

MENÚ SIN GLUTEN ABRIL 2022

mawersa
- 1983 -



SIN
GLUTEN

LUNES

MARTES

MIÉRCOLES

JUEVES

VIERNES

4

PASTA SIN GLUTEN
MACARRONES CON TOMATE

TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA

FRUTA DE TEMPORADA

18



COLIFLOR REHOGADA
ALBONDIGAS DE TERNERA NATURAL
CON PATATAS
FRUTA DE TEMPORADA

5

ARROZ CREMOSO CON POLLO

MERLUZA PLANCHA CON ENSALADA

FRUTA DE TEMPORADA

19

PASTA SIN GLUTEN
SOPA DE FIDEOS

FILETE DE POLLO PLANCHA CON PISTO

FRUTA DE TEMPORADA

26

JUDIAS BLANCAS ESOFADAS
ECOLIGICAS
LOMO PLANCHA CON ENSALADA
FRUTA DE TEMPORADA

6

PASTA SIN GLUTEN
SOPA DE COCIDO

COMPLEMENTO DE COCIDO,
GARBANZOS, CHORIZO, POLLO,
MORCILLO Y REPOLLO

FRUTA DE TEMPORADA

20

LENTEJAS CASERAS

GALLO PLANCHA CON PATATAS

FRUTA DE TEMPORADA

27

PASTA SIN GLUTEN
MACARRONES CON TOMATE
REVUELTO DE HUEVO Y ATÚN CON
ENSALADA
FRUTA DE TEMPORADA

7

JUDIAS VERDES SALTEADAS CON
PATATAS

BURGUER COMPLETO
PAN SIN GLUTEN

FRUTA DE TEMPORADA

21

BRÓCOLI REHOGADO

RAGOUT DE TERNERA CON ARROZ
INTEGRAL

FRUTA DE TEMPORADA

28

CREMA DE ACELGAS, PUERROS,
ZANAHORIAS, REPOLLO
POLLO ASADO CON PATATAS
FRUTA DE TEMPORADA

1 NUEVA RECETA

CREMA DE ZANAHORIAS
GALLINETA PLANCHA CON
PATATAS AL HORNO
FRUTA DE TEMPORADA

8



22

PATATAS CON RAPE
HUEVO FRITO CON SALCHICHAS
FRESCAS Y Salsa DE TOMATE
FRUTA DE TEMPORADA

29 RECETA ANDALUZA



ARROZ CAMPERO
PESCADILLA PLANCHA CON
ENSALADA
FRUTA DE TEMPORADA

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