

MENÚ CELÍACO - NO LACTOSA ABRIL 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	7 -Arroz blanco con tomate frito casero. -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	8 -Lentejas estofadas con calabacín, patata, cebolla y tomate. -Salmón a la bilbaína (cebolla, ajo, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	9 -Puré de calabaza, zanahoria y patata con aceite de oliva virgen extra. - Jamoncito de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	10 - Sopa de ave con fideos (maíz-arroz). - Ventresca de bacalao al horno con guisantes salteados. -Fruta de temporada/ Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.
13 -Hervido de verduras (judías verdes, calabacín, zanahoria y patata) con aceite de oliva virgen extra. -Magro de cerdo guisado con pimiento, cebolla, ajo y tomate. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	14 -Estofado de judías blancas con patata, cebolla, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel. -Merluza al horno con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	15 - Macarrones (maíz-arroz) a la Napolitana con cebolla, zanahoria y tomate frito casero. -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	16 -Paella de verduras (pimientos, alcachofa, zanahoria, brócoli, tomate, ajo, laurel y pimentón). -Palometa al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	17 -Garbanzos guisados con calabaza y patata. - Taquitos de contramuslo de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada/ Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.
20 - Espaguetis (maíz-arroz) con tomate frito casero (sin queso). -Burguer meat mix al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	21 -Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria. -Tortilla de patata con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	22 -Lentejas guisadas con verduras (patata, zanahoria, cebolla, ajo y laurel). - Tilapia al horno con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	23 -Puré de calabacín, patata y puerro con aceite de oliva virgen extra. - Jamoncito de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	24 -Judías pintas guisadas con cebolla, pimientos, zanahoria y tomate. -Salmón a la bilbaína (cebolla, ajo, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada/ Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.
27 -Arroz blanco con tomate frito casero. - Ventresca de bacalao al horno con guisantes salteados. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	28 -Garbanzos estofados con verduras (patata y zanahoria). -Jamoncito de pollo al horno con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	29 -Judías verdes cocidas con patata y aceite de oliva virgen extra. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	30 - Sopa de ave con fideos (maíz-arroz). -Palometa en salsa vizcaína (cebolla y tomate) con calabaza salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	