

MENÚ CELÍACO - NO LACTOSA JUNIO 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2 -Arroz milanese (champiñón, pimiento rojo, pimiento verde, zanahoria y cebolla). -Salmón a la bilbaína (cebolla, ajo morado, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen) con ensalada de lechuga y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	3 - Macarrones (maíz-arroz) con tomate frito casero, cebolla y atún. - Jamoncito de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	4 -Estofado de judías pintas con cebolla, patata, zanahoria, tomate, pimentón, ajo y laurel. -Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	5 -Puré de calabaza, patata y puerro con aceite de oliva virgen. - Merluza al horno con guisantes. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	6 -Lentejas guisadas con zanahoria, patata, cebolla y tomate. -Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada/ Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.
9 - Macarrones (maíz-arroz) con verduras. -Tortilla de atún con ensalada de lechuga y tomate. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	10 -Garbanzos guisados con calabaza y espinacas. -Jamoncito de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	11 -Arroz blanco con tomate frito casero. - Tilapia al horno con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	12 -Menestra de verduras (judías verdes, guisantes, alcachofa, espárragos, champiñón y patata) con aceite de oliva virgen. -Taquitos de magro de cerdo en salsa de tomate con champiñones. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	13 -Judías blancas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel). -Palometa a la bilbaína (cebolla, ajo morado, vinagre, pimentón y aceite de oliva virgen) con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada/ Yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.
16 -Arroz con pollo y verduras (pimientos, cebolla y zanahoria). -Tortilla francesa con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	17 -Lentejas guisadas con verduras (Cebolla, patata, zanahoria y tomate). -Bacalao a la donostierra (ajo morado, perejil y aceite de oliva virgen) con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	18 - Macarrones (maíz-arroz) con boloñesa de atún. - Burguer meat mix al horno con patatas. -Fruta de temporada/ Macedonia de fruta fresca con yogur de soja, pan (sin gluten) y agua.		