

LUNES/MONDAY	MARTES/TUESDAY	MIÉRCOLES/WEDNESDAY	JUEVES/THURSDAY	VIERNES/FRIDAY
		1 VACACIONES	2 VACACIONES	3 VACACIONES
6 FESTIVO	7 NO LECTIVO	8 Sopa de fideos (pasta sin gluten) Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta Pera y leche	9 Judías verdes salteadas Albóndigas caseras con patatas fritas (sin harina ni pan rallado) Yogur	10 Crema hortelana(calabacín, puerro, zanahoria y patata) Merluza al horno con ensalada mixta Plátano y leche
13 Lentejas de la abuela (cebolla, zanahoria, patata, tomate y chorizo) Cinta de lomo a la plancha con patatas fritas Mandarina y leche	14 Pasta sin gluten con tomate Tortilla de jamón con ensalada mixta Plátano y leche	15 Paella con magro Pechuga de pollo a la plancha con ensalada mixta Pera y leche	16 Puré de verduras(acelgas, puerro, zanahoria y patata) Gallo al horno con ensalada mixta Yogur	17 Patatas con chorizo Salchichas frescas con ensalada mixta Manzana y leche
20 Puré de verdura Filete de pollo a la plancha con ensalada mixta Mandarina y leche	21 Judías verdes con tomate Albóndigas caseras con patatas fritas(sin harina ni pan rallado) Plátano y leche	22 Sopa de fideos (pasta sin gluten) Muslitos de pollo con ensalada mixta Manzana y leche	23 Lentejas a la campesina (cebolla, zanahoria, tomate y pimiento verde) Cinta de lomo a la plancha con ensalada mixta Yogur	24 Pasta sin gluten con tomate Merluza en salsa verde con ensalada mixta Naranja y leche
27 Sopa de fideos (pasta sin gluten) Filete de cerdo a la plancha con ensalada mixta Melocotón en almíbar y leche	28 Garbanzos estofados con chorizo Filete ruso en salsa de tomate con ensalada mixta(sin harina ni pan rallado) Pera y leche	29 Crema de zanahoria (patata, cebolla y zanahoria) Pollo asado con patatas fritas Naranja y leche	30 Arroz tres delicias Lenguado al horno con ensalada mixta Yogur	31 Alubias blancas con chorizo(cebolla, zanahoria, patata, tomate y chorizo) Tortilla de patata con ensalada mixta Yogur

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.

