



## Menú Octubre

### Ensalada reina

(lechuga, zanahoria, pepino, maíz)

### Crema polinizada de guisantes y manzana

### Muslo de pollo a la miel de Maya (al horno)

### Yogur de ABJota

(de chocolate)

En Octubre, ABJota se presenta y nos invita a conocer a sus amigas insectos con las que no para de tener divertidas aventuras.





## **Menú Octubre**

### **Ensalada regna**

(encisam, carlota, cogombre, dacsa)

### **Crema polinitzada de pésols i poma**

### **Cuixa de pollastre a la mel de Maia (al forn)**

### **logurt d'ABJota**

(de xocolate)

A l'octubre, ABJota es presenta i ens convida a conéixer als seus amigues insectes amb les quals no para de tindre divertides aventures.





<b>lunes</b>	<b>martes</b>	<b>miércoles</b>	<b>jueves</b>	<b>viernes</b>
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b> <b>Hamburguesa mixta en salsa lionesa</b> carne de cerdo y ternera al horno con salsa de cebolla Fruta  <small>CENA: Consomé y picadillo andaluz. Fruta</small>	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos a la burgalesa</b> con panceta y verduras <b>Varitas de merluza</b> Fruta  <small>CENA: Brócoli paraíso y chuletas de pavo. Fruta</small>	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b> <b>Tortilla de patata</b> Fruta  <small>CENA: Calabaza especiada y pescado azul al horno. Fruta</small>	Lechuga, lombarda, olivas <b>Lentejas campesinas</b> con patata, cebolla, zanahoria y calabacín al horno <b>Muslo de pollo asado al limón</b> Yogur  <small>CENA: Crema de calabacín y huevo a la plancha. Fruta</small>	Lechuga, rabanos, zanahoria, maíz <b>Tornillos con tomate y aceitunas</b> <b>Rustidera de merluza</b> al horno Fruta  <small>CENA: Wok de verduras y ternera encebollada. Fruta</small>
<b>Festivo</b>  <small>CENA: Menestra a la pimienta y sepia al ajillo. Fruta</small>	Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Crema mediterránea con picatostes</b> con hortalizas <b>Solomillo de pollo empanado</b> Fruta  <small>CENA: Champiñones en salsa verde y pescado blanco al papillote. Fruta</small>	Lechuga, remolacha, maíz, olivas <b>MACARRONES ECO con bacon ahumado y salsa carbonara</b> con leche <b>Tortilla francesa</b> Fruta  <small>CENA: Berenjena con soja y miel, y pavo a la naranja. Fruta</small>	<b>Festivo</b>  <small>CENA: Huevo duro con pechuga de pavo</small>	Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Arroz con setas</b> <b>Filete de merluza a la gallega</b> al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro Fruta  <small>CENA: Paninis caseros variados. Fruta</small>
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Lentejas a la jardinera</b> con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento <b>Rodaja de merluza rebozada</b> Fruta  <small>CENA: Vichysoise y alitas de pollo rusticas. Fruta</small>	Hummus con tosta <b>Arroz con salsa de tomate</b> <b>Longanizas rustidas al horno</b> carne de cerdo Fruta  <small>CENA: Timbal de verduras a la parmesana y tortilla de atún. Fruta</small>	Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicantina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta  <small>CENA: Ensalada caprese y pescado blanco a la vizcaína. Fruta</small>	Lechuga, lombarda, rabano, zanahoria <b>Espaguetis con salsa boloñesa y queso gratinado</b> con carne picada de cerdo y tomate <b>Huevo duro con pechuga de pavo</b> Yogur  <small>CENA: Mini pizza de calabacín y pescado blanco a la mediterránea. Fruta</small>	Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz <b>Sopa de cocido con fideos</b> de ave y cerdo <b>Cocido completo con pelota</b> con garbanzos, patata y hortalizas Fruta  <small>CENA: Pastel de patata y buñuelos de pescado. Fruta</small>
<b>Festivo</b>  <small>CENA: Crema de calabacín, y revuelto de queso. Fruta</small>	Lechuga, maíz, olivas <b>Potaje de garbanzos con verduritas</b> con patata, calabacín, cebolla y zanahoria <b>Pizza de york y queso</b> con tomate Fruta  <small>CENA: Sopa de sémola y magro con tomate. Fruta</small>	Hummus con tosta <b>Arroz tres delicias</b> con hortalizas, guisantes y fiambre de pavo <b>Filete de merluza al tomillo y romero</b> al horno Fruta  <small>CENA: Patatas panaderas y ternera en adobo casero. Fruta</small>	Ensalada reina Lechuga, zanahoria, pepino, maíz <b>Crema polinizada de guisantes con manzana</b> <b>Pollo deshuesado a la miel de Maya</b> al horno Yogur de ABEjota de chocolate  <small>CENA: Focaccia al gusto y sardinas marinadas. Fruta</small>	Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Guisado de LENTEJAS ECO con arroz</b> con hortalizas <b>Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada</b> Fruta  <small>CENA: Sopa de ave y pescado blanco rebozado casero con cereales de maíz. Fruta</small>
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de legumbres</b> <b>Lomo sajonia en salsa de zanahoria</b> al horno Fruta  <small>CENA: Sopa de ave y pescado blanco rebozado casero con cereales de maíz. Fruta</small>	Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz <b>Paella campesina</b> con verduras <b>Tortilla de queso</b> Fruta  <small>CENA: Patatas panaderas y ternera en adobo casero. Fruta</small>	<b>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES:</b> 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.		

