

lunes

01 Lechuga, zanahoria, maíz
Crema de brócoli
 con verduras
Pechuga de pollo a la portuguesa
 con zanahoria, cebolla, ajo
 Fruta de temporada

martes

02 Lechuga, lombarda, olivas
Espaguetis integrales italiana
 con tomate
Dentón en salsa de puerros
 al horno
 Fruta de temporada

miércoles

03 Lechuga, pepino, maíz
Alubias con hortalizas
Lomo al estilo gaditano con cebolla pochada
 al horno
 Yogur

jueves

04 Lechuga, tomate, zanahoria
Arroz con salsa de tomate
Tortilla española
 con patata y cebolla
 Fruta de temporada

viernes

05 Lechuga, zanahoria, olivas
Garbanzos a la jardinera
 con hortalizas
Filete de abadejo a la marinera
 al horno con salsa de hortalizas
 Fruta de temporada

08 Lechuga, zanahoria, olivas
Lentejas con verduras
Magro con salsa de tomate casera
 al horno
 Fruta de temporada

09 Lechuga, pepino, maíz
Crema campestre de verduras
 con hortalizas
Alitas de pollo a la cazadora
 al horno con hortalizas
 Fruta de temporada

10 **Ensalada mixta con atún**
 lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas
Arroz del senyoret
 con pescado y marisco
 Yogur artesano

11 Lechuga, maíz, olivas
Garbanzos a la hortelana
 con hortalizas
Tortilla de patata
 Fruta de temporada

12 Lechuga, lombarda, olivas
Macarrones integrales siciliana
 berenjena, verdura, aceitunas negras
Salmón en su jugo
 al horno
 Fruta de temporada

15 Lechuga, zanahoria, maíz
Crema de zanahoria
Albóndigas de ave a la santanderina
 al horno con salsa de zanahoria y cebolla
 Fruta de temporada

16 Lechuga, zanahoria, remolacha
Alubias camperas
 con hortalizas
Muslo de pollo en pepitoria
 al horno con hortalizas
 Fruta de temporada

17 Lechuga, maíz, olivas
Macarrones integrales con tomate asado y aceitunas negras
Filete de merluza con picadillo de ajo y perejil
 al horno
 Fruta de temporada

18 Lechuga, lombarda, olivas
Lentejas juliana
 con verduras
Tortilla de patata y calabacín
 Fruta de temporada

19 **Ensalada de verano con huevo**
 lechuga, tomate, remolacha, olivas negras
Arroz con pollo verduras
 Yogur artesano

22 Lechuga, zanahoria, olivas
Crema de calabacín
Longanizas de ave con pisto mallorquín
 al horno con tomate y hortalizas
 Fruta de temporada

23 **Festivo**

24 **Festivo**

25 **Festivo**

26 **Festivo**

29 **Festivo**

30 **Festivo**

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.



SABÍAS QUE

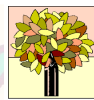
¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA: Melocotón, nectarina, paraguay, manzana, pera y plátano.

CONSEJOS SALUDABLES

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!

- Ingredientes ECO
- De temporada
- Gastronomía local
- Proteína vegetal
- Pescado sostenible
- Fuente de omega 3
- Sugerencia CENA
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>Lletuga, safanòria, dacsca 01</p> <p>Crema de bròquil amb verdures</p> <p>Pit de pollastre a la portuguesa amb pastanaga, ceba, all</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, llombarda, olives 02</p> <p>Espaguetis integrals italiana amb tomaca</p> <p>Déntol en salsa de porro al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, cogombre, dacsca 03</p> <p>Mongetes amb hortalisses</p> <p>Llom a l'estil gadità amb ceba potxada al forn</p> <p>logurt</p>	<p>Lletuga, tomaca, safanòria 04</p> <p>Arròs amb salsa de tomaca</p> <p>Truita espanyola amb creilla i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, safanòria, olives 05</p> <p>Cigrons a la jardinera amb hortalisses</p> <p>Filet d'abadejo a la marinera al forn amb salsa d'hortalisses</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Lletuga, safanòria, olives 08</p> <p>Lentilles amb verdures</p> <p>Magre amb salsa de tomaca casolana al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, cogombre, dacsca 09</p> <p>Crema camperes de verdures amb hortalisses</p> <p>Aletes de pollastre a la caçadora al forn amb hortalisses</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>0 Amanida mixta amb tonyina Lletuga, tomaca, safanòria, dacsca, olives</p> <p>Arròs del senyore amb peix i marisc</p> <p>logurt artesà</p>	<p>Lletuga, dacsca, olives 11</p> <p>Cigrons a l'hortelana amb hortalisses</p> <p>Truita de creilles</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, llombarda, olives 12</p> <p>Macarrons integrals siciliana albergínia, verdura, olives negres</p> <p>3 Salmó al seu suc al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Lletuga, safanòria, dacsca 15</p> <p>Crema de safanòria</p> <p>Mandonguilles d'au a la santanderina al forn amb salsa de zafanòria i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, safanòria, remolatxa 16</p> <p>Fesols camperes amb hortalisses</p> <p>Cuixa de pollastre en pepitòria al forn amb hortalisses</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, dacsca, olives 17</p> <p>Macarrons integrals amb tomaca rostit i olives negres</p> <p>Filet de lluç al picada d'all i julivert al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, llombarda, olives 18</p> <p>Llenties juliana amb verdures</p> <p>Truita de creilla i carabasseta</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Amanida d'estiu amb ou lletuga, tomaca, remolatxa, olives negres</p> <p>Arròs amb pollastre i verdures logurt artesà</p>
<p>Lletuga, safanòria, olives 22</p> <p>Crema de carabasseta</p> <p>Llonganisses de ave amb samfaina mallorquí al forn amb tomaca i hortalisses</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Festiu</p>	<p>24</p> <p>Festiu</p>	<p>25</p> <p>Festiu</p>	<p>26</p> <p>Festiu</p>
<p>29</p> <p>Festiu</p>	<p>30</p> <p>Festiu</p>	<p>INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.</p>		

SABIES QUE

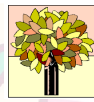
Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

JUNY FRUITA DE TEMPORADA:
Bresquilla, nectarina, paraguaià, poma, pera i plàtan.

CONSELLS SALUDABLES

Beure aigua és molt important quan comença la calor. Porta sempre la teua botella i dona xicotets xarups al llarg del dia. Mantent fresc i amb energia per a aprendre!

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- * Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

01 Lechuga, zanahoria, maíz
Crema de brócoli
con verduras
Pechuga de pollo a la portuguesa
con zanahoria, cebolla, ajo
Fruta de temporada

02 Lechuga, lombarda, olivas
Espaguetis integrales italiana
con tomate
Dentón en salsa de puerros
al horno
Fruta de temporada

03 Lechuga, pepino, maíz
Alubias con hortalizas
Lomo al estilo gaditano con cebolla pochada
al horno
Yogur

04 Lechuga, tomate, zanahoria
Arroz con salsa de tomate
Tortilla española
con patata y cebolla
Fruta de temporada

05 Lechuga, zanahoria, olivas
Garbanzos a la jardinera
con hortalizas
Filete de abadejo a la marinera
al horno con salsa de hortalizas
Fruta de temporada

08 Lechuga, zanahoria, olivas
Hervido valenciano
con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)
Magro con salsa de tomate casera
al horno
Fruta de temporada

09 Lechuga, pepino, maíz
Crema campestre de verduras
con hortalizas
Alitas de pollo a la cazadora
al horno con hortalizas
Fruta de temporada

10
Ensalada mixta con atún
lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas
Arroz del senyoret
con pescado y marisco
Yogur artesano

11 Lechuga, maíz, olivas
Garbanzos a la hortelana
con hortalizas
Tortilla de patata
Fruta de temporada

12 Lechuga, lombarda, olivas
Macarrones integrales siciliana
berenjena, verdura, aceitunas negras
Salmon en su jugo
al horno
Fruta de temporada

15 Lechuga, zanahoria, maíz
Crema de zanahoria
Albóndigas de ave a la santanderina
al horno con salsa de zanahoria y cebolla
Fruta de temporada

16 Lechuga, zanahoria, remolacha
Alubias camperas
con hortalizas
Muslo de pollo en pepitoria
al horno con hortalizas
Fruta de temporada

17 Lechuga, maíz, olivas
Macarrones integrales con tomate asado y aceitunas negras
Filete de merluza con picadillo de ajo y perejil
al horno
Fruta de temporada

18 Lechuga, lombarda, olivas
Salteado de verduras con quinoa
Tortilla de patata y calabacín
Fruta de temporada

19
Ensalada de verano con huevo
lechuga, tomate, remolacha, olivas negras
Arroz con pollo verduras
Yogur artesano

22 Lechuga, zanahoria, olivas
Crema de calabacín
Longanizas de ave con pisto mallorquín
al horno con tomate y hortalizas
Fruta de temporada

23 Festivo

24 Festivo

25 Festivo

26 Festivo

29 Festivo

30 Festivo

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.



SABÍAS QUE

¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA: Melocotón, nectarina, paraguay, manzana, pera y plátano.

CONSEJOS SALUDABLES

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!

