

CELÍACOS MAYO 2012

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1 San José Obrero	2 - Caldo gallego - Pechugas de pollo con arroz - Lácteo*	3 - Sopa con verduras - Filete de merluza con patatas en salsa verde y pimientos - Fruta del tiempo	4 - Crema de calabacín - Macarrones con carne picada, tomate y queso sin gluten - Lácteo*
7 - Judías verdes en ajada con jamón - Paella - Fruta del tiempo	8 - Sopa de fideos - Tortilla de patata con lechuga - Lácteo*	9 - Crema de garbanzos - Lomo de cerdo al horno con ensalada especial - Piña en almíbar	10 - Sopa de puerros - Pollo con macarrones tomate en salsa y queso sin gluten - Lácteo*	11 - Lentejas con verduras frescas - Merluza con patatas, guisantes y zanahorias - Fruta del tiempo
14 - Pescado con lechuga - Carne estofada con patatas, pimientos y zanahorias - Melocotón en almíbar	15 - Crema de brócoli y calabacín - Filete de cerdo y patatas con ajada - Fruta del tiempo	16 - Judías verdes con huevo cocido - Pechuga de pavo a la plancha con arroz - Lácteo*	17 Día das letras Galegas	18 - Salchichas a la plancha con lechuga - Macarrones con atún, tomate y queso sin gluten - Lácteo* (Helado)
21 - Arroz en blanco con salsa de tomate, judías verdes y tortilla a la francesa - Lomo de merluza con ensalada - Fruta del tiempo	22 - Lentejas con verduras - Pizza - Lácteo*	23 - Garbanzos de primavera (cuatro verduras) - Pechugas de pollo con ensalada mediterránea - Melocotón en almíbar	24 - Judías verdes en ajada - Tortilla de patata con lechuga - Lácteo*	25 - Crema de espinacas - Albóndigas guisadas con patatas y guarnición de verduras - Fruta del tiempo
28 - Chipirones con lechuga - Paella - Fruta del tiempo	29 - Habas con jamón - Filete de merluza con ensalada mixta - Lácteo*	30 - Sopa de fideo con puerros - Pollo picado con patatas fritas - Fruta del tiempo	31 - Crema de verduras - Pasta con bonito, tomate y queso sin gluten - Lácteo* (helado)	

- Leche todos los días, excepto cuando el postre es un producto lácteo (para los que no son alérgicos a la proteína de la vaca).

*Yogur, helado, natillas de vainilla (sin gluten).

- La pasta utilizada es apta para celíacos.