

MENÚ CELÍACO - JUNIO 2026

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1 -Arroz de marisco con pimientos, cebolla y zanahoria. -Tortilla de patata y calabacín con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	2 -Macarrones (maíz-arroz) con tomate frito casero. -Jamoncito de pollo en salsa con verduras (judías verdes, calabacín, zanahoria y patata) con ensalada de lechuga y zanahoria. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	3 -Lentejas estofadas con verduras. -Salmón al horno con calabacín salteado. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	4 FESTIVO	5 -Crema de verduras con aceite de oliva virgen extra. -Merluza al horno con calabaza salteada. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
8 -Fideuá (maíz-arroz) de verduras (pimientos, cebolla, zanahoria y brócoli). -Tortilla de atún con ensalada de lechuga y tomate. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	9 -Arroz Integral con tomate frito casero -Jamoncito de pollo al ajillo con ensalada de lechuga y aceitunas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	10 -Garbanzos guisados con calabaza y espinacas. -Tilapia al horno con zanahoria salteada. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	11 -Menestra de verduras (judías verdes, guisantes, alcachofa, espárragos, champiñón y patata) con aceite de oliva virgen. -Macarrones (maíz-arroz) con boloñesa de lentejas. -Fruta de temporada, pan (sin gluten) y agua.	12 -Judías blancas estofadas con verduras (pimientos, cebolla, tomate, patata, zanahoria y laurel). -Palometa a la vizcaína (cebolla, ajo morado, tomate y aceite de oliva virgen extra) con ensalada de lechuga y maíz. -Fruta de temporada/Yogur, pan (sin gluten) y agua.
15 -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.	16 -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.	17 -Espaguetis (maíz-arroz) con boloñesa de atún. -Burger meat mix al horno con patatas. -Fruta de temporada/Macedonia de fruta fresca con yogur, pan (sin gluten) y agua.		