- Ingredientes ECO
- De temporada
- Gastronomía local
- Proteína vegetal
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.
- Pescado sostenible
- Fuente de omega 3
- Sugerencia CENA
- Día menú temático



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>01 Lletuga, safanòria, dacsca Crema de bròquil amb verdures Pit de pollastre a la portuguesa amb pastanaga, ceba, all Fruita de temporada</p>	<p>02 Lletuga, llombarda, olives Espaguetis integrals italiana amb tomaca Déntol en salsa de porro al forn Fruita de temporada</p>	<p>03 Lletuga, cogombre, dacsca Mongetes amb hortalisses Llom a l'estil gadità amb ceba potxada al forn logurt</p>	<p>04 Lletuga, tomaca, safanòria Arròs amb salsa de tomaca Truita espanyola amb creïlla i ceba Fruita de temporada</p>	<p>05 Lletuga, safanòria, olives Cigrons a la jardinera amb hortalisses Filet d'abadejo a la marinera al forn amb salsa d'hortalisses Fruita de temporada</p>
<p>08 Lletuga, safanòria, olives Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Magre amb salsa de tomaca casolana al forn Fruita de temporada</p>	<p>09 Lletuga, cogombre, dacsca Crema camperes de verdures amb hortalisses Aletes de pollastre a la caçadora al forn amb hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>10 Amanida mixta amb tonyina Lletuga, tomaca, safanòria, dacsca, olives Arròs del senyore amb peix i marisc logurt artesà</p>	<p>11 Lletuga, dacsca, olives Cigrons a l'hortelana amb hortalisses Truita de creïlles Fruita de temporada</p>	<p>12 Lletuga, llombarda, olives Macarrons integrals siciliana albergínia, verdura, olives negres Salmó al seu suc al forn Fruita de temporada</p>
<p>15 Lletuga, safanòria, dacsca Crema de safanòria Mandonguilles d'au a la santanderina al forn amb salsa de zafanòria i ceba Fruita de temporada</p>	<p>16 Lletuga, safanòria, remolatxa Fesols camperes amb hortalisses Cuixa de pollastre en pepitòria al forn amb hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>17 Lletuga, dacsca, olives Macarrons integrals amb tomaca rostit i olives negres Filet de lluç al picada d'all i julivert al forn Fruita de temporada</p>	<p>18 Lletuga, llombarda, olives Saltat de verdures amb quinoa Truita de creïlla i carabasseta Fruita de temporada</p>	<p>19 Amanida d'estiu amb ou Lletuga, tomaca, remolatxa, olives negres Arròs amb pollastre i verdures logurt artesà</p>
<p>22 Lletuga, safanòria, olives Crema de carabasseta Llonganisses de ave amb samfaina mallorquí al forn amb tomaca i hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>23 Festiu</p>	<p>24 Festiu</p>	<p>25 Festiu</p>	<p>26 Festiu</p>
<p>29 Festiu</p>	<p>30 Festiu</p>	<p>INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.</p>		

SABIES QUE

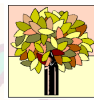
Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

JUNY FRUITA DE TEMPORADA:
Bresquilla, nectarina, paraguaià, poma, pera i plàtan.

CONSELLS SALUDABLES

Beure aigua és molt important quan comença la calor. Porta sempre la teua botella i dona xicotets xarups al llarg del dia. Mantent fresc i amb energia per a aprendre!

- Ingredientes ECO
- De temporada
- Gastronomía local
- Proteína vegetal
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.
- Pescado sostenible
- Fuente de omega 3
- Sugerencia CENA
- Día menú temático



lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>01</p> <p>Lechuga, zanahoria, maíz Crema de patata Pechuga de pollo en su jugo Fruta de temporada</p>	<p>02</p> <p>Lechuga, lombarda, olivas Espaguetis hervida Dentón al caldo corto al horno Fruta de temporada</p>	<p>03</p> <p>Crema de champiñón Muslo de pollo al horno Yogur</p>	<p>04</p> <p>Arroz hervido Tortilla francesa Fruta de temporada</p>	<p>05</p> <p>Lechuga, zanahoria, olivas Crema de espinacas Filete de abadejo al vapor Fruta de temporada</p>
<p>08</p> <p>Lechuga, zanahoria, olivas Crema de champiñón Pechuga de pollo a la plancha Fruta de temporada</p>	<p>09</p> <p>Crema de patata Alitas de pollo asadas al horno Fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz Arroz blanco al horno Pechuga de pollo a la plancha Yogur artesano</p>	<p>11</p> <p>Lechuga, maíz, olivas Crema de espinacas Tortilla francesa Fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>Lechuga, lombarda, olivas Pasta hervida Filete de abadejo al caldo corto al horno Fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Lechuga, zanahoria, maíz Crema de patata Pechuga de pollo en su jugo Fruta de temporada</p>	<p>16</p> <p>Lechuga, zanahoria, remolacha Crema de espinacas Muslo de pollo asado al horno Fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Lechuga, maíz, olivas Pasta hervida Filete de merluza al vapor Fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>Lechuga, lombarda, olivas Crema de champiñón Tortilla francesa Fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz Arroz hervido Pechuga de pollo a la plancha Yogur artesano</p>
<p>22</p> <p>Lechuga, zanahoria, olivas Crema de patata Muslo de pollo al horno Fruta de temporada</p>	<p>23</p> <p>Festivo</p>	<p>24</p> <p>Festivo</p>	<p>25</p> <p>Festivo</p>	<p>26</p> <p>Festivo</p>
<p>29</p> <p>Festivo</p>	<p>30</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>		



SABÍAS QUE

¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA: Melocotón, nectarina, paraguay, manzana, pera y plátano.

CONSEJOS SALUDABLES

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
01 Lletuga, safanòria, dacsa Crema de creïlla Pit de pollastre en el seu suc Fruita de temporada	02 Lletuga, llombarda, olives Espaguetis bollida Dentut al caldo curt al forn Fruita de temporada	03 . Crema de xampinyó Cuixa de pollastre al forn logurt	04 . Arròs bollit Truita francesa Fruita de temporada	05 Lletuga, safanòria, olives Crema d'espínacs Filet d'abadejo al vapor Fruita de temporada
08 Lletuga, safanòria, olives Crema de xampinyó Pit de pollastre a la planxa Fruita de temporada	09 . Crema de creïlla Aletes de pollastre rostides al forn Fruita de temporada	10 Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa Arròs blanc al forn Pit de pollastre a la planxa logurt artesà	11 Lletuga, dacsa, olives Crema d'espínacs Truita francesa Fruita de temporada	12 Lletuga, llombarda, olives Pasta bollida Filet d'abadejo al caldo curt al forn Fruita de temporada
15 Lletuga, safanòria, dacsa Crema de creïlla Pit de pollastre en el seu suc Fruita de temporada	16 Lletuga, safanòria, remolatxa Crema d'espínacs Cuixa de pollastre torrat al forn Fruita de temporada	17 Lletuga, dacsa, olives Pasta bollida Filet d lluç al vapor Fruita de temporada	18 Lletuga, llombarda, olives Crema de xampinyó Truita francesa Fruita de temporada	19 Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa Arròs bollit Pit de pollastre a la planxa logurt artesà
22 Lletuga, safanòria, olives Crema de creïlla Cuixa de pollastre al forn Fruita de temporada	23 Festiu	24 Festiu	25 Festiu	26 Festiu
29 Festiu	30 Festiu	INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.		

SABIES QUE

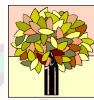
Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

JUNY FRUITA DE TEMPORADA:
Bresquilla, nectarina, paraguaià, poma, pera i plàtan.

CONSELLS SALUDABLES

Beure aigua és molt important quan comença la calor. Porta sempre la teua botella i dona xicotets xarups al llarg del dia. Mantent fresc i amb energia per a aprendre!

- Ingredientes ECO**
- Pescado sostenible**
- De temporada**
- Fuente de omega 3**
- Gastronomia local**
- Sugerencia CENA**
- Proteína vegetal**
- Día menú temático**
- * Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.**



lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>Lechuga, zanahoria, maíz 01</p> <p>Crema de brócoli con patata, brócoli y cebolla</p> <p>Solomillo de pollo empanado Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, lombarda, olivas 02</p> <p>Espaguetis integrales a la italiana con tomate y queso</p> <p>Dentón en salsa de puerro al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, pepino, maíz 03</p> <p>Alubias con hortalizas con patata, zanahoria y calabacín</p> <p>Pollo deshuesado asado al horno</p> <p>Yogur</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria 04</p> <p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Tortilla española con patata y cebolla</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, olivas 05</p> <p>Garbanzos a la jardinera con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento</p> <p>Filete de abadejo a la marinera al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 08</p> <p>LENTEJAS ECO con verduras con patata, cebolla, pimiento y zanahoria</p> <p>Pechuga de pollo con pisto mallorquín asado al horno con tomate y hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, pepino, maíz 09</p> <p>Crema de verduras campestre con patata, puerro, zanahoria y calabacín</p> <p>Alitas de pollo a la cazadora con festival de maíz al horno con zanahoria y pimiento rojo</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada mixta con atún lechuga, tomate, zanahoria, maíz, huevo y olivas</p> <p>Arroz del senyoret con pescado y marisco</p> <p>Yogur artesano</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 11</p> <p>Carbanzos a la hortelana con zanahoria, calabacín, cebolla y pimiento</p> <p>Tortilla de patata Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, lombarda, olivas 12</p> <p>Macarrones integrales a la siciliana pisto de verduras, aceitunas negras y tomate</p> <p>Salmón al horno con salsa de soja, miel y limón Fruta de temporada</p>
<p>Lechuga, zanahoria, maíz 15</p> <p>Crema de zanahoria y manzana</p> <p>Albóndigas de ave a la santanderina carne de cerdo al horno con salsa de zanahoria y cebolla</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, remolacha 16</p> <p>Alubias camperas con zanahoria, cebolla y puerro</p> <p>Muslo de pollo en pepitoria con verduras al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 17</p> <p>Macarrones integrales con tomate y aceitunas con queso gratinado</p> <p>Filete de merluza con picadillo de ajo y perejil al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, lombarda, olivas 18</p> <p>LENTEJAS ECO juliana con cebolla, zanahoria y pimiento</p> <p>Tortilla de patata y calabacín Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de verano con huevo lechuga, tomate, remolacha, olivas negras, atún</p> <p>Paella valenciana con pollo, judía verde y garrofón</p> <p>Yogur artesano</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 22</p> <p>Crema de calabacín con queso</p> <p>Longanizas de ave con pisto mallorquín al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>23</p> <p>Festivo</p>	<p>24</p> <p>Festivo</p>	<p>25</p> <p>Festivo</p>	<p>26</p> <p>Festivo</p>
<p>29</p> <p>Festivo</p>	<p>30</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>		

SABÍAS QUE

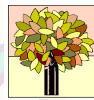
¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA:
Melocotón, nectarina, paraguayano, manzana, pera y plátano.

CONSEJOS SALUDABLES

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- * Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>Lletuga, safanòria, dacsa 01</p> <p>Crema de bròcoli amb creïlla, bròcoli i ceba</p> <p>Filet de pollastre arrebossat Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, llombarda, olives 02</p> <p>Espaguetis integrals a la italiana amb tomaca i formatge</p> <p>Déntol en salsa de porro al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, cogombre, dacsa 03</p> <p>Mongetes amb hortalisses amb creïlla, safanòria i carabasseta</p> <p>Pollastre desossat torrat al forn</p> <p>logurt</p>	<p>Lletuga, tomaca, safanòria 04</p> <p>Arròs amb salsa de tomaca</p> <p>Truita espanyola amb creïlla i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, safanòria, olives 05</p> <p>Cigrons a la jardinera amb ceba, safanòria, carabasseta i pimentó</p> <p>Filet d'abadejo a la marinera al forn amb salsa d'hortalisses</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Lletuga, safanòria, olives 08</p> <p>ecor LLENTIES ECO amb verdures amb creïlla, ceba, pimentó i safanòria</p> <p>Pit de pollastre amb samfaina mallorquí torrada al forn amb tomaca i hortalisses</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, cogombre, dacsa 09</p> <p>Crema de verdures campestre amb patata, porro, pastanaga i carabasseta</p> <p>Aletes de pollastre a la caçadora amb festival de dacsa al forn amb safanòria i i pimentó roig</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>010</p> <p>Amanida mixta amb tonyina Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, ou i olives</p> <p>Arròs del senyoret amb peix i marisc</p> <p>logurt artesà</p>	<p>Lletuga, dacsa, olives 11</p> <p>011 Cigrons a l'hortolana amb carlota, carabasseta, ceba i pimentó</p> <p>Truita de creïlla</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, llombarda, olives 12</p> <p>Macarrons integrals a la siciliana samfaina, olives negres i tomaca</p> <p>012 Salmó al forn amb salsa de soja, mel i llima</p> <p>Fruita de temporada</p>
<p>Lletuga, safanòria, dacsa 15</p> <p>Crema de pastanaga i poma</p> <p>Mandonguilles d'au a la santanderina carn de porc al forn amb salsa de safanòria i ceba</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, safanòria, remolatxa 16</p> <p>016 Fesols camperes amb safanòria, ceba i porro</p> <p>Cuixa de pollastre en pepitòria amb verdures al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, dacsa, olives 17</p> <p>Macarrons integrals amb tomaca i olives amb formatge gratinat</p> <p>Filet de lluç al amb picada d'all i julivert al forn</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>Lletuga, llombarda, olives 18</p> <p>ecor LLENTIES ECO juliana amb ceba, safanòria i pimentó</p> <p>Truita de creïlla i carabasseta</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>19</p> <p>Amanida d'estiu amb ou lletuga, tomaca, remolatxa, olives negres, tonyina</p> <p>Paella valenciana amb pollastre, bajoca i garrofé</p> <p>logurt artesà</p>
<p>Lletuga, safanòria, olives 22</p> <p>Crema de carabasseta amb formatge</p> <p>Llonganisses d'au amb samfaina mallorquin al forn amb salsa d'hortalisses</p> <p>Fruita de temporada</p>	<p>23</p> <p>Festiu</p>	<p>24</p> <p>Festiu</p>	<p>25</p> <p>Festiu</p>	<p>26</p> <p>Festiu</p>
<p>29</p> <p>Festiu</p>	<p>30</p> <p>Festiu</p>	<p>INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.</p>		

SABIES QUE

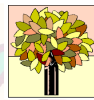
Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

JUNY FRUITA DE TEMPORADA:
Bresquilla, nectarina, paraguaià, poma, pera i plàtan.

CONSELLS SALUDABLES

Beure aigua és molt important quan comença la calor. Porta sempre la teua botella i dona xicotets xarups al llarg del dia. Mantent fresc i amb energia per a aprendre!

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- * Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>01</p> <p>Crema de patata Pechuga de pollo en su jugo Fruta de temporada</p>	<p>02</p> <p>Espaguetis hervida Dentón al caldo corto al horno Fruta de temporada</p>	<p>03</p> <p>Crema de zanahoria Muslo de pollo al horno Yogur natural</p>	<p>04</p> <p>Arroz hervido Tortilla francesa Fruta de temporada</p>	<p>05</p> <p>Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes) Filete de abadejo al vapor Fruta de temporada</p>
<p>08</p> <p>Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes) Pechuga de pollo a la plancha Fruta de temporada</p>	<p>09</p> <p>Crema de patata y zanahoria Alitas de pollo asadas al horno Fruta de temporada</p>	<p>10</p> <p>Arroz blanco al horno Fiambre de york y queso Yogur natural</p>	<p>11</p> <p>Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes) Tortilla francesa Fruta de temporada</p>	<p>12</p> <p>Pasta hervida Filete de abadejo al caldo corto al horno Fruta de temporada</p>
<p>15</p> <p>Crema de zanahoria Pechuga de pollo en su jugo Fruta de temporada</p>	<p>16</p> <p>Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes) Muslo de pollo asado al horno Fruta de temporada</p>	<p>17</p> <p>Pasta hervida Filete de merluza al vapor Fruta de temporada</p>	<p>18</p> <p>Crema de patata y zanahoria Tortilla francesa Fruta de temporada</p>	<p>19</p> <p>Arroz hervido Fiambre de york y queso Yogur natural</p>
<p>22</p> <p>Crema de patata Muslo de pollo al horno Fruta de temporada</p>	<p>23</p> <p>Festivo</p>	<p>24</p> <p>Festivo</p>	<p>25</p> <p>Festivo</p>	<p>26</p> <p>Festivo</p>
<p>29</p> <p>Festivo</p>	<p>30</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>		

SABÍAS QUE

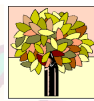
¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA: Melocotón, nectarina, paraguayó, manzana, pera y plátano.

CONSEJOS SALUDABLES

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- * Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



dilluns

dimarts

dimecres

dijous

divendres

01
Crema de creïlla
Pit de pollastre en el seu suc
Fruita de temporada

02
Espaguetis bollida
Dentut al caldo curt
al forn
Fruita de temporada

03
Crema de safanòria
Cuixa de pollastre al forn
logurt natural

04
Arròs bollit
Truita francesa
Fruita de temporada

05
Bollit valencià
amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes)
Filet d'abadejo al vapor
Fruita de temporada

08
Bollit valencià
amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes)
Pit de pollastre a la planxa
Fruita de temporada

09
Crema de creïlla i safanòria
Aletes de pollastre rostides
al forn
Fruita de temporada

10
Arròs blanc al forn
Pernil dolç i formatge
logurt natural

11
Bollit valencià
amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes)
Truita francesa
Fruita de temporada

12
Pasta bollida
Filet d'abadejo al caldo curt
al forn
Fruita de temporada

15
Crema de safanòria
Pit de pollastre en el seu suc
Fruita de temporada

16
Bollit valencià
amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes)
Cuixa de pollastre torrat
al forn
Fruita de temporada

17
Pasta bollida
Filet d lluç al vapor
Fruita de temporada

18
Crema de creïlla i safanòria
Truita francesa
Fruita de temporada

19
Arròs bollit
Pernil dolç i formatge
logurt natural

22
Crema de creïlla
Cuixa de pollastre al forn
Fruita de temporada

23
Festiu

24
Festiu

25
Festiu

26
Festiu

29
Festiu

30
Festiu

30
INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS:
Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.

SABIES QUE

Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

JUNY FRUITA DE TEMPORADA:
Bresquilla, nectarina, paraguaià, poma, pera i plàtan.

