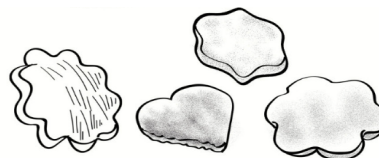


Menú SIN GLUTEN, mes de abril de 2023

3	4	5	6	7
POTAJE DE GARBANZOS CON VERDURAS (ajo, cebolla, zanahoria, tomate, col)	ENSALADA VARIADA CON HUEVO COCIDO	PAELLA DE VERDURAS (cebolla, tomate, guisantes, judía verde, coliflor)		
CHISPITAS DE MERLUZA CASERAS (sin gluten)	GUIISO DE ALBÓNDIGAS MIXTAS	NUGGETS CASEROS DE POLLO sin gluten		
ENSALADA VARIADA CON ATÚN	VERDURAS (ajo, cebolla, zanahoria, guisantes, tomate) Y PATATA	ENSALADA VARIADA CON MAÍZ		
FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL AZUCARADO	FRUTA DE TEMPORADA		
<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>		
<i>Tortitas de brócoli con patatas cocidas aliñadas / Fruta</i>	<i>Sopa de pasta y lenguado con espinacas / Fruta</i>	<i>Sepia con cebolla, tomate y arroz / Fruta</i>		
10	11	12	13	14

Vacaciones de Pascua



17	18	19	20	21
SOPA DE CALDO DE AVE (cebolla, zanahoria, tomate, nabo) (pasta sin gluten)	POTAJE DE GARBANZOS CON VERDURAS (ajo, cebolla, zanahoria, espinacas)	ARROZ integral CON SALSA DE TOMATE (ajo, cebolla, zanahoria, tomate)	PURÉ DE VERDURAS Y GARBANZOS	ESPAGUETIS sin gluten CON SALSA AL PESTO (ajo, albahaca, aceite, queso)
HOKI CON REBOZADO CASERO (sin gluten)	TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN	SALCHICHAS DE POLLO A LA PLANCHA	PAVO AL CURRY	PALOMETA AL HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL
ENSALADA VARIADA CON MAÍZ	ENSALADA VARIADA CON ACEITUNAS	MENESTRA DE VERDURAS	CHAMPIÑONES Y ARROZ	ENSALADA VARIADA CON SEMILLAS
YOGUR NATURAL AZUCARADO	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>
<i>Espirales de legumbre con verduras y curry / Fruta</i>	<i>Coliflor con bechamel, queso y almendras / Fruta</i>	<i>Ensalada y tortilla de patata y cebolla / Fruta</i>	<i>Ensalada y pulpo con patata cocida / Fruta</i>	<i>Puré de verduras y quiche casera variada / Fruta</i>
24	25	26	27	28
PURÉ DE VERDURAS	SOPA DE "BULLIT" (pasta sin gluten)	FIDEUÁ sin gluten MIXTA (cebolla, tomate, guisantes, pimiento rojo, pimiento verde)	POTAJE DE JUDÍAS CON VERDURAS (ajo, cebolla, zanahoria, acelgas)	ARROZ DE PESCADO (cebolla, puerro, zanahoria, tomate, laurel, rape)
LOMO EMPANADO CASERO sin gluten	"BULLIT MALLORQUÍ"	ABADEJO CON EMPANADO CASERO (sin gluten)	FILETE DE PAVO A LA PLANCHA CON CEBOLLA	TORTILLA A LA FRANCESA CON QUESO
PATATA Y PIMIENTOS ASADOS	PATATA Y VERDURAS (judía verde, zanahoria, col, cebolla)	ENSALADA VARIADA CON ACEITUNAS	ENSALADA VARIADA CON ATÚN	ENSALADA VARIADA CON MAÍZ
FRUTA DE TEMPORADA	YOGUR NATURAL AZUCARADO	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA
<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>	<i>Sugerencia de cena:</i>
<i>Sopa de pasta y merluza con ensalada / Fruta</i>	<i>Ensalada de tomate y garbanzos salteados con puerros y arroz / Fruta</i>	<i>Salteado de verduras con huevo a la plancha y pan tostado / Fruta</i>	<i>Ensalada y salmón a la plancha con patata cocida / Fruta</i>	<i>Tacos caseros variados / Fruta</i>

Si necesita información de los alérgenos contenidos en el menú, contacte con cocinadosbenjamin@hotmail.com

Características del menú:

Pan, Pasta, Harinas, Bases de Pizza, Especies, Legumbre, Embutidos, Precocinados: Sin Gluten.