

LUNES/MONDAY	MARTES/TUESDAY	MIÉRCOLES/WEDNESDAY	JUEVES/THURSDAY	VIERNES/FRIDAY
		<b>FESTIVO</b>	<p>1</p> <p>Sopa de picadillo (pasta sin gluten, huevo) </p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta  </p> <p>Yogur </p>	<p>2</p> <p>Patatas con cebolla y pimiento</p> <p>Merluza en salsa verde con ensalada mixta  </p> <p>Pera y leche </p>
<p>6</p> <p>Lentejas campesinas (cebolla, zanahoria, patata, tomate y pimiento)</p> <p>Salchichas frescas con puré de patata  </p> <p>Yogur </p>	<p>7</p> <p>Pasta sin gluten con salsa de tomate</p> <p>Tortilla de patata con ensalada mixta   </p> <p>Pera y leche </p>	<p>8</p> <p>Sopa de ave (pasta sin gluten)</p> <p>Pollo asado con patatas</p> <p>Mandarina y leche </p>	<p>9</p> <p>Puré de verduras (acelgas, patata, puerro y zanahoria)</p> <p>Filete de cerdo a la plancha con ensalada mixta  </p> <p>Yogur </p>	<p>10</p> <p>Paella mixta   </p> <p>Filete de Bacalao con tomate </p> <p>Manzana y leche </p>
<p>13</p> <p>Pasta sin gluten con tomate</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta  </p> <p>Plátano y leche </p>	<p>14</p> <p>Sopa de cocido (pasta sin gluten) </p> <p>Garbanzos, pollo, ternera y verdura </p> <p>Pera y leche </p>	<p>15</p> <p>Judías verdes rehogadas</p> <p>Albóndigas caseras con patatas fritas (sin harina ni pan rallado)  </p> <p>Mandarina y leche </p>	<p>16</p> <p>Arroz blanco con tomate</p> <p>Lenguado al horno con ensalada mixta  </p> <p>Yogur </p>	<p>17</p> <p>Puré de calabaza y zanahoria</p> <p>Cinta de lomo fresca con patatas fritas</p> <p>Mandarina y leche </p>
<p>20</p> <p>Pasta sin gluten con tomate y carne picada </p> <p>Tortilla de patata con ensalada mixta   </p> <p>Manzana y leche </p>	<p>21</p> <p><b>FIESTA NIÑA MARIA</b></p> <p>Crema de verduras (patata, puerro y zanahoria)</p> <p>Paninis caseros sin gluten de jamón york y queso  </p> <p>Yogur </p>	<p>22</p> <p>Sopa de fideos (pasta sin gluten)</p> <p>Muslitos de pollo asados con patatas dado</p> <p>Naranja y leche </p>	<p>23</p> <p>Judías blancas con calabaza</p> <p>Salchichas frescas con puré de patata </p> <p>Plátano y leche </p>	<p>24</p> <p>Arroz con tomate</p> <p>Merluza al horno ensalada mixta  </p> <p>Melocotón en almíbar y leche </p>
<p>27</p> <p>Crema de puerros</p> <p>Escalopín de cerdo a la plancha con ensalada mixta  </p> <p>Mandarina y leche </p>	<p>28</p> <p>Pasta sin gluten con salsa de tomate</p> <p>Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta  </p> <p>Manzana y leche </p>	<p>29</p> <p>Lentejas a la campesina (cebolla, zanahoria, patata, tomate y pimiento)</p> <p>Albóndigas caseras con patatas fritas (sin harina ni pan rallado)  </p> <p>Plátano y leche </p>	<p>30</p> <p>Arroz blanco con tomate</p> <p>Lenguado al horno con ensalada mixta  </p> <p>Yogur </p>	



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



Informamos a nuestros clientes y usuarios que SERVICIOS HOSTELEROS MARÍN dispone de la información obligatoria sobre las sustancias que causen alergias o intolerancias de sus productos según el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.