

MENÚ SIN GLUTEN FEBRERO 2021



LUNES

1

Lentejas con verduras
Filete de merluza plancha con ensalada
Fruta de temporada

8

Crema de verduras y hortalizas
Lomo plancha con guarnición de ensalada
Fruta de temporada

15

Pasta sin gluten
Macarrones con tomate
Ventresca de bacalao plancha con ensalada
Fruta de temporada

22



MARTES

2

Judías verdes con tomate
Carne magra de cerdo con arroz blanco
Fruta de temporada

9

Pasta sin gluten
Espaguetis con tomate
Salmón plancha con verduras
Fruta de temporada

16

Alubias canela con verduras
Tortilla francesa y loncha de pavo
Fruta de temporada

23

Arroz con tomate
Filete de merluza plancha con zanahoria
Y patatas
Fruta de temporada

MIÉRCOLES

3

Pasta sin gluten
Sopa de picadillo
Revuelto de huevo con york y ensalada
Fruta de temporada

10

Brocoli con zanahoria
Pollo asado con patatas al horno
Fruta de temporada

17

Pasta sin gluten
Sopa de cabellin
Albóndigas de ternera natural a la
jardinera con pure de patatas
Fruta de temporada

24

Puchero de garbanzos con tiras de
morcillo
Huevo frito con pisto de verduras
Fruta de temporada

JUEVES

4

Crema de calabaza
Filete de pollo plancha con ensalada
Fruta de temporada

11

Arroz blanco con huevo frito
Abadejo plancha con ensalada
Fruta de temporada

18

Crema de verduras y hortalizas natural
Solomillo de pollo plancha con arroz
integral
Fruta de temporada

25

Pasta sin gluten
Macarrones con atún
Hamburguesa de ternera natural plancha
Con ensalada
Fruta de temporada

VIERNES

5

Pasta sin gluten
Macarrones con tomate
Filete de pescadilla plancha con
champiñón
Fruta de temporada

12

Pasta sin gluten
Sopa de cocido
Complemento de cocido. Morcillo, repollo,
garbanzos, pollo
Fruta de temporada

19



26

Coliflor salteada
Lardones de pollo plancha con patatas
Fruta de temporada

Nuestros menús incluyen pan sin gluten y agua