CONSELLS SALUDABLES

Beure aigua és molt important quan comença la calor. Porta sempre la teua botella i dona xicotets xarups al llarg del dia. Mantent fresc i amb energia per a aprendre!

- Ingredientes ECO
- De temporada
- Gastronomía local
- Proteína vegetal
- Pescado sostenible
- Fuente de omega 3
- Sugerencia CENA
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

01
Crema de patata
Pechuga de pollo en su jugo
Yogur natural

02
Patata y zabañoria hervida
Dentón al caldo corto
al horno
Yogur natural

03
Crema de zanahoria
Muslo de pollo al horno
Yogur natural

04
Arroz hervido
Tortilla francesa
Yogur natural

05
Hervido valenciano
con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)
Filete de abadejo al vapor
Yogur natural

08
Hervido valenciano
con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)
Pechuga de pollo a la plancha
Yogur natural

09
Crema de patata y zanahoria
Alitas de pollo asadas
al horno
Yogur natural

10
Arroz blanco al horno
Fiambre de york
Yogur natural

11
Hervido valenciano
con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)
Tortilla francesa
Yogur natural

12
Crema de patata
Filete de abadejo al caldo corto
al horno
Yogur natural

15
Crema de zanahoria
Pechuga de pollo en su jugo
Yogur natural

16
Hervido valenciano
con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)
Muslo de pollo asado
al horno
Yogur natural

17
Patata y zabañoria hervida
Filete de merluza al vapor
Yogur natural

18
Crema de patata y zanahoria
Tortilla francesa
Yogur natural

19
Arroz hervido
Fiambre de york
Yogur natural

22
Crema de patata
Muslo de pollo al horno
Yogur natural

23
Festivo

24
Festivo

25
Festivo

26
Festivo

29
Festivo

30
Festivo

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.

31
Festivo

SABÍAS QUE

¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA: Melocotón, nectarina, paraguayano, manzana, pera y plátano.

CONSEJOS SALUDABLES

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!

- Ingredientes ECO
- De temporada
- Gastronomía local
- Proteína vegetal
- Pescado sostenible
- Fuente de omega 3
- Sugerencia CENA
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
01 Crema de creïlla Pit de pollastre en el seu suc logurt natural	02 Creïlla i safanòria bollida Dentut al caldo curt al forn logurt natural	03 Crema de safanòria Cuixa de pollastre al forn logurt natural	04 Arròs bollit Truita francesa logurt natural	05 Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Filet d'abadejo al vapor logurt natural
08 Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Pit de pollastre a la planxa logurt natural	09 Crema de creïlla i safanòria Aletes de pollastre rostides al forn logurt natural	10 Arròs blanc al forn Pernil dolç logurt natural	11 Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Truita francesa logurt natural	12 Crema de creïlla Filet d'abadejo al caldo curt al forn logurt natural
15 Crema de safanòria Pit de pollastre en el seu suc logurt natural	16 Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Cuixa de pollastre torrat al forn logurt natural	17 Creïlla i safanòria bollida Filet d lluç al vapor logurt natural	18 Crema de creïlla i safanòria Truita francesa logurt natural	19 Arròs bollit Pernil dolç logurt natural
22 Crema de creïlla Cuixa de pollastre al forn logurt natural	23 Festiu	24 Festiu	25 Festiu	26 Festiu
29 Festiu	30 Festiu	<p>INFORMACIÓ PER A AL·LÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.</p>		

SABIES QUE

Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

JUNY FRUITA DE TEMPORADA:
Bresquilla, nectarina, paraguaià, poma, pera i plàtan.

CONSELLS SALUDABLES

Beure aigua és molt important quan comença la calor. Porta sempre la teua botella i dona xicotets xarups al llarg del dia. Mantent fresc i amb energia per a aprendre!

-  Ingredientes ECO
-  Pescado sostenible
-  De temporada
-  Fuente de omega 3
-  Gastronomía local
-  Sugerencia CENA
-  Proteína vegetal
-  Día menú temático
-  * Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



lunes

martes

miércoles

jueves

viernes

01
Crema de patata
Pechuga de pollo en su jugo
Fruta permitida

02
Espaguetis "sin gluten" hervida
Alitas de pollo asadas
al horno
Fruta permitida

03
Crema de zanahoria
Muslo de pollo al horno
Fruta permitida

04
Arroz hervido
Pechuga de pollo en su jugo
Fruta permitida

05
Hervido valenciano
con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)
Muslo de pollo al horno
Fruta permitida

08
Hervido valenciano
con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)
Pechuga de pollo a la plancha
Fruta permitida

09
Crema de patata y zanahoria
Alitas de pollo asadas
al horno
Fruta permitida

10
Arroz blanco al horno
Pechuga de pollo a la plancha
Fruta permitida

11
Hervido valenciano
con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)
Pechuga de pollo a la plancha
Fruta permitida

12
Macarrones "sin gluten" hervida
Muslo de pollo al horno
Fruta permitida

15
Crema de zanahoria
Pechuga de pollo en su jugo
Fruta permitida

16
Hervido valenciano
con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)
Muslo de pollo asado
al horno
Fruta permitida

17
Macarrones "sin gluten" hervida
Pechuga de pollo a la plancha
Fruta permitida

18
Crema de patata y zanahoria
Muslo de pollo asado
al horno
Fruta permitida

19
Arroz hervido
Pechuga de pollo a la plancha
Fruta permitida

22
Crema de patata
Muslo de pollo al horno
Fruta permitida

23
Festivo

24
Festivo

25
Festivo

26
Festivo

29
Festivo

30
Festivo

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.

SABÍAS QUE

¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA: Melocotón, nectarina, paraguay, manzana, pera y plátano.

CONSEJOS SALUDABLES

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
01 Crema de creïlla Pit de pollastre en el seu suc Fruita permesa	02 Espaguetis "sense gluten" bollida Aletes de pollastre rostides al forn Fruita permesa	03 Crema de safanòria Cuixa de pollastre al forn Fruita permesa	04 Arròs bollit Pit de pollastre en el seu suc Fruita permesa	05 Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Cuixa de pollastre al forn Fruita permesa
08 Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Pit de pollastre a la planxa Fruita permesa	09 Crema de creïlla i safanòria Aletes de pollastre rostides al forn Fruita permesa	10 Arròs blanc al forn Pit de pollastre a la planxa Fruita permesa	11 Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Pit de pollastre a la planxa Fruita permesa	12 Macarrons "sense gluten" bollida Cuixa de pollastre al forn Fruita permesa
15 Crema de safanòria Pit de pollastre en el seu suc Fruita permesa	16 Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Cuixa de pollastre torrat al forn Fruita permesa	17 Macarrons "sense gluten" bollida Pit de pollastre a la planxa Fruita permesa	18 Crema de creïlla i safanòria Cuixa de pollastre torrat al forn Fruita permesa	19 Arròs bollit Pit de pollastre a la planxa Fruita permesa
22 Crema de creïlla Cuixa de pollastre al forn Fruita permesa	23 Festiu	24 Festiu	25 Festiu	26 Festiu
29 Festiu	30 Festiu	<p>INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.</p>		

SABIES QUE

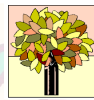
Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

JUNY FRUITA DE TEMPORADA:
Bresquella, nectarina, paraguaià, poma, pera i plàtan.

CONSELLS SALUDABLES

Beure aigua és molt important quan comença la calor. Porta sempre la teua botella i dona xicotets xarups al llarg del dia. Mantent fresc i amb energia per aprendre!

- Ingredientes ECO**
- Pescado sostenible**
- De temporada**
- Fuente de omega 3**
- Gastronomia local**
- Sugerencia CENA**
- Proteina vegetal**
- Dia menú temático**
- * Dia susceptible de festivo, consulta con tu centro.**



lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>Lechuga, zanahoria, maíz 01</p> <p>Crema de brócoli con verduras</p> <p>Pechuga de pollo a la portuguesa con zanahoria, cebolla, ajo</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, lombarda, olivas 02</p> <p>Espaguetis "sin gluten" italiana con tomate</p> <p>Dentón en salsa de puerros al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, pepino, maíz 03</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Lomo al estilo gaditano con cebolla pochada al horno</p> <p>Yogur</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria 04</p> <p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Tortilla española con patata y cebolla</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, olivas 05</p> <p>Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)</p> <p>Filete de abadejo a la marinera al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 08</p> <p>Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)</p> <p>Magro con salsa de tomate casera al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, pepino, maíz 09</p> <p>Crema campestre de verduras con hortalizas</p> <p>Alitas de pollo a la cazadora al horno con hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada mixta con atún lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas</p> <p>Arroz del senyoret con pescado y marisco</p> <p>Yogur artesano</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 11</p> <p>Salteado de verduras con quinoa</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, lombarda, olivas 12</p> <p>Macarrones "sin gluten" siciliana berenjena, verdura, aceitunas negras</p> <p>Salmon en su jugo al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>Lechuga, zanahoria, maíz 15</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Salteado de magro a la santanderina al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, remolacha 16</p> <p>Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)</p> <p>Muslo de pollo en pepitoria al horno con hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 17</p> <p>Macarrones "sin gluten" con tomate asado y aceitunas negras</p> <p>Filete de merluza con picadillo de ajo y perejil al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, lombarda, olivas 18</p> <p>Salteado de verduras con quinoa</p> <p>Tortilla de patata y calabacín</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de verano con huevo lechuga, tomate, remolacha, olivas negras</p> <p>Arroz con pollo verduras</p> <p>Yogur artesano</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 22</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Muslo de pollo con pisto asado al horno con hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Festivo 23</p>	<p>Festivo 24</p>	<p>Festivo 25</p>	<p>Festivo 26</p>
<p>Festivo 29</p>	<p>Festivo 30</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>		

SABÍAS QUE

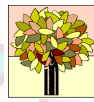
¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA:
Melocotón, nectarina, paraguay, manzana, pera y plátano.

