



FEBRERO 2024 MENÚ SIN GLUTEN . RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING



MENÚ SIN GLUTEN

ESTE MENÚ , A EXCEPCIÓN DE GLUTEN , PUEDEN CONTENER LOS SIGUIENTES ALÉRGENOS : HUEVO , LÁCTEOS, CRUSTÁCEOS , PESCADO , ALTRAMUCES, CACAHUETES, APIO, SÉSAMO, FRUTOS SECOS, SULFITOS, MOSTAZA Y SOJA "

* 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.

			<p>1 SOPA DE LETRAS O PASTA * SIN GLUTEN</p> <p>TORTILLA CON ENSALADA</p> <p>FRUTA</p>	<p>2 ARROZ TRES DELICIAS * SIN GLUTEN</p> <p>POTAJE DE GARBANZOS CON CARNE.</p> <p>FRUTA</p>
<p>5</p> <p>PATATAS A LA RIOJANA * SIN GLUTEN</p> <p>JUDÍAS CON JAMÓN Y HUEVO.</p> <p>FRUTA</p>	<p>6</p> <p>CREMA DE ZANAHORIA Y PUERRO.</p> <p>FILETE DE MERLUZA EN SALSA VERDE * SIN GLUTEN O FILETE DE MERLUZA SIN REBOZAR COCIDO O PLANCHA CON PATATAS.</p> <p>FRUTA</p>	<p>7</p> <p>ENSALADA MIXTA CON TOMATE , CEBOLLA , MAÍZ Y ZANAHORIA.</p> <p>MACARRONES * SIN GLUTEN CON ATÚN.</p> <p>FRUTA</p>	<p>8</p> <p>CREMA DE VERDURAS.</p> <p>GUISO DE POLLO CON PATATAS.</p> <p>YOGUR</p>	<p>9</p> <p>ENSALADILLA RUSA.</p> <p>LENTEJAS CON CARNE</p> <p>FRUTA *</p> <p>(* MEJOR FRUTA CON VITAMINA C PARA AYUDAR A LA ABSORCIÓN DEL HIERRO DE LAS LENTEJAS)*</p>
<p>12</p>	<p>13</p>	<p>14</p>	<p>15</p> <p>CREMA DE COLIFLOR.</p> <p>FILETE DE MERLUZA A LA VIZCAÍNA * SIN GLUTEN O FILETE DE MERLUZA SIN REBOZAR COCIDO O PLANCHA CON PATATAS.</p> <p>FRUTA</p>	<p>16</p> <p>CREMA DE CALABAZA Y CALABACÍN.</p> <p>GUISO DE CARNE CON PATATAS.</p> <p>YOGUR</p>
<p>19</p> <p>GUISANTES A LA GALLEGA CON JAMÓN.</p> <p>MACARRONES * SIN GLUTEN BOLOÑESA.</p> <p>FRUTA</p>	<p>20</p> <p>SOPA DE ESTRELLITAS O PASTA * SIN GLUTEN</p> <p>BRÓCOLI CON PATATA , HUEVO Y JAMÓN.</p> <p>YOGUR</p>	<p>21</p> <p>CREMA DE JUDÍAS Y BRÉCOL.</p> <p>FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE CAZUELA * SIN GLUTEN O FILETE DE MERLUZA SIN REBOZAR COCIDO O PLANCHA CON PATATAS.</p> <p>FRUTA</p>	<p>22</p> <p>ENSALADA MIXTA CON TOMATE, CEBOLLA Y MAÍZ.</p> <p>ALBÓNDIGAS * SIN GLUTEN O POLLO COCIDO CON TOMATE Y ARROZ.</p> <p>FRUTA</p>	<p>23</p> <p>JUDÍAS CON HUEVO DURO.</p> <p>HABAS CON BACALAO .</p> <p>FRUTA</p>
<p>26</p> <p>CREMA DE CALABACÍN.</p> <p>GUISO DE CARNE CON PATATAS , GUISANTES Y ZANAHORIA.</p> <p>YOGUR .</p>	<p>27</p> <p>CREMA DE CALABAZA Y ZANAHORIA.</p> <p>ESPAGUETIS * SIN GLUTEN CON SALMÓN.</p> <p>FRUTA</p>	<p>28</p> <p>SOPA DE FIDEOS * SIN GLUTEN</p> <p>TORTILLA DE CHAMPIÑONES.</p> <p>FRUTA</p>	<p>29</p> <p>MENESTRA DE VERDURAS.</p> <p>ARROZ MARINERO.</p> <p>FRUTA</p>	