



# Azkorri Ikastetxea

Junio 2021  
Menú Celíaco

**Tamar**  
RESTAURACIÓN & CATERING

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

	<p><b>1</b> Kcal 724 Glú 119 Líp 16 Pro 31</p> <p>1° Paella</p> <p>2° Merluza al horno con verduras</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>2</b> Kcal 862 Glú 112 Líp 32 Pro 36</p> <p>1° Crema de verduras</p> <p>2° Tortilla de patata con ensalada de tomate</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>3</b> Kcal 730 Glú 83 Líp 28 Pro 39</p> <p>1° Alubias rojas con zanahoria</p> <p>2° Zapatero plancha con tomate</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>4</b> Kcal 792 Glú 105 Líp 25 Pro 41</p> <p>1° Macarrones sin gluten con tomate y huevo cocido</p> <p>2° Ternera asada</p> <p>Postre Yogur Pan integral</p>
<p><b>7</b> Kcal 650 Glú 83 Líp 26 Pro 29</p> <p>1° Arroz integral con verduras</p> <p>2° Atún a la riojana</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>8</b> Kcal 887 Glú 139 Líp 20 Pro 44</p> <p>1° Crema de verduras</p> <p>2° Albóndigas de ternera caseras sin gluten con champiñones</p> <p>Postre Yogur Pan integral</p>	<p><b>9</b> Kcal 937 Glú 97 Líp 33 Pro 58</p> <p>1° Garbanzos con chorizo</p> <p>2° Muslo de pollo asado con lechuga</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>10</b> Kcal 771 Glú 114 Líp 21 Pro 35</p> <p>1° Espaguetis sin gluten con tomate</p> <p>2° Merluza rebozada harina de maíz con lechuga</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>11</b> Kcal 849 Glú 117 Líp 20 Pro 56</p> <p>1° Alubias blancas con calabacín</p> <p>2° Guisado de ternera a la jardinera</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>
<p><b>14</b> Kcal 673 Glú 76 Líp 25 Pro 39</p> <p>1° Ensalada de pasta sin gluten</p> <p>2° Pechuga de pollo plancha en salsa</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>15</b> Kcal 874 Glú 111 Líp 33 Pro 39</p> <p>1° Lentejas con chorizo</p> <p>2° Tortilla de patata con pimientos</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>16</b> Kcal 914 Glú 128 Líp 30 Pro 38</p> <p>1° Puré de verduras</p> <p>2° Hamburguesa sin gluten con verduras</p> <p>Postre Fruta Pan integral</p>	<p><b>17</b> Kcal 835 Glú 119 Líp 24 Pro 38</p> <p>1° Arroz con tomate</p> <p>2° Bacalao rebozado con harina de maíz con lechuga</p> <p>Postre Yogur Pan integral</p>	<p><b>18</b> COMIDA ESPECIAL</p>