**Actividades**  
did@ctix

Ha llegado ABJota

"Piuleta i Tronaor"

9 octubre

Día de la C. Valenciana

Sabías que...

En IRCO, todos los días más Sostenibles.

OCTUBRE FRUTA DE TEMPORADA:  
Manzana, plátano, pera, caqui, ciruela, nectarina**Consejos saludables**

ABJota nos recomienda que, aunque lo mejor es acostumbrarnos al sabor natural de los alimentos, si vamos a endulzar nuestros platos, lo hagamos con miel en lugar de azúcar, pero ¡jojojo! en cantidad controlada.

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.

**Valores nutricionales**

(Promedio diario de la comida de mediiodía)				
Energía	Grasas	AGS	AGM	AGP
3476kj				
831kcal	35.8g	7.2g	11.3g	13.8g
	Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteínas	Sal
	89g	22.2g	30.8g	2.8g
	Menú irco revisado y valorado por el área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Un. de Valencia			



dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Lletuga, safanòria, llombarda, olivas <b>Crema de safanòria</b> <b>Hamburguesa mixta en salsa lionesa</b> carn de porc i vedella al forn amb salsa de ceba Fruita  <small>SOPAR: Consomé i picada andalusa. Fruita</small>	Lletuga, llombarda, dacsa, olivas <b>Cigrons a la burgalesa</b> amb cansalada i verdures <b>Varetas de lluç</b> Fruita  <small>SOPAR: Brócoli paradís i xulles de titot. Fruita</small>	Lletuga, remolatxa, safanòria <b>Arròs amb verdures de temporada</b> <b>Truita de creïlla</b> Fruita  <small>SOPAR: Carabassa especiada i peix blau al forn. Fruita</small>	Lletuga, llombarda, olivas <b>Llentilles llauradores</b> amb creïlla, ceba, safanòria i carabasseta <b>Cuixa de pollastre rostit a la llíma</b> al forn logurt  <small>SOPAR: Crema de carabasseta i ou a la planxa. Fruita</small>	Lletuga, raves, safanòria, dacsa <b>Cargols amb tomaca i olives</b> <b>Lluç rostit</b> al forn Fruita  <small>SOPAR: Wok de verdures i vedella en ceba. Fruita</small>
<b>Festiu</b>	<b>Festiu</b>	<b>Festiu</b>	<b>Festiu</b>	<b>Festiu</b>
Lletuga, safanòria, llombarda, olivas <b>Llentilles a la jardinera</b> amb ceba, safanòria, carabasseta i pimentó <b>Rodanxa de lluç arrebossat</b> Fruita  <small>SOPAR: Vichysoisse i aletes de pollastre rostites. Fruita</small>	Hummus amb llesca <b>Arròs amb salsa de tomaca</b> <b>Llongnaisses rostides al forn</b> carn de porc Fruita  <small>SOPAR: Xampinyons en salsa verda i peix blanc a la papillota. Fruita</small>	Lletuga, remolatxa, cogomere <b>Ollaia alcantina</b> amb fesols, llentilles, arròs i hortalisses <b>Remenat campero</b> amb verdures Fruita  <small>SOPAR: Tomaca a la provençal i llom en salsa de formatge. Fruita</small>	Lletuga, llombarda, rave, safanòria <b>Espaguetis amb salsa bolonyesa i formatge gratinat</b> amb carn picada de porc i tomaca <b>Ou dur amb pit de titot</b> logurt  <small>SOPAR: Timbala de verdures a la parmesana i truita de tonyina. Fruita</small>	Lletuga, llombarda, safanòria, dacsa <b>Sopa de putxero amb fideus d'aigua i porc</b> <b>Putxero complet amb pilota</b> amb cigrons, creïlles i hortalisses Fruita  <small>SOPAR: Pastís de creïlla i banyols de peix. Fruita</small>
<b>MACARRONS ECO amb verdutes al curri</b> <b>Aladroc en tempura</b> arrebossat casolà Fruita  <small>SOPAR: Crema de carabasseta, i remenat de formatge. Fruita</small>	Lletuga, dacsa, olivas <b>Potage de cigrons amb verdutes</b> amb creïlla, carabasseta i safanòria <b>Pizza de york i formatge</b> amb tomaca Fruita  <small>SOPAR: Ensalada caprese i peix blanc a la biscaïna. Fruita</small>	Hummus amb llesca <b>Arròs tres delícies</b> amb hortalisses, pèsols i titot <b>Filet de lluç a la farigola i romànic</b> al forn Fruita  <small>SOPAR: Sopa de sèmola i magre amb tomaca. Fruita</small>	Amanida reina Lechuga, zanahoria, pepino, maiz <b>Crema pol-linitzada de pèsols amb poma</b> <b>Pollastre desossat a la mel de Maya</b> al forn logurt de ABEjota de chocolate  <small>SOPAR: Mini pizza de carabasseta i peix blanc a la mediterrània. Fruita</small>	Lletuga, safanòria, llombarda <b>Guisat de LLENTIES ECO amb arròs</b> amb hortalisses <b>Truita de carabasseta i ceba caramel-litzada</b> Fruita  <small>SOPAR: Focaccia al gust i sardines marinades. Fruita</small>
Lletuga, safanòria, llombarda, olivas <b>Crema de llegums</b> con verduras <b>Llom saxònia en salsa de safanòria</b> al forn Fruita  <small>SOPAR: Sopa d'aigua i peix blanc arrebossat casolà amb cereals de dacsa. Fruita</small>	Lletuga, remolatxa, safanòria, dacsa <b>Paella llauradora</b> amb verdures <b>Truita de formatge</b> Fruita  <small>SOPAR: Creïlles forneres i vedella en adob casolà. Fruita</small>	INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intolleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, annex ii). Informa 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.		
<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>
<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>
<b>30</b>	<b>31</b>			

**Activitats**  
**did@ctiX**
**Arriba ABJota**
**"Piuleta i Tronaor"**
**9 octubre**  
**Día de la C. Valenciana**
**Sabies que...**

En IRCO, tots els dies més Sostenibles.