CONSEJOS SALUDABLES

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>01 Lletuga, safanòria, dacsà Crema de bròquil amb verdures Pit de pollastre a la portuguesa amb pastanaga, ceba, all Fruita de temporada</p>	<p>02 Lletuga, llombarda, olives Espaguetis "sense gluten" italiana amb tomaca Déntol en salsa de porro al forn Fruita de temporada</p>	<p>03 Lletuga, cogombre, dacsà Crema de safanòria Llom a l'estil gadità amb ceba potxada al forn logurt</p>	<p>04 Lletuga, tomaca, safanòria Arròs amb salsa de tomaca Truita espanyola amb creïlla i ceba Fruita de temporada</p>	<p>05 Lletuga, safanòria, olives Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Filet d'abadejo a la marinera al forn amb salsa d'hortalisses Fruita de temporada</p>
<p>08 Lletuga, safanòria, olives Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Magre amb salsa de tomaca casolana al forn Fruita de temporada</p>	<p>09 Lletuga, cogombre, dacsà Crema campestres de verdures amb hortalisses Aletes de pollastre a la caçadora al forn amb hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>10 Amanida mixta amb tonyina Lletuga, tomaca, safanòria, dacsà, olives Arròs del senyore amb peix i marisc logurt artesà</p>	<p>11 Lletuga, dacsà, olives Saltat de verdures amb quinoa Truita de creïlles Fruita de temporada</p>	<p>12 Lletuga, llombarda, olives Macarrons "sense gluten" siciliana albergínia, verdura, olives negres Salmó al seu suc al forn Fruita de temporada</p>
<p>15 Lletuga, safanòria, dacsà Crema de safanòria Saltat de magre a la santanderina al forn amb salsa d'hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>16 Lletuga, safanòria, remolatxa Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Cuixa de pollastre en pepitòria al forn amb hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>17 Lletuga, dacsà, olives Macarrons "sense glúten" amb tomaca rostida i olives negres Filet de lluç al picada d'all i julivert al forn Fruita de temporada</p>	<p>18 Lletuga, llombarda, olives Saltat de verdures amb quinoa Truita de creïlla i carabasseta Fruita de temporada</p>	<p>19 Amanida d'estiu amb ou Lletuga, tomaca, remolatxa, olives negres Arròs amb pollastre i verdures logurt artesà</p>
<p>22 Lletuga, safanòria, olives Crema de carabasseta Cuixa de pollastre amb samfaina torrada al forn amb hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>23 Festiu</p>	<p>24 Festiu</p>	<p>25 Festiu</p>	<p>26 Festiu</p>
<p>29 Festiu</p>	<p>30 Festiu</p>	<p>INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.</p>		

SABIES QUE

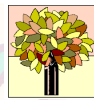
Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

JUNY FRUITA DE TEMPORADA:
Bresquilla, nectarina, paraguaià, poma, pera i plàtan.

CONSELLS SALUDABLES

Beure aigua és molt important quan comença la calor. Porta sempre la teua botella i dona xicotets xarups al llarg del dia. Mantent fresc i amb energia per a aprendre!

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- * Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.



lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>Lechuga, zanahoria, maíz 01</p> <p>Crema de brócoli con verduras</p> <p>Pechuga de pollo a la portuguesa con zanahoria, cebolla, ajo</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, lombarda, olivas 02</p> <p>Espaguetis "sin gluten" italiana con tomate</p> <p>Dentón en salsa de puerros al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, pepino, maíz 03</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Lomo al estilo gaditano con cebolla pochada al horno</p> <p>Yogur</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria 04</p> <p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Tortilla española con patata y cebolla</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, olivas 05</p> <p>Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)</p> <p>Filete de abadejo a la marinera al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 08</p> <p>Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)</p> <p>Magro con salsa de tomate casera al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, pepino, maíz 09</p> <p>Crema campestre de verduras con hortalizas</p> <p>Alitas de pollo a la cazadora al horno con hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada mixta con atún lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas</p> <p>Arroz del senyoret con pescado y marisco</p> <p>Yogur artesano</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 11</p> <p>Salteado de verduras con quinoa</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, lombarda, olivas 12</p> <p>Macarrones "sin gluten" siciliana berenjena, verdura, aceitunas negras</p> <p>Salmon en su jugo al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>
<p>Lechuga, zanahoria, maíz 15</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Salteado de magro a la santanderina al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, zanahoria, remolacha 16</p> <p>Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla (sin judías verdes)</p> <p>Muslo de pollo en pepitoria al horno con hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 17</p> <p>Macarrones "sin gluten" con tomate asado y aceitunas negras</p> <p>Filete de merluza con picadillo de ajo y perejil al horno</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Lechuga, lombarda, olivas 18</p> <p>Salteado de verduras con quinoa</p> <p>Tortilla de patata y calabacín</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>Ensalada de verano con huevo lechuga, tomate, remolacha, olivas negras</p> <p>Arroz con pollo verduras</p> <p>Yogur artesano</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 22</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Muslo de pollo con pisto asado al horno con hortalizas</p> <p>Fruta de temporada</p>	<p>23</p> <p>Festivo</p>	<p>24</p> <p>Festivo</p>	<p>25</p> <p>Festivo</p>	<p>26</p> <p>Festivo</p>
<p>29</p> <p>Festivo</p>	<p>30</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>		

SABÍAS QUE

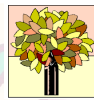
¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA:
Melocotón, nectarina, paraguayo, manzana, pera y plátano.

CONSEJOS SALUDABLES

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!

- Ingredientes ECO
- De temporada
- Gastronomía local
- Proteína vegetal
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.
- Pescado sostenible
- Fuente de omega 3
- Sugerencia CENA
- Día menú temático



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
<p>01 Lletuga, safanòria, dacsà Crema de bròquil amb verdures Pit de pollastre a la portuguesa amb pastanaga, ceba, all Fruita de temporada</p>	<p>02 Lletuga, llombarda, olives Espaguetis "sense gluten" italiana amb tomaca Déntol en salsa de porro al forn Fruita de temporada</p>	<p>03 Lletuga, cogombre, dacsà Crema de safanòria Llom a l'estil gadità amb ceba potxada al forn logurt</p>	<p>04 Lletuga, tomaca, safanòria Arròs amb salsa de tomaca Truita espanyola amb creïlla i ceba Fruita de temporada</p>	<p>05 Lletuga, safanòria, olives Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Filet d'abadejo a la marinera al forn amb salsa d'hortalisses Fruita de temporada</p>
<p>08 Lletuga, safanòria, olives Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Magre amb salsa de tomaca casolana al forn Fruita de temporada</p>	<p>09 Lletuga, cogombre, dacsà Crema campestres de verdures amb hortalisses Aletes de pollastre a la caçadora al forn amb hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>10 Amanida mixta amb tonyina lletuga, tomaca, safanòria, dacsà, olives Arròs del senyor amb peix i marisc logurt artesà</p>	<p>11 Lletuga, dacsà, olives Saltat de verdures amb quinoa Truita de creïlles Fruita de temporada</p>	<p>12 Lletuga, llombarda, olives Macarrons "sense gluten" siciliana albergínia, verdura, olives negres ③ Salmó al seu suc al forn Fruita de temporada</p>
<p>15 Lletuga, safanòria, dacsà Crema de safanòria Saltat de magre a la santanderina al forn amb salsa d'hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>16 Lletuga, safanòria, remolatxa Bollit valencià amb creïlla, safanòria i ceba (sense bajoquetes) Cuixa de pollastre en pepitòria al forn amb hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>17 Lletuga, dacsà, olives Macarrons "sense glúten" amb tomaca rostida i olives negres Filet de lluç al picada d'all i julivert al forn Fruita de temporada</p>	<p>18 Lletuga, llombarda, olives Saltat de verdures amb quinoa Truita de creïlla i carabasseta Fruita de temporada</p>	<p>19 Amanida d'estiu amb ou lletuga, tomaca, remolatxa, olives negres Arròs amb pollastre i verdures logurt artesà</p>
<p>22 Lletuga, safanòria, olives Crema de carabasseta Cuixa de pollastre amb samfaina torrada al forn amb hortalisses Fruita de temporada</p>	<p>23 Festiu</p>	<p>24 Festiu</p>	<p>25 Festiu</p>	<p>26 Festiu</p>
<p>29 Festiu</p>	<p>30 Festiu</p>	<p>INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.</p>		

SABIES QUE

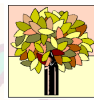
Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

JUNY FRUITA DE TEMPORADA:
Bresquilla, nectarina, paraguaià, poma, pera i plàtan.

