

MENÚ ENERO 2021 SIN GLÚTEN

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
				8 -ENSALADA DE POLLO Y PIÑA -PAELLA CIEGA -FRUTA DEL TIEMPO	9 -ARROZ TRES DELICIAS -POLLO AL CURRI CON VERDURAS FRUTA DEL TIEMPO	10 -WOK DE VERDURAS -PASTEL DE CARNE 7 FRUTA DEL TIEMPO
11 -ESPAGUETI NAPOLITANA CON ATÚN ,4 -TORTILLA FRANCESA CON ENS. DE LECHUGA Y MAIZ 3 FRUTA DEL TIEMPO	12 -GARBANZOS ESTOFADOS -ESCALOPE DE POLLO CON ENS. LECHUGA Y TOMATE 3 -FRUTA DEL TIEMPO	13 -CREMA DE ZANAHORIA -BACALAO CON TOMATE CONCASSE Y PATAT 4 -FRUTA DEL TIEMPO	14 -SOPA -SALSICHA FRESCA CON ENS. LECHUGA Y OLIVAS 12 -FRUTA DEL TIEMPO	15 -ENS. DE ATÚN Y GARBANZOS 4 -PAELLA MIXTA 2,4,14 -LÁCTEO 7	16 -PENNE AL HORNO -FRITO MALLORQUIN -FRUTA DEL TIEMPO	17 -ENSALADA VARIADA -HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN Y PATATA -FRUTA DEL TIEMPO
18 -CREMA DE PUERROS -PIZZA (7) -FRUTA DEL TIEMPO	19 -PASTA CON TOMATE -TORTILLA FRANCESA CON ENS.TOMATE, MAIZ Y LECHUGA 3 -FRUTA DEL TIEMPO	20 -ENSALADA ALEMANA 3 -TORRADA DE SAN SEBASTIÀ -FRUTA DEL TIEMPO	21 -ALUBIAS CON VERDURAS -MERLUZA A LA MALLORQUINA CON PATATA 4 -FRUTA DEL TIEMPO	22 -ENSALADA DE ATÚN 4 -ARROZ MILANESA 12 -LÁCTEO 7	23 -SOPAS MALLORQUINAS 8 -PESCADO AL HORNO CON PATATA ASADA 4 FRUTA DEL TIEMPO	24 -ESTOFADO DE GARBANZOS -LIBRITO CON ENSALADA 7 FRUTA DEL TIEMPO
25 -PASTA CON TOMATE -BOQUERÓN CON TEMPURA Y ENS.DE LECHUGA, TOMATE Y MAIZ 4 -FRUTA DE TEMPORADA	26 -CREMA DE TOMATE CON ALBAHACA -ALBONDIGAS CASERAS CON PATATA AL VAPOR 12 FRUTA DE TEMPORADA	27 -LENTEJAS CON CHORIZO Y VERDURA -TORTILLA DE CALABACÍN CON ENS. DE LECHUGA Y ZANAHORIA 3 FRUTA DE TEMPORADA	28 -SOPA DE FIDEOS -ESCALDUMS DE PAVO CON PATATA FRUTA DE TEMPORADA	29 -ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, MAÍZ Y MOZZARELA 7 -RISSOTO 7 -LÁCTEO 7	30 -PAJARITAS SALTEADAS CON VERDURAS -CARNE EN SALS -FRUTA DE TEMPORADA	31 -PAELLA -TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA -FRUTA DE TEMPORADA

*A LAS DIETAS ASTRINGENTES DE PETICIÓN DIARIA SE LES SERVIRÁ: **SOPA DE CALDO + PECHUGA DE POLLO O PAVO A LA PARRILLA CON ARROZ O PATATAS COCIDA**

*TODAS LAS PASTAS, HARINAS Y CALDOS QUE SE EMPLEAN NO CONTIENEN GLÚTEN NI TRAZAS DEL MISMO

1 GLÚTEN	2 CRUSTÁCEOS	3 HUEVOS	4 PESCADOS	5 CACAHUETES	6 SOJA	7 LÁCTEOS	8 FRUTOS SECOS	9 APIO	10 MOSTAZA	11 SÉSAMO	12 SULFITOS	13 ALTRAMUZ	14 MOLUSCOS
-------------	-----------------	-------------	---------------	-----------------	-----------	--------------	-------------------	-----------	---------------	--------------	----------------	----------------	----------------

