

LUNES/MONDAY	MARTES/TUESDAY	MIÉRCOLES/WEDNESDAY	JUEVES/THURSDAY	VIERNES/FRIDAY
1 VACACIONES	2 VACACIONES	3 VACACIONES	4 VACACIONES	5 VACACIONES
8 Macarrones sin gluten con tomate Cinta de lomo fresca con ensalada mixta   Manzana y leche 	9 Puré de verduras (acelgas, puerros, zanahorias y patatas) Salchichas frescas con ensalada mixta   Naranja y leche 	10 Sopa de fideos sin gluten Muslitos de pollo asado con patatas fritas Pera y leche 	11 Judías verdes rehogadas Albóndigas caseras con patatas fritas (sin harina ni pan rallado)   Lácteo 	12 Lentejas estofadas con chorizo Merluza al horno con ensalada mixta   Plátano y leche 
15 Crema de calabaza y zanahoria (patata, cebolla, calabaza, zanahoria) Filete de cerdo a la plancha con ensalada mixta   Mandarina y leche 	16 Paella con pollo y verduras (arroz, pollo, pimiento y cebolla) Tortilla de jamón con ensalada mixta    Lácteo 	17 Pasta sin gluten gratinados  Lenguado a la plancha con ensalada mixta   Pera y leche 	18 Sopa de fideos sin gluten  Cocido completo (garbanzos, tocino, morcilla, ternera, chorizo, repollo, pollo y patatas)  Plátano y leche 	19 Patatas a la marinera    Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta   Manzana y leche 
22 Arroz con tomate Cinta de lomo a la plancha con ensalada mixta   Mandarina y leche 	23 Judías verdes con jamón Albóndigas caseras con patatas fritas (sin harina ni pan rallado)   Plátano y leche 	24 Lentejas a la campesina (cebolla, zanahoria, tomate y pimiento verde) Tortilla de patata con ensalada mixta    Manzana y leche 	25 Puré de verduras (acelgas, puerros, zanahorias y patatas) Filete de pollo a la plancha con patatas fritas Lácteo 	26 Espaguetis sin gluten a la carbonara (nata y beicon)  Merluza al horno con ensalada mixta   Naranja y leche 
29 Sopa de fideos sin gluten Jamón york con queso al horno con ensalada mixta    Melocotón en almíbar y leche 	30 Patatas con magro Salchichas frescas con ensalada mixta   Pera y leche 	31 Crema de zanahoria Lenguado a la plancha con ensalada mixta   Naranja y leche 		

Los embutidos utilizados, tanto frescos como curados, son exentos de gluten
 La carne picada con la que se fabrican las albóndigas y las hamburguesas es exenta de gluten
 Las pastas utilizadas son sin gluten
 Los platos se elaboran siempre con ingredientes naturales y al comienzo de la jornada

