

# Enero 2021

LCE00001: CELIACO  
INFANTIL / COMIDA / INFANTIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
			7 KCal. 756 H.C. 110 Lip. 27 P. 23 PAELLA VALENCIANA (con pollo, judía verde, garrofón) FIAMBRE DE PAVO 2 Y QUESO 1 • Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA MANZANA PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	8 KCal. 648 H.C. 56 Lip. 38 P. 22 PURE CALABACIN ECOLOGICO (patata, cebolla, espinaca, calabacin eco) FILETE MERLUZA AL HORNO C/SALTEADO CAMPESTRE • Guarnición: ENSALADA CON APIO YOGUR NATURAL AZUCARADO PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS		
11 KCal. 801 H.C. 104 Lip. 36 P. 19 MACARRONES SIN GLUTEN BOLOÑESA ENSALADA CON QUINOA (lechuga, tomate, quinoa, caballa, maíz) • QUESO RALLADO GUARNICION NARANJA PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	12 KCal. 624 H.C. 81 Lip. 26 P. 16 CREMA CASTELLANA (legumbres con tomate y verduras) TORTILLA DE PATATAS Y CALABACIN • Guarnición: ENSALADA CON COL KIWI PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	13 KCal. 773 H.C. 81 Lip. 37 P. 32 GUISADO DE PATATAS CON VERDURAS Y CARNE (magro de cerdo, tomate, judía verde, zanahoria) HAMBURGUESA DE POLLO Y CERDO AL HORNO CON SALSAS DE TOMATE • Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS PERA PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	14 KCal. 889 H.C. 120 Lip. 35 P. 30 ARROZ A LA CUBANA (con tomate frito y huevo cocido) MERLUZA AL HORNO CON ZANAHORIA • Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA PLATANO PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	15 KCal. 732 H.C. 63 Lip. 45 P. 20 SOPA DE PASTA SIN GLUTEN LONGANIZAS CON SALSAS DE TOMATE • Guarnición: ENSALADA CON APIO MANZANA PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS		
18 KCal. 681 H.C. 74 Lip. 36 P. 14 PURE DE ALUBIAS CON CALABAZA Y BROCOLI TORTILLA ESPAÑOLA (huevo con patata y cebolla) • Guarnición: ENSALADA CON MAIZ CAQUI PERSIMON PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	19 KCal. 726 H.C. 128 Lip. 14 P. 29 ARROZ AL HORNO (con garbanzos, magro de cerdo y morcilla) ENSALADA VARIADA CON ATUN Y QUESO MOZARELLA NARANJA PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	20 KCal. 649 H.C. 69 Lip. 33 P. 21 SOPA DE PESCADO SIN GLUTEN MUSLO POLLO ASADO JARDINERA (con tomate y verduras ensaladilla) • Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS MANZANA PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	21 KCal. 688 H.C. 78 Lip. 27 P. 30 POTAJE DE GARBANZOS con cebolla, tomate, espinacas, zanahoria LOMO ASADO CON SALSAS ESPAÑOLA • Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA PERA PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	22 KCal. 833 H.C. 105 Lip. 35 P. 30 ESPAGUETTI SIN GLUTEN CON TOMATE Y QUESO BACALAO HORNO SALSAS VERDE (guisantes, cebolla, caldo pescado) • Guarnición: ENSALADA CON APIO PLATANO PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS		
25 KCal. 753 H.C. 66 Lip. 45 P. 21 GUIZO PATATAS Y VERDURAS (tomate, guisantes, zanahoria, cebolla, j.) TORTILLA DE YORK CASERA • Guarnición: ENSALADA CON MAIZ PERA PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	26 KCal. 868 H.C. 111 Lip. 37 P. 28 ARROZ BLANCO 4ALBONDIGAS POLLO-CERDO EN SALSAS (tomate, judías, champiñon, zanahoria) • Guarnición: ENSALADA CON COL NARANJA ECOLOGICA PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	27 KCal. 917 H.C. 103 Lip. 45 P. 28 MACARRONES CON VERDURAS SIN GLUTEN BACALAO HORNO EN SALSAS DE MANZANA ECOLOGICA • Guarnición: ENSALADA CON ESPARRAGOS ACTIMEL PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	28 KCal. 847 H.C. 95 Lip. 34 P. 44 ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS (cebolla, tomate, zanahoria) PECHUGA DE POLLO EMPANADA DIETAS • Guarnición: ENSALADA CON TOMATE Y LECHUGA MANZANA PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS	29 KCal. 807 H.C. 135 Lip. 21 P. 26 ARROZ REQUENENSE (con garbanzos, chorizo y morcilla) ENSALADA VALENCIANA (lechuga, tomate, atún, huevo, aceitunas) PLATANO PAN DE MOLDE SIN GLUTEN-DIETAS		

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