

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>Lechuga, zanahoria, remolacha, maíz 03</p> <p>Sopa de picadillo con estrellitas de ave con huevo</p> <p>Solomillo de pollo empanado</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, remolacha, maíz 04</p> <p>Olleta de garbanzos estofados con verduras</p> <p>Tortilla de patata y calabacín</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, pepino, olivas 05</p> <p>Arroz con pollo</p> <p>Filete de merluza al limón y romero al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, remolacha, maíz, olivas 06</p> <p>Crema Saint Germain de guisantes y manzana</p> <p>Pizza vegetal con tomate</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada mediterránea lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas 07</p> <p>Espaguetis salteados con pollo con tomate</p> <p>Yogur</p>
<p>Lechuga, zanahoria, remolacha, maíz 10</p> <p>Crema campestre con picatostes con patata, puerro, zanahoria y calabacín</p> <p>Hamburguesa de coliflor y queso</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Hummus con tosta 11</p> <p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Bacalao rebozado</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, maíz 12</p> <p>LENTEJAS ECO a la jardinera con cebolla, zanahoria y calabacín</p> <p>Tortilla de patata y cebolla</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, olivas 13</p> <p>Fideuá gandiense de pescado</p> <p>Caldereta de pollo con patata carré al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, remolacha, pepino, maíz 14</p> <p>Garbanzos a la hortelana con verduras</p> <p>Muslo de pollo a la cazuela con aroma de canela y limón</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>Lechuga, zanahoria, remolacha, maíz 17</p> <p>Sopa de ave con estrellitas de ave con huevo y garbanzos</p> <p>Albóndigas de ave en salsa española al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, pepino, olivas 18</p> <p>Lentejas campesinas con patata, zanahoria y cebolla</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, remolacha, maíz 19</p> <p>MACARRONES INTEGRALES con aceitunas negras y tomate con queso</p> <p>Filete de abadejo en salsa de cebolla al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, maíz, olivas 20</p> <p>Crema de legumbres con hortalizas</p> <p>Muslo de pollo a la portuguesa con verduras braseadas al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, tomate, remolacha, maíz 21</p> <p>Paella valenciana con pollo, judía verde y garrofón</p> <p>Fish & Chips pescado rebozado con patatas chips</p> <p>★ Yoco batido de fresa</p>
<p>24</p> <p>Festivo</p>	<p>25</p> <p>Festivo</p>	<p>26</p> <p>Festivo</p>	<p>27</p> <p>Festivo</p>	<p>28</p> <p>Festivo</p>
<p>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.</p>				



No necesitas comer menos, si no comer bien

Sabías que...

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA: Ciruela, manzana, melocotón, plátano, sandía, paraguay, albaricoque

Consejos saludables

El día 20 de junio damos la bienvenida al verano, y con ello a gran cantidad de frutas y verduras, con colores atractivos y sabores deliciosos. Anímate a ir probándolos y disfrutar de los beneficios que nos aportan.

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Vegetariano
- Pícnico vegetal
- Día temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro