

menÚ NOVIEMBRE 2020



SIN GLUTEN



LUNES

2

9

16

23

30

MARTES

3

10

17

24

MIÉRCOLES

4

11

18

25

JUEVES

5

12

19

26

VIERNES

6

13

20

27

Arroz con tomate
Bacalao plancha con ensalada
Fruta de temporada

Lentejas caseras con verduras
Tortilla francesa con loncha de pavo
Fruta de temporada

Espaguetis con tomate
Espaguetis sin gluten
Filete de pescadilla plancha con ensalada
Fruta de temporada

Crema de verduras natural
Filete de merluza plancha con ensalada
Fruta de temporada

Judías verdes con patatas y zanahorias
Revuelto de huevo campero
Fruta de temporada

Puré de verduras y hortalizas
Albondigas de ternera natural con arroz blanco
Fruta de temporada

Empedrado de judías con verduras
Filete de ternera plancha con pure
Fruta de temporada

Sopa de cocido
Fideos sin gluten
Complemento de cocido: Morcillo, repollo, garbanzos, pollo
Fruta de temporada

Sopa de cocido
Fideos sin gluten
Complemento de cocido: Morcillo, repollo, garbanzos, pollo
Fruta de temporada

Patatas guisadas con pollo
Merluza plancha con ensalada
Fruta de temporada

Crema de guisantes y maíz
Hamburguesa de ternera natural
Plancha con tomate triturado
Fruta de temporada

Estofado de ternera a la jardinera
Salmon plancha con ensalada
Fruta de temporada

Crema de calabacín
Lardones de pollo plancha con patatas Al horno
Fruta de temporada

Sopa de verduras con fideos
Fideos sin gluten
Lomo Sajonia plancha con ensalada
Fruta de temporada

Emblanco malagueño de arroz y patatas
Ventresca de merluza plancha con ensalada
Fruta de temporada

Judías verdes con tomate
Pollo asado con guarnición de arroz blanco
Fruta de temporada

Lentejas caseras con verduras
Merluza plancha en papillote
Fruta de temporada

Nuestros menús incluyen PAN SIN GLUTEN y la bebida es AGUA.