



MENÚ SIN GLUTEN NOVIEMBRE 2024

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	VALORACIÓN NUTRICIONAL
<p>4 LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS REDONDO DE LOMO AL HORNO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ YOGUR Y PAN (sin gluten) ECOLOGICAL LENTILS STEWED WITH VEGETABLES STRIP STEAK WITH LETTUCE AND CORN SALAD YOGURT AND BREAD (without gluten)</p>	<p>5 MACARRONES (sin gluten) A LA ITALIANA CON CHORIZO VENTRESCA DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN (sin gluten) ITALIAN MACORONI (without gluten) WITH CHORIZO BAKED HAKE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD (without gluten)</p>	<p>6 ARROZ CALDOSO CON POLLO Y VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN (sin gluten) SOUP RICE WITH CHICKEN AND VEGETABLES SPANISH OMELETTE WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD (without gluten)</p>	<p>7 PATATAS GUISADAS CON CARNE LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN (sin gluten) STEWED POTATOES WITH VEAL SNUFF WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD (without gluten)</p>	<p>8 BRÓCOLI SALTEADO CON JAMÓN ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON CHAMPIÑÓN Y PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN (sin gluten) BRAISED BROCCOLI WITH HAM MEATBALLS TO THE JARDINIERE WITH MUSHROOMS AND POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD (without gluten)</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 705 H, CARBONO (g): 83,5 PROTEÍNAS (g): 26 LÍPIDOS (g): 30 AGS (g): 5,9</p>
<p>11 ARROZ A LA CUBANA SALCHICHAS FRANKFURT CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR Y PAN (sin gluten) CUBA STYLE RICE FRANKFURT SAUSAGE WITH LETTUCE SALAD YOGURT AND BREAD (without gluten)</p>	<p>12 SOPA (sin gluten) DE PICADILLO A LA PROVENZAL CON HUEVO COCIDO HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS Y KETCHUP FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN (sin gluten) PROVENZAL "PICADILLO SOUP" (without gluten) WITH BOILED EGG VEAL BURGER WITH POTATOES AND KETCHUP SEASONAL FRUIT AND BREAD (without gluten)</p>	<p>13 PUCHERO DE GARBANZOS ESTOFADOS TORTILLA FRANCESA CON YORK, QUESO Y ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN (sin gluten) CHICKPEAS WITH VEGETABLES FRENCH OMELETTE WITH HAM, CHEESE AND LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD (without gluten)</p>	<p>14 ESPAGUETTIS (sin gluten) A LA CARBONARA PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUISANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN (sin gluten) CARBONARA SPAGUETTI (without gluten) SNUFF IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD (without gluten)</p>	<p>15 JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA JAMONCITOS DE POLLO CON PATATAS PANADERAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN (sin gluten) GREEN BEANS CHICKEN DRUMSTICKS WITH BAKED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD (without gluten)</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 686 H, CARBONO (g): 83,6 PROTEÍNAS (g): 29,4 LÍPIDOS (g): 26 AGS (g): 5,7</p>
<p>18 FIDEUÁ (sin gluten) VALENCIANA HUEVOS A LA TOLEDANA CON PISTO MANCHEGO YOGUR Y PAN (sin gluten) VALENCIAN FIDEUA (without gluten) EGGS WITH RATATOUILLE YOGURT AND BREAD (without gluten)</p>	<p>19 PATATAS GUISADAS A LA MARINERA POLLO EN PEPITORIA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN (sin gluten) STEWED POTATOES WITH SEAFOOD CHICKEN FRICASSEE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD (without gluten)</p>	<p>20 FEIXÓNS BRANCOS (judías blancas) LACÓN GALEGO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN (sin gluten) WHITE BEANS GALICIAN LACON WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD (without gluten)</p>	<p>21 PAELLA MIXTA FILETE DE ABADEJO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN (sin gluten) MIXED PAELLA HADDOCK FILLET WITH LETTUCE AND CORN SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD (without gluten)</p>	<p>22 CREMA PARMENTIER (calabacín) RAGOUT DE TERNERA CON ZANAHORIA Y PATATAS FRITAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN (sin gluten) PARMENTIER CREAM (zucchini) VEAL RAGOUT WITH CARROT AND FRIED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD (without gluten)</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 659 H, CARBONO (g): 87 PROTEÍNAS (g): 29 LÍPIDOS (g): 21,5 AGS (g): 6,5</p>
<p>25 ESPAGUETTIS (sin gluten) A LA BOLOGNESE CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE YOGUR Y PAN (sin gluten) BOLOGNESE SPAGUETTI HAM CROQUETTES WITH LETTUCE AND TOMATO SALAD YOGUR AND BREAD (without gluten)</p>	<p>26 ARROZ TRES DELICIAS BACALAO A LA VIZCAINA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN (sin gluten) RICE THREE DELICIES BISCAYAN COD WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD (without gluten)</p>	<p>27 CREMA DE VERDURAS CON PICATOSTES CARNE ESTOFADA CON PATATAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN (sin gluten) FRESH VEGETABLE CREAM WITH CROUTONS STEWED MEAT WITH POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD (without gluten)</p>	<p>28 SOPA (sin gluten) DE COCIDO COCIDO de garbanzos, repollo, patatas, zanahorias, tocino, chorizo y carne. FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN (sin gluten) STEW COOKED SOUP STEW of chickpeas, potatoes, cabbage, bacon, chorizo and beef SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD (without gluten)</p>	<p>29 PATATAS GUISADAS CON COSTILLAS MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN (sin gluten) STEWED POTATOES WITH MARINATED RIBS HAKE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD (without gluten)</p>	<p>ENERGÍA (Kcal): 703 H, CARBONO (g): 92 PROTEÍNAS (g): 27 LÍPIDOS (g): 24,9 AGS (g): 6,1</p>
	 <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS. DÍA 4 DE NOVIEMBRE</p>			 <p>MENÚ GASTRONÓMICO DE GALICIA. DÍA 20 DE NOVIEMBRE</p>	