papillote  
Fruta de temporada

Nuestros menús incluyen PAN SIN GLUTEN y la bebida es AGUA.