CONSELLS SALUDABLES

Beure aigua és molt important quan comença la calor. Porta sempre la teua botella i dona xicotets xarups al llarg del dia. Mantent fresc i amb energia per a aprendre!

- Ingredientes ECO**
- Pescado sostenible**
- De temporada**
- Fuente de omega 3**
- Gastronomia local**
- Sugerencia CENA**
- Proteína vegetal**
- Día menú temático**
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.**



lunes

Lechuga, zanahoria, maíz **01**
Crema de brócoli
con patata, brócoli y cebolla
Solomillo de pollo empanado
Fruta de temporada

CENA: Sopa maravilla y pescado azul en papillote con verduras. Fruta

martes

Lechuga, lombarda, olivas **02**
Espaguetis integrales a la italiana
con tomate y queso
Dentón en salsa de puerro
al horno
Fruta de temporada

CENA: Crema de calabacín y pechuga de pollo al limón. Fruta

miércoles

Lechuga, pepino, maíz **03**
Alubias con hortalizas
con patata, zanahoria y calabacín
Lomo al estilo gaditano con cebolla pochada
al horno con especias
Lácteo

CENA: Tomate a la provenzal y pescado blanco a la espalda. Fruta

jueves

Lechuga, tomate, zanahoria **04**
Arroz con salsa de tomate
Tortilla española
con patata y cebolla
Fruta de temporada

CENA: Salteado de patata con verdura y pavo marindao. Fruta

viernes

Lechuga, zanahoria, olivas **05**
Garbanzos a la jardinera
con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento
Filete de abadejo a la marinera
al horno con salsa de hortalizas
Fruta de temporada

CENA: Ensalada murciana y tortilla de patata. Fruta

08

Lechuga, zanahoria, olivas **08**
LENTEJAS ECO con verduras
con patata, cebolla, pimiento y zanahoria
Magro en salsa de tomate casera
al horno
Fruta de temporada

CENA: Wok de verduras y tortilla de atún. Fruta

09

Lechuga, pepino, maíz **09**
Crema de verduras campestre
con patata, puerro, zanahoria y calabacín
Alitas de pollo a la cazadora con festival de maíz
al horno con zanahoria y pimiento rojo
Fruta de temporada

CENA: Champiñón al ajillo y pescado azul al curry. Fruta

10

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz **10**
Arroz del senyoret
con merluza y marisco
Fiambre de pavo y queso
Yogur artesano

CENA: Crema de espinacas y pollo al estilo griego. Fruta

11

Lechuga, maíz, olivas **11**
Carbanzos a la hortelana
con zanahoria, calabacín, cebolla y pimiento
Tortilla de patata
Fruta de temporada

CENA: Gazpacho andaluz y pescado blanco en salsa mery. Fruta

12

Lechuga, lombarda, olivas **12**
Macarrones integrales a la siciliana
pisto de verduras, aceitunas negras y tomate
Salmón al horno con salsa de soja, miel y limón
Fruta de temporada

CENA: Patatas pañadera y fajitas de pollo con verduras. Fruta

15

Lechuga, zanahoria, maíz **15**
Crema de zanahoria y manzana
Pavo a las finas hierbas
al horno
Fruta de temporada

CENA: Guisantes salteados con cebolla y pescado blanco en salsa. Fruta

16

Lechuga, zanahoria, remolacha **16**
Alubias camperas
con zanahoria, cebolla y puerro
Muslo de pollo en pepitoria
con verduras al horno
Fruta de temporada

CENA: Brócoli gratinado y huevos a la florentina. Fruta

17

Lechuga, maíz, olivas **17**
Macarrones integrales con tomate y aceitunas
con queso gratinado
Filete de merluza con picadillo de ajo y perejil
al horno
Fruta de temporada

CENA: Hervido valenciano y chuletas de pavo marinadas. Fruta

18

Lechuga, lombarda, olivas **18**
LENTEJAS ECO juliana
con cebolla, zanahoria y pimiento
Tortilla de patata y calabacín
Fruta de temporada

CENA: Ensalada murciana y pescado azul a la plancha con serrano. Fruta

19

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz **19**
Paella valenciana
con pollo, judía verde y garrofón
Fiambre de pavo y queso
Helado

CENA: Pizza casera de verduras. Fruta

22

Lechuga, zanahoria, olivas **22**
Crema de calabacín con queso
Salteado de magro con hortalizas
al horno
Fruta de temporada

CENA: Espinacas a la crema y rustidera de pescado blanco. Fruta

23

Festivo

24

Festivo

25

Festivo

26

Festivo

29

Festivo

30

Festivo

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.



SABÍAS QUE

¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA: Melocotón, nectarina, paraguay, manzana, pera y plátano.

CONSEJOS SALUDABLES

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!

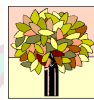
- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Día menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.

Valor nutricional

(Promedio diario de la comida del medio día)

Energía	Grasas	ACS
3914kj		
935kcal	29.23g	6.01g
Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas
109g	19.17g	53.34g
		2.29g





dilluns

Lletuga, safanòria, dacsa **01**
Crema de bròcoli
amb creïlla, bròcoli i ceba
Filet de pollastre arrebossat
Fruita de temporada

SOPAR: Sopa meravel·la i peix blau en papillote amb verdures. Fruita

dimarts

Lletuga, llombarda, olives **02**
Espaguetis integrals a la italiana
amb tomaca i formatge
Déntol en salsa de porro
al forn
Fruita de temporada

SOPAR: Crema de carabasseta i pit de pollastre a la llima. Fruita

dimecres

Lletuga, cogombre, dacsa **03**
Mongetes amb hortalisses
amb creïlla, safanòria i carabasseta
Llom a l'estil gadità amb ceba
façana
al forn
Lacti

SOPAR: Tomaca a la provençal i peix blanc a l'esquena. Fruita

dijous

Lletuga, tomaca, safanòria **04**
Arròs amb salsa de tomaca
Truita espanyola
amb creïlla i ceba
Fruita de temporada

SOPAR: Saltat de creïlla amb verdura i polit marindao. Fruita

divendres

Lletuga, safanòria, olives **05**
Cigrons a la jardineria
amb ceba, safanòria, carabasseta i pimentó
Filet d'abadejo a la marinera
al forn amb salsa d'hortalisses
Fruita de temporada

SOPAR: Ensalada murciana i truita de creïlla. Fruita

dilluns

Lletuga, safanòria, olives **08**
ecor LLENTIES ECO amb verdures
amb creïlla, ceba, pimentó i safanòria
Magre amb salsa de tomàquet casolana
al forn
Fruita de temporada

SOPAR: Wok de verdures i truita de tonyina. Fruita

dimarts

Lletuga, cogombre, dacsa **09**
Crema de verdures campestre
amb patata, porro, pastanaga i carabasseta
Aletes de pollastre a la caçadora amb festival de dacsa
al forn amb safanòria i i pimentó roig
Fruita de temporada

SOPAR: Xampinyó amb allada i peix blau al curri. Fruita

dimecres

Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa **10**
Arròs del senyoret
amb lluç i marisc
Fiambre de titot i formatge
logurt artesà

SOPAR: Crema d'espínacs i pollastre a l'estil grec. Fruita

dijous

Lletuga, dacsa, olives **11**
ecor Cigrons a l'hortolana
amb carlota, carabasseta, ceba i pimentó
Truita de creïlla
Fruita de temporada

SOPAR: Gaspatxo andalusí i peix blanc en salsa mery. Fruita

divendres

Lletuga, llombarda, olives **12**
Macarrons integrals a la siciliana
samfaina, olives negres i tomaca
ecor Salmó al forn amb salsa de soja, mel i llima
Fruita de temporada

SOPAR: Creïlles fornera i fajitas de pollastre amb verdures. Fruita

dilluns

Lletuga, safanòria, dacsa **15**
Crema de pastanaga i poma
Titot a les fines herbes
al forn
Fruita de temporada

SOPAR: Pésols saltats amb ceba i peix blanc en salsa. Fruita

dimarts

Lletuga, safanòria, remolatxa **16**
ecor Fesols camperes
amb safanòria, ceba i porro
Cuixa de pollastre en pepitòria
amb verdures al forn
Fruita de temporada

SOPAR: Bròcoli gratinat i ous a la florentina. Fruita

dimecres

Lletuga, dacsa, olives **17**
Macarrons integrals amb tomaca i olives
amb formatge gratinat
Filet de lluç al amb picada d'all i julivert
al forn
Fruita de temporada

SOPAR: Bollit valencià i xulles de polit marinades. Fruita

dijous

Lletuga, llombarda, olives **18**
ecor LLENTIES ECO juliana
amb ceba, safanòria i pimentó
Truita de creïlla i carabasseta
Fruita de temporada

SOPAR: Ensalada murciana i peix blau a la planxa amb serrà. Fruita

divendres

Lletuga, tomaca, safanòria, dacsa **19**
ecor Paella valenciana
amb pollastre, bajoca i garrofo
Fiambre de titot i formatge
Gelat

SOPAR: Pizza casolana de verdures. Fruita

dilluns

Lletuga, safanòria, olives **22**
Crema de carabasseta amb formatge
Saltejat de magre amb hortalisses
al forn
Fruita de temporada

SOPAR: Espínacs a la crema i rustidera de peix blanc. Fruita

dimarts

Festiu

dimecres

Festiu

dijous

Festiu

divendres

Festiu

dilluns

Festiu

dimarts

Festiu

dimecres

INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS:
Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·liciti diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.

dijous

divendres

SABIES QUE

Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

JUNY FRUITA DE TEMPORADA:
Bresquilla, nectarina, paraguaià, poma, pera i plàtan.

