

# MENÚ CELÍACO - SEPTIEMBRE 2020

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		<p><b>9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Arroz blanco con tomate frito casero.</li> <li>-Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Macarrones (maíz-arroz)</b> con atún.</li> <li>-Taqitos de pollo con patatas.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>11</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Judías pintas estofadas.</li> <li>-Bacalao al horno con asadillo manchego.</li> <li>-Fruta de temporada/Yogur, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>
<p><b>14</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Arroz con verduras (pimiento, calabacín, zanahoria y brócoli).</li> <li>-Taqitos de pollo en salsa con guisantes.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Estofado de judías blancas con zanahoria, cebolla y tomate.</li> <li>-<b>Merluza al horno con ensalada de lechuga y maíz.</b></li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>16</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Crema de verduras con patata, puerro, zanahoria, judías verdes y aceite de oliva virgen.</li> <li>-Burger meat mix con lechuga y ketchup.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>17</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sopa de cocido con <b>fideos (maíz-arroz).</b></li> <li>-Palometa en salas vizcaína con cebolla y calabaza salteadas.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>18</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Garbanzos guisados con patata y zanahoria.</li> <li>-Tortilla de calabacín con ensalada de lechuga y maíz.</li> <li>-Fruta de temporada/Yogur, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>
<p><b>21</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Puré de calabacín y patata con aceite de oliva virgen.</li> <li>-Lomo de cerdo a la plancha con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>22</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Lentejas guisadas con calabacín, cebolla y dados de patata.</li> <li>-<b>Bacalao al horno con guisantes salteados.</b></li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>23</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Paella de puntillas de calamar con pimientos, zanahoria, calabacín y brócoli.</li> <li>-Tortilla de patata con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>24</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Judías pintas estofadas con verduras (cebolla, pimientos, zanahoria y tomate).</li> <li>-<b>Caballa en aceite de oliva con lechuga y zanahoria.</b></li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>25</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-<b>Espaguetis (maíz-arroz)</b> a la napolitana con cebolla, zanahoria y tomate.</li> <li>-Filete de pollo en salsa con champiñones.</li> <li>-Fruta de temporada/Yogur, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>
<p><b>28</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Hervido de verduras con aceite de oliva virgen.</li> <li>-Aguja de cerdo con pisto (tomate, cebolla y pimiento).</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>29</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sopa de pescado con <b>fideos (maíz-arroz).</b></li> <li>-Tortilla de atún con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria.</li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>	<p><b>30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Judías blancas estofadas con patata y zanahoria.</li> <li>-<b>Merluza al horno con ajo y perejil y calabaza salteada.</b></li> <li>-Fruta de temporada, <b>pan (sin gluten)</b> y agua.</li> </ul>		