

MENÚ CELÍACO - NO PLV ABRIL 2024

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>1</p> <p>VACACIONES</p>	<p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz blanco con tomate frito casero. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de ave con fideos (maíz-arroz). -Jamoncito de pollo al horno con judías verdes. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lentejas guisadas con verduras (cebolla, patata, zanahoria y tomate). -Merluza al horno con calabaza salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puré de calabacín, patata y puerro con aceite de oliva virgen. -Lomo de cerdo adobado a la plancha con ensalada de lechuga y zanahoria. -Fruta de temporada/Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.
<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> -Macarrones (maíz-arroz) con boloñesa de atún. -Tortilla de patata con ensalada de lechuga y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> -Estofado de judías blancas con patata, cebolla, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel. -Caballa en aceite de oliva virgen con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puré de patata y puerro con aceite de oliva virgen. -Taquitos de contramuslo de pollo en salsa de tomate con judías verdes y pimientos. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> -Paella de verduras (pimientos, calabacín, zanahoria, brócoli, tomate, ajo, laurel y pimentón). -Bacalao al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz). -Cocido completo con garbanzos, patata, zanahoria y pollo. -Fruta de temporada/Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.
<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> -Menestra de verduras (judías verdes, zanahoria, guisantes, alcachofa, espárragos, champiñón y patata) con aceite de oliva virgen. -Jamoncito de pollo en pepitoria con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lentejas estofadas con chorizo, patata y zanahoria. -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria. -Palometa en salsa vizcaína (cebolla y tomate) con calabaza salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> -Espaguetis (maíz-arroz) Napolitana (tomate frito casero, cebolla y zanahoria). -Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> -Judías pintas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel). -Merluza al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada/Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.
<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> -Puré de verduras (judías verdes, patata, zanahoria y calabacín) con aceite de oliva virgen. -Jamoncito de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz milanese (champiñón, pimienta roja, pimienta verde, zanahoria y cebolla). -Tilapia al horno con calabaza salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> -Judías blancas guisadas con tomate, cebolla, ajo, patata, calabaza y laurel. -Albóndigas de ternera al horno con patatas dado horneadas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> -Menestra de verduras con patata y aceite de oliva virgen. -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> -Potaje de garbanzos con patata, calabaza y espinacas. -Palometa al horno con ensalada de lechuga y zanahoria. -Fruta de temporada/Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.
<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz blanco con tomate frito casero. -Bacalao al horno con guisantes salteados. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> -Patatas a la riojana con pimientos, cebolla, chorizo y pimentón. -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 			