 OCTUBRE FRUITA DE TEMPORADA:  
 Poma, plàtan, pera, caqui, pruna, nectarina

**Consells saludables**

ABJota ens recomana que, encara que el millor és acostumrar-nos al sabor natural dels aliments, si endolcirem els nostres plats, ho fem amb mel en lloc de sucre, però ull poll! en quantitat controlada.

- Ingredients ECO
- Peix sostenible
- De temporada
- Font d'omega 3
- Gastronomia local
- Suggeriment SOPAR
- Proteïna vegetal
- Dìa menú temàtic
- Dìa susceptible de festiu, consulta amb el teu centre.

**Valor nutricional**

(Promedi diari del menjar de mig dia)				
Energia	Greix	AGS	AGM	ACP
3476kj 831kcal	35.8g	7.2g	11.3g	13.8g
Hidrats de Carboni	Sucres	Proteïnes	Sal	
89g	22.2g	30.8g	2.8g	

Menú irco revisat i valorat per l'àrea de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia de la Un. de València

# menú

## MENÚ INFANTIL

# OCTUBRE 2023

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b> Hamburguesa mixta en salsa lionesa carne de cerdo y ternera al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos de la huerta</b> con verduras Varitas de merluza Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b> Tortilla de patata Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, olivas <b>Lentejas campesinas</b> con hortalizas <b>Pollo deshuesado asado al limón</b> Yogur	Lechuga, rábanos, zanahoria, maíz <b>Tornillos con tomate y aceitunas</b> Rustidera de merluza al horno Fruta de temporada
9 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Crema mediterránea con picotostes</b> con hortalizas Solomillo de pollo empanado Fruta de temporada	10 Lechuga, remolacha, maíz, olivas <b>MACARRONES ECO con bacon ahumado y salsa carbonara</b> Tortilla francesa Fruta de temporada	11 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicatina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas Revuelto campero con verduras Fruta de temporada	12	13 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Arroz con setas</b> Filete de merluza a la gallega al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro Fruta de temporada
16 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Lentejas a la jardinera</b> con hortalizas Rodaja de merluza rebozada Fruta de temporada	17 Hummus con tosta <b>Arroz con salsa de tomate</b> Longanizas rustidas al horno Fruta de temporada	18 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicatina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas Revuelto campero con verduras Fruta de temporada	19 Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria <b>Espaguetis a la boloñesa gratinados</b> con carne picada de cerdo, tomate y queso <b>Huevo duro con pechuga de pavo</b> Yogur	20 Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz <b>Sopa de cocido con fideos</b> de ave y cerdo <b>Cocido completo con pelota</b> con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada
23 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>MACARRONES ECO con verduras</b> Bacalao rebozado Fruta de temporada	24 Lechuga, maíz, olivas <b>Potaje de garbanzos con verduras</b> con patata, calabacín, cebolla y zanahoria Pizza de york y queso con tomate Fruta de temporada	25 Hummus con tosta <b>Arroz tres delicias</b> con hortalizas, guisantes y pavo <b>Filete de merluza al tomillo y romero</b> al horno Fruta de temporada	26 Ensalada reina (Lechuga, zanahoria, pepino, maíz) <b>Crema polinizada de guisantes y manzana</b> <b>Pollo deshuesado a la miel de Maya</b> al horno Yogur de ABElota (de chocolate)	27 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Guiso de LENTEJAS ECO con arroz</b> con hortalizas <b>Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada</b> Fruta de temporada
30 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de legumbres</b> Lomo sajonia en salsa de zanahoria al horno Fruta de temporada	31 Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz <b>Paella campesina</b> con verduras Tortilla de queso Fruta de temporada			

**irco**  
alimentar cuidando

Actividades  
did@ctiX

Ha llegado ABElota

"Piuleta i Tronaor"  
9 octubre  
Día de la C.Valenciana

Sabías que...

Consejos saludables

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.

