

Menú sin gluten para un invierno especial

Comida

Cena

Ensalada de brotes

Lunes

Lentejas estofadas con zanahoria, puerro y calabaza

Crema de calabacín y patata con huevo duro picado y semillas de calabaza

Martes

Brócoli al vapor con parmesano y semillas de sésamo

Merluza al horno con boniato asado, salsa de tahín y yogur*

Sopa de zanahoria, col y nabo con pollo desmenuzado y fideos de arroz Miércoles

Ensalada de pepino

Judías y col kale con miso de arroz*

Calabaza asada

Huevos a la plancha con pan de trigo sarraceno Jueves

Ensalada verde

Estofado de ternera con puré de patata

Crema de calabaza con

dados salteados de tofu ahumado **Viernes**

Ensalada de brotes, remolacha y naranja

Cuscús de trigo sarraceno con boniato*

Quinoa con verduras

Lubina al horno con semillas*

Sábado

Ensalada de col lombarda y manzana

Salmón al horno con patatas panaderas

Crema de verduras con picatostes sin gluten

Revuelto de setas

Domingo

Escalivada

Arroz con pollo y verduras

Ensalada de pasta sin gluten

Gambas al ajillo

*Recetas web

Desayunos

- Tostada de pan integral sin gluten con queso cottage, nueces y manzana
- Yogur de cabra con almendras y caqui
- Gachas de avena sin gluten con pera, canela y chocolate negro

Meriendas

- Mandarina, kiwi o naranja
- · Manzana asada con canela
- Frutas secos o fruta de temporada con crema de frutos secos





