

MENÚ CELÍACO - NO LACTOSA ENERO 2026

boyma
CATERING

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
			8 -Espaguetis (maíz-arroz) a la Napolitana con cebolla, zanahoria y tomate frito casero. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	9 -Judías pintas guisadas con chorizo y verduras (cebolla, pimientos, tomate y patata). -Filete de merluza horneado con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.
12 -Sopa de cocido con fideos (maíz-arroz) . -Aguja de cerdo con pisto (cebolla, pimiento rojo, pimiento verde y tomate). -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	13 -Garbanzos ECOLÓGICOS estofados con verduras (patata y zanahoria). -Tortilla de patata con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	14 -Arroz con verduras (pimiento, zanahoria, calabacín y brócoli). -Salmón a la bilbaína con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	15 -Hervido de verduras (judías verdes, calabacín, patata y calabaza) con aceite de oliva virgen extra. -Taquitos de contramuslo de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	16 -Estofado de judías blancas con zanahoria, cebolla, tomate, ajo, laurel, patata y pimentón. -Ventresca de bacalao al horno con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada/ Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.
19 -Sopa de ave con fideos (maíz-arroz) . -Jamoncito de pollo en salsa con verduras (patata, zanahoria, judías verdes y calabacín). -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	20 -Puré de guisantes, patata y puerro con aceite de oliva virgen extra. -Palometa en salsa vizcaína (cebolla y tomate) con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	21 -Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria. -Lomo de cerdo al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	22 -Macarrones (maíz-arroz) con tomate frito casero (sin queso). -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	23 -Lentejas ECOLÓGICAS guisadas con verduras (patata, zanahoria, cebolla, ajo y laurel). -Merluza al horno con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada/ Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.
26 -Menestra de verduras (judías verdes, alcachofa, coliflor, espárrago, guisantes, zanahoria, champiñón y patata) con aceite de oliva virgen extra. -Ventresca de bacalao al horno con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	27 -Sopa de pescado y marisco con fideos (maíz-arroz) . -Taquitos de contramuslo de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	28 -Garbanzos guisados con calabaza y patata. -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	29 -Arroz blanco con tomate frito casero. -Salmón a la bilbaína con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	30 -Judías pintas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel). -Lomo de cerdo al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada/ Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.