

MENÚ CELÍACO - ABRIL 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz blanco con tomate frito casero. -Tortilla francesa con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sopa de ave con fideos (maíz-arroz). -Ventresca de bacalao al horno con guisantes salteados. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>14</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> -Garbanzos guisados con calabaza y patata. -Taquitos de contramuslo de pollo al horno con champiñones. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> -Espaguetis (maíz-arroz) con tomate frito casero y queso. -Burguer meat mix al horno con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>21</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>22</p> <ul style="list-style-type: none"> -Lentejas guisadas con verduras (patata, zanahoria, cebolla, ajo y laurel). -Tilapia al horno con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> -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, pan (sin gluten) y agua.
<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> -Arroz blanco con tomate frito casero. -Ventresca de bacalao al horno con guisantes salteados. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua. 	<p>28</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>29</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. 	