

# Menú Abril

# 2024

## Celíacos

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>1</b> <b>VACACIONES SEMANA SANTA</b>	<b>2</b> Macarrones sin gluten a la napolitana. Tortilla de jamón dulce y queso con ensalada. Fruta.	<b>3</b> Judía verde con patata. Lomo en salsa de pimientos. Fruta.	<b>4</b> Arroz con verduras salteadas. Pollo al horno. Flan.	<b>5</b> Lentejas estofadas. Pizza sin gluten 4 estaciones. Fruta.
<b>8</b> Fusilli sin gluten al pesto. Pescado al horno en su lecho de patatas. Fruta.	<b>9</b> Guisantes estofados con patata. Salchichas con pan sin gluten con tomate. Fruta.	<b>10</b> Crema de verduras. Pavo al curry con arroz basmati. Fruta.	<b>11</b> Sopa de galets sin gluten. Escalopa a la milanesa sin gluten con ensalada. Yogurt.	<b>12</b> Lentejas hortelanas. Tortilla de patata con ensalada. Fruta.
<b>15</b> Arroz salteado con verduras. Tortilla de patata y calabacín con tomate aliñado. Fruta.	<b>16</b> Judía verde con patatas. Butifarra con pan sin gluten con tomate. Fruta.	<b>17</b> Ensalada alemana. Pechuga de pollo a la milanesa sin gluten con tomate aliñado. Flan.	<b>18</b> Crema de calabacín. Albóndigas a la jardinera. Fruta.	<b>19</b> Fideos sin gluten a la marinera. Pescado al horno con su lecho de patata. Fruta.
<b>22</b> Crema de zanahorias. Hamburguesa de ternera a la plancha con ensalada. Fruta.	<b>23</b> Ensalada de patata, atún y tomate. Butifarra con judías del ganxet. Fruta.	<b>24</b> Arroz con tomate. Pollo al horno con verduras. Yogurt.	<b>25</b> Ensalada completa de temporada. Hamburguesa de ternera con patatas al horno. Fruta.	<b>26</b> Garbanzos a la riojana. Tortilla de calabacín y patata. Fruta.
<b>29</b> Fusilli sin gluten al pesto. Merluza al horno con ensalada. Fruta.	<b>30</b> Judía verde y patata. Estofado de ternera con setas. Fruta.			

**MERIENDA:** pan con tomate y jamón dulce, salchichón o queso, pan con crema de cacao o con chocolate/leche con galletas/fruta.