

MENU DICIEMBRE 2024 BETICA MUDARRA

ALERGIAS E INTOLERANCIAS MÁS COMUNES

DIA	PLATOS	GLUTEN	CACAHUETES	FRUTOS SECOS DE CASCARA	SOJA	LECHE Y DERIVADOS	HUEVO	MARISCOS	MOLUSCOS	PESCADO	SULFITOS APIO ALTRAMUCES MOSTAZA SESAMO	
2	1er	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS										
	2º TORTILLA DE PATATAS JAMON DE YORK									TORTILLA DE PATATAS		
3	1er	er ARROZ A LA CUBANA										
	2º	2º MUSLITOS DE POLLO AL LIMÓN										
4	1er	1er ALUBIAS DE LA ABUELA										
	2º									TORTILLA FRANCESA	MERLUZA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL	
5	1er	SOPA DE FIDEOS SIN GLUTEN										
	2º											
6	1er											
L	2º											
9	1er											
		2º FIESTA										
10		1er MACARRONES SIN GLUTEN A LA BOLOÑESA									(ENTRESON DE MERLUTA EN ON ON MARINER	
		2º VENTRESCA DE MERLUZA EN SALSA MARINERA								JAMON DE YORK	√ENTRESCA DE MERLUZA EN SALSA MARINERA	
11	1er 2º											
	1er											
12									PAVO ASADO	ESCADO AL HORNO CON VERDURAS SALTEADA		
	1er											
13												
	1er											
16												
	1er											
17	2º	2º POLLO GUISADO CON CHAMPIÑONES										
	1er	ARROZ CON VERDURAS										
18	2º	2º TORTILLA FRANCESA PAVO ASADO							TORTILLA FRANCESA			
10	1er	LENTEJAS CON CHORIZO Y VERDURAS										
19	2º	MERLUZA CON REBOZADO CASERO SIN GLUTEN								JAMÓN DE YORK	MERLUZA CON REBOZADO CASERO	
20	1er	PATATAS CON HUEVO PATATAS CON YORK PATATAS CON HUEVO								IN HUEVO		
20	2º	PIZZA MARGARITA SIN GLUTEN NI QUESO										