

MENU NOVIEMBRE 2023



ALERGIAS E INTOLERANCIAS MÁS COMUNES

DIA	PLATOS	GLUTEN	CACAHUETES	FRUTOS SECOS DE CASCARA	SOJA	LECHE Y DERIVADOS	HUEVO	MARISCOS	MOLUSCOS	PESCADO	SULFITOS	APIO	ALTRAMUCES	MOSTAZA	SESAMO	
2	1er	CODITOS SIN GLUTEN CON TOMATE Y VERDURAS														
	2º	FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE					PAVO ASADO					FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE				
3	1er	CREMA DE VERDURAS CON PICATOSTES SIN GLUTEN														
	2º	CROQUETAS DE JAMÓN SIN GLUTEN NI HUEVO														
6	1er	ARROZ TRES DELICIAS														
	2º	MUSLOS DE POLLO AL LIMÓN														
7	1er	POTAJE DE GARBANZOS														
	2º	BACALAO AL HORNO					JAMON DE YORK					BACALAO AL HORNO				
8	1er	PURE DE CALABACIN CON PICATOSTES INTEGRALES SIN GLUTEN														
	2º	ALBONDIGAS CON TOMATE Y PATATAS FRITAS														
9	1er	CODITOS INTEGRALES SIN GLUTEN CON TOMATE VERDURA														
	2º	LOMO AL HORNO EN SU JUGO														
10	1er	CAZUELA DE FIDEOS SIN GLUTEN CON POLLO														
	2º	FOGONERO AL HORNO CON AJO Y PEREJIL					TORTILLA FRANCESA					FOGONERO AL HORNO CON AJO Y PEREJIL				
13	1er	GUISADO DE PATATAS CON PAVO														
	2º	BOCADITOS DE ROSADA					JAMON DE PAVO					BOCADITOS DE ROSADA				
14	1er	FIDEUA SIN GLUTEN DE VERDURAS														
	2º	HAMBURGUESA CON SALSA DE CEBOLLA														
15	1er	CREMA DE CALABACIN														
	2º	ALBONDIGAS CON SOFRITO DE TOMATE Y VERDURAS														
16	1er	GARBANZOS DE LA ABUELA														
	2º	TORTILLA A LA FRANCESA					JAMON DE YORK					TORTILLA A LA FRANCESA				
17	1er	LENTEJAS CON ARROZ INTEGRAL														
	2º	MERLUZA A LA PLANCHA					TORTILLA FRANCESA					MERLUZA CON REBOZADO CASERO				
20	1er	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN Y JAMÓN SERRANO														
	2º	MAGRO CON TOMATE														
21	1er	ARROZ CON SALSA DE TOMATE														
	2º	CONTRAMUSLO DE PAVO EN SALSA														
22	1er	COCIDO DE GARBANZOS														
	2º	POLLO EMPANADO CON PISTO														