# menú

MENÚ NO CERDO

# OCTUBRE 2023

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b> Hamburguesa de ave en salsa lionesa al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos de la huerta</b> con verduras Varitas de merluza Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b> Tortilla de patata Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, olivas <b>Lentejas campesinas</b> con hortalizas Muslo de pollo asado al limón Yogur	Lechuga, rábanos, zanahoria, maíz <b>Tornillos con tomate y aceitunas</b> Rustidera de merluza al horno Fruta de temporada
9 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Crema mediterránea con pícatostes</b> con hortalizas Solomillo de pollo empanado Fruta de temporada	10 Lechuga, remolacha, maíz, olivas <b>MACARRONES ECO napolitana</b> con tomate y hortalizas Tortilla francesa Fruta de temporada	11 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicantina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas Revuelto campero con verduras Fruta de temporada	12	Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Arroz con setas</b> Filete de merluza a la gallega al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro Fruta de temporada
16 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Lentejas a la jardinera</b> con hortalizas Rodaja de merluza rebozada Fruta de temporada	17 Hummus con tosta <b>Arroz con salsa de tomate</b> Longanizas de ave rustidas al horno Fruta de temporada	18 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicantina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas Revuelto campero con verduras Fruta de temporada	19 Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria <b>Espaguetis a la boloñesa de ave gratinados</b> con carne picada de ave, tomate y queso Huevo duro con pechuga de pavo Yogur	Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz <b>Sopa de ave con fideos</b> Cocido completo con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada
23 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>MACARRONES ECO con verduras al curry</b> Boquerón en tempura rebozado casero Fruta de temporada	24 Lechuga, maíz, olivas <b>Potaje de garbanzos con verduras</b> con patata, calabacín, cebolla y zanahoria Pizza de atún con tomate Fruta de temporada	25 Hummus con tosta <b>Arroz tres delicias</b> con hortalizas, guisantes y pavo Filete de merluza al tomillo y romero al horno Fruta de temporada	26 Ensalada reina (Lechuga, zanahoria, pepino, maíz) <b>Crema polinizada de guisantes y manzana</b> Muslo de pollo a la miel de Maya al horno Yogur de ABEjota (de chocolate)	Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Guiso de LENTEJAS ECO con arroz</b> con hortalizas Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada Fruta de temporada
30 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de legumbres</b> Pollo en salsa de zanahoria al horno Fruta de temporada	31 Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz <b>Paella campesina</b> con verduras Tortilla de queso Fruta de temporada			

**irco**  
alimentar cuidando

Actividades  
did@ctiX

Ha llegado ABJota

"Piuleta i Tronaor"

9 octubre  
Día de la  
C.Valenciana

Sabías que...

Consejos saludables

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.

# menú

MENÚ NO CARNE

# OCTUBRE 2023

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b> Hamburguesa falafel en salsa lionesa al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos de la huerta</b> con verduras Varitas de merluza Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b> Tortilla de patata Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, olivas <b>Lentejas campesinas</b> con hortalizas Milhojas de patata y berenjena Yogur	Lechuga, rábanos, zanahoria, maíz <b>Tornillos con tomate y aceitunas</b> Rustidera de merluza al horno Fruta de temporada
9 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Crema mediterránea con pícatostes</b> con hortalizas Orly de verduras rebozado casero Fruta de temporada	10 Lechuga, remolacha, maíz, olivas <b>MACARRONES ECO napolitana</b> con tomate y hortalizas Tortilla francesa Fruta de temporada	11 Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria <b>Espaguetis salteados con hortalizas</b> con tomate y queso Huevo duro con queso Yogur	12 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Arroz con setas</b> al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro Fruta de temporada	13 Lechuga, zanahoria, lombarda, maíz <b>Sopa juliana con fideos</b> sopa de verduras Cocido completo con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada
16 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Lentejas a la jardinera</b> con hortalizas Rodaja de merluza rebozada Fruta de temporada	17 Hummus con tosta <b>Arroz con salsa de tomate</b> Asadillo de pimientos Fruta de temporada	18 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicantina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas Revuelto campero con verduras Fruta de temporada	19 Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria <b>Espaguetis salteados con hortalizas</b> con tomate y queso Huevo duro con queso Yogur	20 Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz <b>Sopa juliana con fideos</b> sopa de verduras Cocido completo con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada
23 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>MACARRONES ECO con verduras al curry</b> Boquerón en tempura rebozado casero Fruta de temporada	24 Lechuga, maíz, olivas <b>Potaje de garbanzos con verduras</b> con patata, calabacín, cebolla y zanahoria Pizza de atún con tomate Fruta de temporada	25 Hummus con tosta <b>Arroz con hortalizas</b> Filete de merluza al tomillo y romero al horno Fruta de temporada	26 Ensalada reina (Lechuga, zanahoria, pepino, maíz) <b>Crema polinizada de guisantes y manzana</b> Berenjena salteada a la miel con guarnición de cuscús Yogur de ABEjota (de chocolate)	27 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Guiso de LENTEJAS ECO con arroz</b> con hortalizas Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada Fruta de temporada
30 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de legumbres</b> Pisto de verduras con guarnición de cuscús Fruta de temporada	31 Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz <b>Paella campesina</b> con verduras Tortilla de queso Fruta de temporada			

