

Septiembre 2021

LCE00001: CELIACO
INFANTIL / COMIDA / INFANTIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		8 KCal. 1051 H.C. 140 Lip. 46 P. 25	9 KCal. 667 H.C. 84 Lip. 28 P. 20	10 KCal. 795 H.C. 110 Lip. 28 P. 30		
		<p>ESPAGUETTI CON TOMATE SIN GLUTEN</p> <p>VENTRESCA DE MERLUZA EN SALSA VERDE con guisantes</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS</p> <p>PLATANO</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>POTAJE DE GARBANZOS EN PURE</p> <p>TORTILLA DE PATATA (huevo con patata y cebolla)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA</p> <p>SANDIA</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>ARROZ AL HORNO (con garbanzos, magro de cerdo y morcilla)</p> <p>ENSALADA VALENCIANA (lechuga, tomate, atún, huevo, aceitunas)</p> <p>ACTIMEL</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>		
13 KCal. 791 H.C. 58 Lip. 50 P. 29	14 KCal. 776 H.C. 75 Lip. 39 P. 34	15 KCal. 840 H.C. 120 Lip. 34 P. 16	16 KCal. 920 H.C. 149 Lip. 27 P. 28	17 KCal. 826 H.C. 96 Lip. 33 P. 39		
<p>CREMA ALICIA CON ZANAHORIA ECOLÓGICA (guisantes, calabaza, zanahoria, cebolla)</p> <p>FILETE DE POLLO A LA MANZANA</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON MAIZ</p> <p>MANZANA</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>LENTEJAS A LA JARDINERA (guisantes, judías, zanahoria, tomate, cebolla)</p> <p>MERLUZA AL HORNO CON ZANAHORIA</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON COL</p> <p>PERA</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>MACARRONES CON ATUN SIN GLUTEN</p> <p>TORTILLA DE PATATA (huevo con patata y cebolla)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS</p> <p>MELON</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>ARROZ A LA CUBANA (con tomate frito y huevo cocido)</p> <p>YORK PLANCHA CON ZANAHORIA</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA</p> <p>PLATANO</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>ALUBIAS ESTOFADAS EN PURE</p> <p>HAMBURGUESA DE AVE HORNO CON CHIPS</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON APIO</p> <p>YOGUR NATURAL AZUCARADO</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>		
20 KCal. 689 H.C. 55 Lip. 40 P. 29	21 KCal. 715 H.C. 95 Lip. 27 P. 24	22 KCal. 719 H.C. 103 Lip. 28 P. 18	23 KCal. 850 H.C. 108 Lip. 35 P. 30	24 KCal. 742 H.C. 72 Lip. 41 P. 23		
<p>GUISADO MARINERA (con calamar, atun y mejillon)</p> <p>2 LONGANIZAS C/VERDURAS (judía verde, judía amarilla, berenjena)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON MAIZ</p> <p>SANDIA</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>GARBANZOS CON ACELGAS (con tomate, zanahoria y cebolla)</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON COL</p> <p>CIRUELA</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>PAELLA VALENCIANA (con pollo, judía verde, garrofón)</p> <p>ENSALADA COMPLETA (lechuga, tomate, atún, huevo, aceitunas)</p> <p>MANZANA</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>ESPAGUETTI SIN GLUTEN A LA NAPOLITANA</p> <p>BACALAO HORNO EN SALSA MARINERA DIETAS</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA</p> <p>PLATANO</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>SOPA DE PASTA VEGETAL SIN GLUTEN</p> <p>MUSLO POLLO ASADO JARDINERA (con tomate y verduras ensaladilla)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON APIO</p> <p>NATILLA DE VAINILLA</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>		
27 KCal. 834 H.C. 101 Lip. 33 P. 38	28 KCal. 756 H.C. 76 Lip. 40 P. 20	29 KCal. 771 H.C. 93 Lip. 35 P. 22	30 KCal. 821 H.C. 100 Lip. 38 P. 23			
<p>ALUBIAS ESTOFADAS EN PURE</p> <p>HAMBURGUESA DE POLLO Y CERDO AL HORNO CON SALSA DE TOMATE</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON MAIZ</p> <p>PERA</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>HERVIDO VALENCIANO con patata, cebolla, zanahoria y judía verde</p> <p>LOMO ASADO EN SALSA AGRIDULCE</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON COL</p> <p>MANZANA</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>LENTEJAS CON ZANAHORIA ECOLÓGICA (cebolla, tomate y zanahoria ECO)</p> <p>TORTILLA DE PATATA (huevo con patata y cebolla)</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS</p> <p>PLATANO</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>	<p>PASTA SIN GLUTEN NAPOLITANA</p> <p>VENTRESCA DE MERLUZA EN SALSA VERDE con guisantes</p> <p>• Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA</p> <p>CIRUELA</p> <p>PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS</p>			

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú basal. (TRANSPORTADO: en los anafilácticos y celíacos los platos resaltados son la alternativa al menú celíaco)