

MENÚ CELIACOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
2	3	4	5	6
Ensalada de espirales Ragu de pavo con verduritas al vapor 470kcl, 26Ch, 39Prot, 22Lip	Lentejas guisadas con verduras Salmón en salsa espinacas con zanahorias baby 528kcl, 25Ch, 38Prot, 30Lip	Menestra de verdura al vapor Filetes rusos en salsa barbacoa con patatas fritas 465kcl, 28Ch, 22Prot, 28Lip	Crema de verduras frescas Merluza romana con ensalada lechuga y tomate 460kcl, 32Ch, 45Prot, 13 Lip	Sopa de ave con fideos Huevos Villaroy con calabaza asada 438kcl, 45Ch, 27Prot, 16Lip
9	10	11	12	13
Arroz con verduritas Tortilla francesa de atún con ensalada lechuga y tomate 408kcl, 44Ch, 19Prot, 16Lip	Ensalada de legumbre Lenguadina al horno en salsa marinera con calabacín rehogado 454kcl, 18Ch, 34Prot, 25Lip	Coditos gratinados al horno con verduras Pollo asado con patatas panaderas 506kcl, 32Ch, 28Prot, 28Lip	Crema de zanahorias Merluza la andaluza con tomate y maíz 452kcl, 30Ch, 45Prot, 13 Lip	Sopa de ave con estrellas Albóndigas jardinera con patatas dado 463kcl, 45Ch, 28Prot, 18Lip
16	17	18	19	20
Fideua de pollo y verduras Croquetas caseras de jamón con ensalada de tomate 544kcl, 50Ch, 25Prot, 26Lip	Garbanzos estofados con verdura Merluza al horno en salsa de espinacas con calabaza asada 460kcl, 32Ch, 45Prot, 13 Lip	Crema de verduras frescas Tortilla de patata con ensalada de lechuga y tomate 481kcl, 45Ch, 15Prot, 25Lip	Ensalada de arroz con atún y manzana Salmón en salsa zanahorias con guisantes 427kcl, 29Ch, 39Prot, 17Lip	Judías verdes al vapor con jamón Hamburguesa completa 553kcl, 41Ch, 27Prot, 29Lip

Postres:: Fruta tres días a la semana y lácteos

CELIACS MENU

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
2 Pasta salad Turkey ragu with steamed vegetables 470kcl, 26Ch, 39Prot, 22Lip	3 Lentils and vegetables stew Salmon in spinach sauce with baby carrots 528kcl, 25Ch, 38Prot, 30Lip	4 Steamed vegetable stew Salisbury steaks in barbeque sauce with French fries 465kcl, 28Ch, 22Prot, 28Lip	5 Fresh vegetable cream soup Battered hake with letucce and tomato salad 460kcl, 32Ch, 45Prot, 13 Lip	6 Poultry soup with pasta noodle Eggs Villaroy with roasted pumpkin 438kcl, 45Ch, 27Prot, 16Lip
9 Rice with vegetables Tuna omelette with lettuce and tomato salad 408kcl, 44Ch, 19Prot, 16Lip	10 Legumes salad Baked Megrim in marinere sauce with sautéed courgettes 454kcl, 18Ch, 34Prot, 25Lip	11 Gratin elbow with vegetables Roast chicken with baked style potatoes 506kcl, 32Ch, 28Prot, 28Lip	12 Carrot cream soup Battered hake with tomato and sweetcorn salad 452kcl, 30Ch, 45Prot, 13 Lip	13 Poultry soup with pasta Jardiniere style meatballs with diced potatoes 463kcl, 45Ch, 28Prot, 18Lip
16 Noodle vegetable and chicken paella Homemade ham croquettes with lettuce and tomato salad 544kcl, 50Ch, 25Prot, 26Lip	17 Chickpea stew with vegetables Baked hake in spinach sauce with roasted pumpkin 460kcl, 32Ch, 45Prot, 13 Lip	18 Fresh vegetable cream soup Spanish omelette with tomate and letucce salad 481kcl, 45Ch, 15Prot, 25Lip	19 Rice tuna and apple salad Salmon in carrots sauce with peas 427kcl, 29Ch, 39Prot, 17Lip	20 Steamed vegetable stew Complete hamburguer 553kcl, 41Ch, 27Prot, 29Lip

All sauces, breaded and battered meals are cooked with specific products for celiacs

Desserts: Fruit three times per week and dairy products