

Weekly Menu

	Day 1	Day 2	Day 3	Day 4
Breakfast	<ul style="list-style-type: none">- Fresas con zumo de naranja natural- Uvas	<ul style="list-style-type: none">- Bizcochos de naranja y chocolate- Pan de oro	<ul style="list-style-type: none">- Yogur con muesli casero sin gluten- Batido de albaricoque y ciruela	<ul style="list-style-type: none">- Café- Yogur natural
Lunch	<ul style="list-style-type: none">- Pan integral con sardina en aceite- Mejillones al vapor- Higos con salsa de frambuesa	<ul style="list-style-type: none">- Ensalada de apio, lechuga y nueces- Cordero al horno con col lombarda- Batido de plátano y kiwi	<ul style="list-style-type: none">- Sopa de crema de calabaza con espinacas y garbanzos- Chuletitas de ternera en papillote- Gelatina de cava con fresa	<ul style="list-style-type: none">- Ensalada de tomate- Tortilla de jamón- Fresas con zumo de naranja natural
Snack	<ul style="list-style-type: none">- Bizcocho casero sin gluten- Yogur con muesli casero sin gluten	<ul style="list-style-type: none">- Bizcocho sin gluten de plátano y albaricoques- Infusión de menta fresca y miel	<ul style="list-style-type: none">- Leche desnatada- Té frío	<ul style="list-style-type: none">- Zumo de piña y uva- Brownies de cacao y remolacha
Dinner	<ul style="list-style-type: none">- Ensalada de tomate, escarola, uvas y aguacate- Estofado de calabacín- Pomelo	<ul style="list-style-type: none">- Ceviche- Brochetas de tomates cherry- Fresas con zumo de naranja natural	<ul style="list-style-type: none">- Remolachas confitadas con hierbas aromáticas- Remolachas confitadas con hierbas aromáticas- Zumo de fruta natural	<ul style="list-style-type: none">- Pisto de calabacín- Salteado de calabaza, brócoli y tofu- Fresas con mascarpone