

MENÚ CELIACOS

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 Judías verdes al vapor con jamón Croquetas artesanas de jamón con ensalada lechuga y tomate 437kcl, 32Ch, 20Prot, 23 Lip	2 Crema de espinacas Lenguadina a la andaluza con calabacín rehogado 473kcl, 45Ch, 27Prot, 20 Lip	3 Sopa de ave con fideos Albóndigas jardineras con patatas dado 442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip
6 Paella de. verduras Magras de cerdo con puré de patata 461kcl, 52Ch, 28Prot, 15 Lip	7 Garbanzos estofados Salmón en salsa de zanahorias con guisantes rehogados 528kcl, 25Ch, 38Prot, 30Lip	8 Sopa de ave con estrellas Pechuga de pollo plancha con patatas fritas 471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip	9 Patatas guisadas a la riojana Merluza a la romana con calabaza asada 487kcl, 24Ch, 31Prot, 29Lip	10 Crema de calabacín Huevos villaroy con ensalada de tomate 482kcl, 37Ch, 26Prot, 205Lip
13 NO LECTIVO	14 Ensalada de pasta Tortilla francesa de jamón 486kcl, 42Ch, 17Prot, 28Lip	15 Crema de verduras frescas Salmón horno con calabacín rehogado 459kcl, 32Ch, 41Prot, 18Lip	16 Macarrones gratinados con verdura Pollo asado con patatas panaderas 422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip	17 Sopa de ave con picadillo Lenguadina a la andaluza con verduritas rehogadas 448kcl, 52Ch, 31Prot, 11 Lip
20 Arroz tres delicias Ragú de pavo al horno con verduras 481kcl, 51Ch, 43Prot, 11 Lip	21 Lentejas guisadas con verduras Merluza en salsa con calabaza asada 469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip	22 Crema de calabaza Filetes rusos en salsa barbacoa con patatas fritas 453kcl, 28Ch, 20Prot, 29 Lip	23 Menestra de verdura al vapor Salmón en salsa marinera con zanahorias baby 432kcl, 32Ch, 36Prot, 17 Lip	24 Cocido completo 449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip
27 Fideua de pollo y verduras Tortilla española con ensalada lechuga y tomate 439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip	28 Garbanzos a la madrileña Lenguadina a la andaluza calabacín rehogado 448kcl, 30Ch, 46Prot, 12 Lip	29 Crema de zanahorias Pollo encebollado con patatas panaderas 473kcl, 21Ch, 31Prot, 27Lip	30 Judías verdes al vapor con jamón Merluza en salsa verde con guisantes rehogados 447kcl, 28Ch, 27Prot, 19 Lip	31 Sopa de ave con letras Hamburguesa completa con patatas fritas 507kcl, 47Ch, 18Prot, 27Lip

CELIAC MENU

MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
		1 Steamed green beans with ham Homemade ham croquettes with tomato salad 437kcl, 32Ch, 20Prot, 23 Lip	2 Spinach cream soup Battered sole with sautéed courgettes 473kcl, 45Ch, 27Prot, 20 Lip	3 Poultry soup with pasta Meatballs with diced potatoes 442kcl, 53Ch, 23Prot, 13 Lip
6 Rice with vegetables Lean pork with mashed potatoes 461kcl, 52Ch, 28Prot, 15 Lip	7 Chickpeas and vegetables stew Salmon in carrots sauce with sautéed peas 528kcl, 25Ch, 38Prot, 30Lip	8 Poultry soup with pasta stars Chicken breast with French fries 471kcl, 19Ch, 49Prot, 20 Lip	9 Potatoes and vegetable stew Battered hake with roasted pumpkin 487kcl, 24Ch, 31Prot, 29Lip	10 Courgette cream soup Villaroy style eggs with tomatoe salad 482kcl, 37Ch, 26Prot, 205Lip
13 NON LECTIVE	14 Pasta salad Ham French omelette 486kcl, 42Ch, 17Prot, 28Lip	15 Fresh vegetables cream soup Baked salmon with sautéed courgettes 459kcl, 32Ch, 41Prot, 18Lip	16 Vegetable pasta gratin Roasted chicken with baker-style potatoes 422kcl, 30Ch, 35Prot, 18Lip	17 Poultry soup with hash Battered sole with sautéed vegetables 448kcl, 52Ch, 31Prot, 11 Lip
20 Three delight rice Turkey ragu with steamed vegetables 481kcl, 51Ch, 43Prot, 11 Lip	21 Lentils and vegetables stew Baked hake in marinière sauce with roasted pumpkin 469kcl, 47Ch, 24Prot, 11 Lip	22 Pumpkin cream soup Salisbury steaks in barbecue sauce with French fries 453kcl, 28Ch, 20Prot, 29 Lip	23 Steamed vegetables stew Salmonn marinière sauce with baby carrots 432kcl, 32Ch, 36Prot, 17 Lip	24 Stew soup Chickpea, meat, chorizo, potatoes and carrot stew 449kcl, 33Ch, 28Prot, 22 Lip
27 Chicken and vegetable noodle Spanish omelette with lettuce and tomatoes 439kcl, 44Ch, 24Prot, 24Lip	28 Madrilenian style chickpea stew Battered sole with sautéed courgettes 448kcl, 30Ch, 46Prot, 12 Lip	29 Carrot cream soup Chicken thighs stewed in onions with baked potatoes 473kcl, 21Ch, 31Prot, 27Lip	30 Steamed green beans with ham Hake in sauce with sautéed peas 447kcl, 28Ch, 27Prot, 19 Lip	31 Poultry soup with pasta Full hamburger with French fries 507kcl, 47Ch, 18Prot, 27Lip

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

Desserts: Fruit three times per week and dairy products