

LUNES/MONDAY	MARTES/TUESDAY	MIÉRCOLES/WEDNESDAY	JUEVES/THURSDAY	VIERNES/FRIDAY
	01 VACACIONES	02 VACACIONES	03 VACACIONES	04 VACACIONES
07 VACACIONES	08 Macarrones sin gluten con tomate Filete de cerdo a la plancha con ensalada   Melocotón en almíbar y leche 	09 Puré de zanahoria (patata, zanahoria y cebolla) Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta   Melón y leche 	10 Judías verdes rehogadas Albóndigas caseras con patatas fritas (sin harina ni pan rallado)    Yogur 	11 Lentejas estofadas (cebolla, zanahoria, patata, tomate y chorizo) Filete de Lenguado al horno con ensalada mixta   Manzana y leche 
14 FESTIVO	15 Puré de calabacín (patata, calabacín y cebolla) Tortilla de jamón cocido con ruedas de tomate  Manzana y leche 	16 Lentejas con chorizo (cebolla, zanahoria, patata, tomate y chorizo) Pollo al ajillo con ensalada mixta   Sandía y leche 	17 Pasta sin gluten con tomate Merluza en salsa verde con ensalada mixta   Yogur 	18 Judías verdes rehogadas Hamburguesa casera con patatas fritas (sin harina ni pan rallado)    Melocotón y leche 
21 Crema de verduras (acelgas, puerros, zanahoria y patata) Salchichas frescas con ensalada mixta    Manzana y leche 	22 Lentejas a la campesina (cebolla, zanahoria, patata, tomate, pimiento verde) Tortilla de patata con ensalada mixta    Melón y leche 	23 Pasta sin gluten con tomate Filete de cerdo a la plancha con ensalada mixta   Pera y leche 	24 Sopa de estrellitas (pasta sin gluten) Pollo asado con patatas fritas Plátano y leche 	25 Arroz con tomate Lenguado al horno con ensalada   Yogur 
28 Crema de calabaza, patata y zanahoria Cinta de lomo a la plancha con ensalada mixta   Plátano y leche 	29 Pasta sin gluten con tomate Filete de cerdo a la plancha con ensalada mixta   Manzana y leche 	30 Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera con patatas fritas (sin harina ni pan rallado)    Pera y leche 		



Los embutidos utilizados, tanto frescos como curados, son exentos de gluten
 La carne picada con la que se fabrican las albóndigas y las hamburguesas es exenta de gluten
 Las pastas utilizadas son sin gluten
 Los platos se elaboran siempre con ingredientes naturales y al comienzo de la jornada



Informamos a nuestros clientes y usuarios que SERVICIOS HOSTELEROS MARÍN dispone de la información obligatoria sobre las sustancias que causen alergias o intolerancias de sus productos según el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.