CONSELLS SALUDABLES















Beure aigua és molt important quan comença la calor. Porta sempre la teua botella i dona xicotets xarups al llarg del dia. Mantent fresc i amb energia per a aprendre!

- ecor** Ingredientes ECO
- ecor** De temporada
- ecor** Gastronomía local
- ecor** Proteína vegetal
- ecor** Pesca sostenible
- 3** Fuente de omega 3
- ecor** Sugerencia CENA
- ★** Día menú temático
- ★** Día susceptible de festivo, consulta con tu centro.

Valor nutricional			
(Promedi diari del menjar de mig dia)			
Energia	Greix	ACS	
3914kj			
935kcal	29.23g		6.01g
Hidrats de Carboni	Sucres	Proteïnes	Sal
109g	19.17g	53.34g	2.29g

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

VALENCIA CATERING JUNIO

ALÉRGENOS	(1)		(2)								(3)			
														
	CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
1º PLATOS														
CREMA DE BRÓCOLI	X		X				X		X	X		X		
ESPAGUETIS INTEGRALES A LA ITALIANA	X		X			X	X			X		X		
ALUBIAS CON HORTALIZAS	X		X				X		X	X		X		
ARROZ CON SALSA DE TOMATE												X		
GARBANZOS A LA JARDINERA	X		X				X		X	X		X		
LENTEJAS ECO CON VERDURAS	X		X				X		X	X		X		
CREMA CAMPESTRE CON VERDURAS	X		X				X		X	X		X		
ENSALADA MIXTA CON ATÚN				X										
GARBANZOS A LA HORTELANA	X		X				X		X	X		X		
MACARRONES INTEGRALES A LA SICILIANA	X		X			X	X			X		X		
CREMA DE ZANAHORIA Y MANZANA	X		X				X		X	X		X		
ALUBIAS CAMPERAS	X		X				X		X	X		X		
MACARRONES INTEGRALES CON TOMATE ASADO Y ACEITUNAS NEGRAS	X		X			X	X			X		X		
LENTEJAS ECO JULIANA	X		X				X		X	X		X		
ENSALADA DE VERANO CON HUEVO			X	X										
CREMA DE CALABACIN CON QUESO	X		X				X		X	X		X		
ESTOFADO DE LENTEJAS ECO	X		X				X		X	X		X		
FIDEOS A LA CAZUELA CON MAGRO	X		X			X				X		X		
POTAJE DE GARBANZOS	X		X				X		X	X		X		
ARROZ AL HORNO CON EMBUTIDO VALENCIANO Y TOMATE	X											X		
FIDEUA GANDIENSE	X	X	X	X		X	X			X		X	X	

(1) Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

(3) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de SO₂ total.

Ⓞ El fabricante informa en su etiquetado que el producto está elaborado en una fábrica que utiliza los alérgenos indicados.

Nota 1: los alérgenos indicados en este listado son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Nota 2: los platos servidos pueden contener en su composición ingredientes compuestos, cuyos alérgenos presentes han sido indicados en esta tabla.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS



VALENCIA CATERING JUNIO

ALÉRGENOS	 (1) CONTIENE GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS	 FRUTOS DE CÁSCARA (2)	 APIO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SESAMO	 E-X (3) DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 MOLUSCOS	 ALTRAMUICES
-----------	--	--	--	---	---	--	---	---	--	---	--	---	--	---

1º PLATOS														
GUISANTES SALTEADOS CON CEBOLLA						X			X			X		
ESPAGUETIS POMODORO	X		X			X	X			X		X		
BRÓCOLI AL VAPOR						X			X			X		
ARROZ NEGRO	X	X		X		X	X					X	X	
ARROZ CON POLLO Y VERDURAS	X	X	X	X		X	X		X	X		X	X	
ALUBIAS TRITURADAS CON HORTALIZAS	X		X				X		X	X		X		
GARBANZOS TRITURADOS A LA JARDINERA	X		X				X		X	X		X		
ARROZ DE PESCADO	X	X		X		X	X					X	X	
GARBANZOS TRITURADOS A LA HORTELANA	X		X				X		X	X		X		
ALUBIAS TRITURADAS CAMPERAS	X		X				X		X	X		X		
PAELLA VALENCIANA	X	X	X	X		X	X		X	X		X	X	
POTAJE DE GARBANZOS TRITURADOS	X		X				X		X	X		X		
ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS	X	X	X	X		X	X		X	X		X	X	















(1) Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.
 (2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.
 (3) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de SO₂ total.
 El fabricante informa en su etiquetado que el producto está elaborado en una fábrica que utiliza los alérgenos indicados.
Nota 1: los alérgenos indicados en este listado son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
Nota 2: los platos servidos pueden contener en su composición ingredientes compuestos, cuyos alérgenos presentes han sido indicados en esta tabla.

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	(1)			(2)						(3)				
	CONTIENE GLUTEN	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	AJO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUZES
2º PLATOS:														
SOLOMILLO DE POLLO EMPANADO CON PATATAS PANADERA	×		×			×	×		×	×		×		
DENTÓN EN SALSA DE PUERROS	×			×		×	×		×			×	×	
LOMO AL ESTILO GADITANO CON CEBOLLA POCHADA	×		×				×		×	x		×		
TORTILLA ESPAÑOLA			×											
FILETE DE ABADEJO A LA MARINERA	×			×										
MAGRO EN SALSA DE TOMATE CASERA	×		×				×		×	×		×		
ALITAS DE POLLO A LA CAZADORA CON FESTIVAL DE MAIZ	×		×				×					×		
ARROZ DEL SENYORET	×	×		×		×	×					×	×	
TORTILLA DE PATATA			×											
SALMON AL HORNO CON SALSA DE SOJA, MIEL Y LIMÓN	×	×	×	×		×	×		×			×	×	
ALBÓNDIGAS A LA SANTANDERINA						×						×		
MUSLO DE POLLO EN PEPITORIA	×		×				×		×	×		×		
FILETE DE MERLUZA CON PICADILLO DE AJO Y PEREJIL	×			×		×	×					×	×	
TORTILLA DE PATATA Y CALABACIN			×	①		①	①							
PAELLA VALENCIANA	×	×	×	×		×	×		×	×		×	×	
LONGANIZAS DE AVE CON PISTO MALLORQUIN		①	①	①		×		①	①			×	①	
SOLOMILLO DE POLLO EMPANADO	×		×			×	×		×	×		×		
FILETE DE ABADEJO A LA GALLEGA	×	×		×		×	×		×			×	×	
CAPRICHOS A LA ROMANA	×	×	×	×		×	×			×		×	×	
FILETE DE ABADEJO EN SALSA MERY	×	×	×	×		×	×		×			×	×	
OTROS:														
ENSALADA DE ENTRANTE (lechuga, lombarda, maíz, olivas, zanahoria, remolacha, pepino y tomate)														
POSTRES:														
YOGUR							×							
FRUTA														
HELADO DE NATA Y CHOCOLATE			×		×	×	×	×						
<p>(1) Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas.</p> <p>(2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.</p> <p>(3) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de SO₂ total.</p> <p>① El fabricante informa en su etiquetado que el producto está elaborado en una fábrica que utiliza los alérgenos indicados.</p> <p>Nota 1: los alérgenos indicados en este listado son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.</p> <p>Nota 2: los platos servidos pueden contener en su composición ingredientes compuestos, cuyos alérgenos presentes han sido indicados en esta tabla.</p>														

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

VALENCIA CATERING JUNIO

ALÉRGENOS	 (1) CONTIENE GLUTEN	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LÁCTEOS	 FRUTOS DE CÁSCARA (2)	 APO	 MOSTAZA	 GRANOS DE SESAMO	 DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS (3)	 MOLUSCOS	 ALGAS MARINAS
2º PLATOS:														
POLLO DESHUESADO ASADO	X		X				X		X	X		X		
ABADEJO EN ESCABECHE	X			X										
GULASH DE PAVO	X	X	X	X		X	X		X			X	X	
LACÓN EN ACEITE DE OLIVA														
PAVO A LAS FINAS HIERBAS	X		X				X		X	X		X		
FILETE DE MERLUZA AL LIMÓN	X			X		X	X		X			X	X	
TORTILLA DE PAVO			X			X								
SALTEADO DE MAGRO CON HORTALIZAS	X		X				X		X	X		X		
ABADEJO ENCEBOLLADO	X			X		X	X		X			X	X	
QUESO FRESCO CON RODAJA DE TOMATE NATURAL			X				X							
RAGÚ DE TERNERA	X		X				X		X	X		X		
BACALAO REBOZADO	X	X		X		X	X			X			X	
VARITAS DE MERLUZA	X	X		X		X	X			X			X	
MERLUZA RELLENA DE YORK Y QUESO	X			X		X	X							
RODAJA DE MERLUZA REBOZADA	X			X		X	X							
PECHUGA DE POLLO EN SU JUGO	X		X				X		X	X		X		
SALMÓN AL HORNO	X			X		X	X		X			X	X	
TORTILLA FRANCESA			X											
FLETE DE MERLUZA AL LIMÓN	X			X		X	X		X			X	X	
ALITAS DE POLLO A LA CAZADORA CON PATATAS CHIPS	X		X			X	X					X		
MUSLO DE POLLO EN PEPITORIA CON PATATAS CHIPS	X		X			X	X					X		
LOMO SAJONIA TROCEADO AL ESTILO GADITANO CON CEBOLLA POCHADA	X		X				X		X	X		X		
POLLO DESHUESADO A LA CAZADORA	X		X				X		X	X		X		
FIAMBRE DE PAVO Y QUESO			X			X	X							
POLLO DESHUESADO EN PEPITORIA	X		X				X		X	X		X		
VARITAS DE MERLUZA	X			X		X	X							

(1) Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de Macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

(3) Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10 mg/Litro en términos de SO₂ total.

