

	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5
DESAYUNO	Zumo naranja natural, leche, nesquik, cereales, galletas, magdalenas, pan, mantequilla, mermelada, yogures y fruta del tiempo				
ALMUERZO	Bocadillo de jamón york, queso, atún, salchichón, chorizo.	Pannini jamón york y queso	Bocadillo de jamón york, queso, atún, salchichón, chorizo.	Pannini jamón york y queso	Bocadillo de jamón york, queso, atún, salchichón, chorizo.
COMIDA	1º Macarrones con tomate casero, gratinados al horno 2º Albóndigas 3º Fruta de temporada	1º Arroz blanco con tomate casero 2º Pechuga de pollo y huevo 3º Yogurt	1º Lentejas 2º Pollo al horno con patatas asadas 3º Helado	1º Ensaladilla rusa y/o ensalada de pasta 2º Paella valenciana 3º Fruta de temporada	1º Espaguetis con salsas caseras (tomate, carbonara o boloñesa) 2º Calamares 3º Yogurt
MERIENDA	Sándwich chocolate /Jamón y queso, chorizo, paté.	Galletas y pastilla de chocolate	Sándwich chocolate / Jamón y queso, chorizo, paté.	Galletas, chocolate y zumo	Sándwich chocolate / Jamón y queso, chorizo, paté.
CENA	1º Ensalada 2º Embutido de Requena (longanizas y chorizos) y patatas fritas 3º Yogurt	1º Sopa casera de pollo 2º Pescado con patatas 3º Fruta de temporada	1º Tortilla francesa 2º Lomo a la plancha y bajoquillas con bacon 3º Fruta de temporada	1º Hamburguesa: Hamburguesa ternera, pan, queso, huevo, lechuga, cebolla, y patatas fritas 2º Fruta de temporada	

Tanto las materias primas que empleamos en el menú celiaco, como los productos que se sirven en dichos menús están verificados por la Asociación de celíacos, asegurándonos siempre que en el producto se especifique en la etiqueta la ausencia del gluten. Por otro lado, la preparación del menú celiaco es totalmente independiente al resto de los menús, por lo que no se produce ningún tipo de contaminación de los productos. Todas las frituras (patatas, calamares etc), se realizan en aceite de primer uso.