

DICIEMBRE 23 . MENÚ SIN GLUTEN . RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING



sin gluten

MENÚ SIN GLUTEN



Sala Gradin



* PROHIBIDOS TODOS LOS ALIMENTOS QUE CONTENGAN TRIGO, AVENA, CEBADA, ESPELTA Y CENTENO. *SG : SIN GLUTEN

* EL PAN, LA PASTA, CEREALES, GALLETAS, ETC. TENDRÁN QUE SER SIN GLUTEN. * SI SE UTILIZA ALGÚN TIPO DE HARINA SERÁ SIN GLUTEN *LOS YOGURES MEJOR NATURALES (AZUCARADOS O EDULCORADOS) O SIN GLUTEN.

FELIZ NAVIDAD



1
MACARRONES * **SIN GLUTEN** CON
TOMATE Y ORÉGANO

POTAJE DE GARBANZO CON CARNE

PAN * **SIN GLUTEN** Y FRUTA

4
CREMA DE VERDURAS.

FILETE DE MERLUZA A LA VIZCAÍNA * **SIN GLUTEN** CON PATATAS.

PAN * **SIN GLUTEN** Y YOGUR

5
CREMA DE CALABAZA Y CALABACÍN.

LOMO ASADO CON ARROZ BLANCO

PAN * **SIN GLUTEN** Y FRUTA

6
FESTIVO



7
DÍA NO LECTIVO



8
FESTIVO

11
ARROZ TRES DELICIAS * **SIN GLUTEN**
JUDÍAS CON CHORIZO Y HUEVO COCIDO.

PAN * **SIN GLUTEN** Y FRUTA

12
SOPA DE PASTA * **SIN GLUTEN**
POLLO AL HORNO CON ENSALADA.

PAN * **SIN GLUTEN** Y FRUTA

13
ENSALADILLA RUSA.
LENTEJAS CON VERDURAS Y CARNE.
PAN * **SIN GLUTEN** Y FRUTA *
(* MEJOR FRUTA CON VITAMINA C PARA AYUDAR A LA ABSORCIÓN DEL HIERRO DE LAS LENTEJAS)

14
CREMA DE COLIFLOR
MACARRONES * **SIN GLUTEN** CON SALSA DE ATÚN
PAN * **SIN GLUTEN** Y YOGUR

15
CREMA DE CALABAZA Y CALABACÍN.
ARROZ CON MEJILLONES Y CALAMAR.
PAN * **SIN GLUTEN** Y FRUTA

18
SOPA DE ESTRELLITAS O PASTA * **SIN GLUTEN**
BRÓCOLI CON PATATAS, HUEVO Y JAMÓN.

PAN * **SIN GLUTEN** Y FRUTA

19
CREMA DE ZANAHORIA Y CALABAZA.
ALBÓNDIGAS * **SIN GLUTEN** O POLLO CON TOMATE Y ARROZ BLANCO

PAN * **SIN GLUTEN** Y FRUTA

20
CREMA DE JUDÍAS Y BRÉCOL .
FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE CAZUELA * **SIN GLUTEN** CON PATATAS.

PAN * **SIN GLUTEN** Y FRUTA

21
MENESTRA DE VERDURAS.
ESPAGUETIS * **SIN GLUTEN** CON SALMÓN.

PAN * **SIN GLUTEN** Y FRUTA

22