Ⓞ El fabricante informa en su etiquetado que el producto está elaborado en una fábrica que utiliza los alérgenos indicados.

Nota 1: los alérgenos indicados en este listado son los que establece el Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Nota 2: los platos servidos pueden contener en su composición ingredientes compuestos, cuyos alérgenos presentes han sido indicados en esta tabla. Asimismo, para conocer en detalle los ingredientes que contienen los productos utilizados puede consultar el listado de ingredientes compuestos adjunto.

En aquellos casos que se lleve a cabo una dieta especial por alergia, intolerancia, cualquier otra necesidad médica o bien por motivos culturales o religiosos, y por tanto, no se puedan llevar a cabo las recomendaciones de cenas indicadas en el menú basal, y en cumplimiento del artículo 40.4 de la ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, a continuación, os proporcionamos propuestas para que, en lo casos mencionados, las cenas ofrecidas en casa sean complementarias al menú proporcionado en el comedor.

PRIMEROS PLATOS

Si he comido:



Para cenar:



Si he comido:

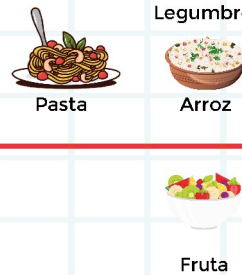


Para cenar:



SEGUNDOS PLATOS

POSTRES



EL RINCÓN SALUDABLE

Cada día ofrecemos una variedad de frutas y verduras de distintos colores, asegurando una amplia gama de vitaminas y minerales. Además, las presentamos de diversas maneras y en distintas elaboraciones, lo que permite disfrutar de su sabor y textura de forma muy variada.

Productos de temporada

En nuestro menú de junio encontrarás una deliciosa selección de productos frescos y de temporada, como melocotón, nectarina, paraguayo, tomate, calabacín, pepino y zanahoria entre otros.

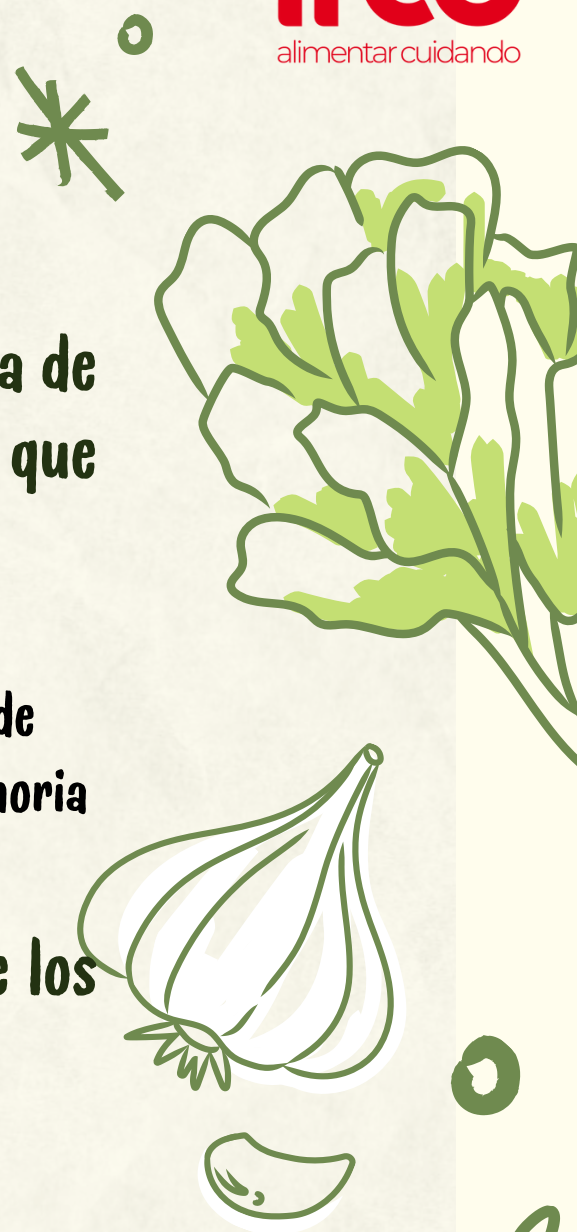
Aderezamos nuestros platos con hierbas aromáticas y especias, de manera que potenciamos el sabor de los platos sin necesidad de un aporte excesivo de sal.

Plato destacado

Este mes incluimos :
Dentón en salsa de puerros, un pescado blanco rico en ácidos grasos omega 3 y omega 6, así como en proteínas de alto valor biológico.

Consejo saludable

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!



OBJETIVO DEL REAL DECRETO 315/2025

FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS

- Garantizar el acceso a una alimentación y nutrición de calidad.
- Priorizar una alimentación sostenible y local.
- Dar más protagonismo a los alimentos de origen vegetal (legumbres, verduras y proteína de origen vegetal).
- Reducir fritos, precocinados y ultra procesados.

EN COCINA:

- Aceite de oliva virgen o virgen extra para aliñar ensaladas, y aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico para cocinar y freír.
- Sal yodada.
- Una gran variedad de especias.

FRECUENCIA DE CONSUMO:

- Legumbres: 1-2 raciones/ semana.
- Arroz: 1 ración/semana.
- Pasta: 1 ración/semana.
- Pescado: 1-3 raciones/semana (incluido pescado azul).
- Huevos: 1-2 raciones/semana.
- Carnes: Máximo 3 raciones/semana (procesadas 2/mes).
- Fruta fresca: 4-5 raciones/semana.

OTROS REQUISITOS:

- Agua como única bebida.
- Al menos dos veces a la semana se ofrecerá pan integral.
- Al menos cuatro veces al mes el arroz o la pasta será integral.
- Las frituras se limitarán como máximo a una ración por semana.
- Disminución de productos precocinados.
- Priorizar verduras y hortalizas frescas.

CRITERIOS NUTRICIONALES Y DE SOSTENIBILIDAD

- 45% de las raciones de frutas y hortalizas serán de temporada.
- 5% del producto ofrecido será de origen ecológico.

Porque nos importas, cuidamos cada detalle. Cumplir la normativa es nuestra forma de decirte que estás en las mejores manos.



OBJETIU DEL REIAL DECRET 315/2025

irco
alimentar cuidando

FOMENT D'UNA ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE EN CENTRES EDUCATIUS

- Garantir l'accés a una alimentació i nutrició de qualitat.
- Prioritzar una alimentació sostenible i local.
- Donar més protagonisme als aliments d'origen vegetal (llegums, verdures i proteïna d'origen vegetal).
- Reduir fregits, precuinats i ultraprocessats.

EN CUINA:

- Oli d'oliva verge o verge extra per a amanir ensalades, i oli d'oliva o oli de gira-sol alt oleic per a cuinar i fregir.
- Sal iodada.
- Una gran varietat d'espècies.

ALTRES REQUISITS:

- Aigua com a única beguda.
- Almenys dues vegades a la setmana s'oferirà pa integral.
- Almenys quatre vegades al mes l'arròs o la pasta serà integral.
- Les fritures es limitaran com a màxim a una ració per setmana.
- Disminució de productes precuinats.
- Prioritzar verdures i hortalisses fresques.

FREQÜÈNCIA DE CONSUM:

- Llegums: 1-2 racions/ setmana.
- Arròs: 1 ració/setmana.
- Pasta: 1 ració/setmana.
- Peix: 1-3 racions/setmana (inclòs peix blau).
- Ous: 1-2 racions/setmana.
- Carns: Màxim 3 racions/setmana (processades 2/mes).
- Fruita fresca: 4-5 racions/setmana.

CRITERIS NUTRICIONALS I DE SOSTENIBILITAT

- 45% de les racions de fruites i hortalisses seran de temporada.
- 5% del producte ofert serà d'origen ecològic.

Perquè ens importes, cuidem cada detall. Complir la normativa és la nostra manera de dir-te que estàs en les millors mans.