

Menú Sin gluten

MARZO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
02 Crema de calabaza (calabaza, patata, zanahoria y cebolla) Guiso de patatas con calamar	03 Garbanzos estofados con verduras Tortilla francesa Tomate fresco aliñado con orégano Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos	04 Verduras salteadas (guisante, calabacín, zanahoria, cebolla, pim, ajo) Jamoncitos de pollo al horno Lechuga, zanahoria y col lombarda Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos	05 Macarrones sin gluten con atun y calabaza (atún, calabaza, cebolla, ajo) Cinta de lomo a la plancha / horno Lechuga y col blanca Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos	06 Arroz con verduras (calabacín, cebolla, guisantes, tomate, zanahoria, pimiento, Filete de merluza a la plancha / al horno Ensalada de lechuga y tomate fresco Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos
09 Espirales sin gluten con tomate Tortilla de calabacín Lechuga y col blanca Yogur natural azucarado y pan sin gluten y sin alérgenos	10 Crema parmentiere Pollo guisado al curry Verduras guisadas Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos	11 Arroz con verduras (calabacín, cebolla, guisantes, tomate, zanahoria, pimiento, Revuelto de patatas y cebolla Ensalada de lechuga, tomate y cebolla Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos	12 Guiso de arroz con verduras Abadejo al horno con salsa de calabacín, cebolla y tomate Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos	13 Judías verdes con patatas al vapor Cinta de lomo a la plancha / horno Arroz pilaf (arroz, cebolla, laurel) Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos
16 Arroz salteado con champiñones (arroz, champiñones, cebolla, ajo y laurel) Salmón en salsa de eneldo Zanahoria dado salteada Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos	17 Garbanzos estofados con verduras Revuelto de huevo y calabacín Lechuga, zanahoria y col lombarda Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos	18 Coliflor salteada con patata y zanahoria Filete de pechuga de pavo al horno / plancha Ensalada de pepino, pimiento rojo y col blanca Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos	19 Crema de calabacín (calabacín, patata, cebolla) Macarrones sin gluten con magro - Yogur natural azucarado y pan sin gluten y sin alérgenos	20 Ensalada variada con queso fresco Alubias con arroz - Fruta fresca y pan sin gluten y sin alérgenos
23 PENDIENTE	24 PENDIENTE	25 PENDIENTE	26 PENDIENTE	27 PENDIENTE
30 VACACIONES DE SEMANA SANTA	31 VACACIONES DE SEMANA SANTA	01 VACACIONES DE SEMANA SANTA	02 VACACIONES DE SEMANA SANTA	03 Fruta fresca de temporada (invierno) Manzana, pera, banana/plátano y mandarina. La fruta servida podrá variar en función de la disponibilidad, garantizando en todo caso que se trata de fruta fresca y de temporada