**irco**  
alimentar cuidando

Actividades  
did@ctiX

Ha llegado ABJota

"Piuleta i Tronaor"

9 octubre  
Día de la  
C.Valenciana

Sabías que...

Consejos saludables

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.

# menú

ALERGIA/INTOLERANCIA LACTOSA-  
PROTEÍNA LECHE DE VACA

# OCTUBRE 2023

<b>lunes</b>	<b>martes</b>	<b>miércoles</b>	<b>jueves</b>	<b>viernes</b>
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b>  <b>Lomo rustido en salsa lionesa</b> al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos de la huerta</b> con verduras <b>Filete de merluza rebozado casera</b> con harina de maíz Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b>  <b>Tortilla de patata</b> Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, olivas <b>Lentejas campesinas</b> con hortalizas  <b>Muslo de pollo asado al limón</b> Savia de soja	Lechuga, rábanos, zanahoria, maíz <b>Tornillos con tomate y aceitunas</b>  <b>Rustidera de merluza</b> al horno Fruta de temporada
9 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Crema mediterránea</b> con hortalizas <b>Pechuga de pollo rebozado casera</b> con harina de maíz Fruta de temporada	10 Lechuga, remolacha, maíz, olivas <b>MACARRONES ECO napolitana</b> con hortalizas  <b>Tortilla francesa</b> Fruta de temporada	11 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicantina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas  <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta de temporada	12 Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria <b>Espaguetis salteados con pollo</b> con tomate  <b>Huevo duro con jamón serrano</b> Savia de soja	13 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Arroz con setas</b>  <b>Filete de merluza a la gallega</b> al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro Fruta de temporada
16 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Lentejas a la jardinera</b> con hortalizas  <b>Filete de merluza rebozado casera</b> con harina de maíz Fruta de temporada	17 Hummus con pan  <b>Arroz con salsa de tomate</b>  <b>Lomo asado</b> Fruta de temporada	18 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicantina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas  <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta de temporada	19 Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria <b>Espaguetis salteados con pollo</b> con tomate  <b>Huevo duro con jamón serrano</b> Savia de soja	20 Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz <b>Sopa de ave con fideos</b>  <b>Cocido completo</b> con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada
23 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>MACARRONES ECO con verduras</b>  <b>Filete de merluza rebozado casera</b> con harina de maíz Fruta de temporada	24 Lechuga, maíz, olivas <b>Potaje de garbanzos con verduras</b> con hortalizas  <b>Panini casero con tomate, verduras y jamón serrano</b> Fruta de temporada	25 Hummus con pan  <b>Arroz con hortalizas</b>  <b>Filete de merluza al tomillo y romero</b> al horno Fruta de temporada	26 Ensalada reina (Lechuga, zanahoria, pepino, maíz)  <b>Crema polinizada de guisantes y manzana</b>  <b>Muslo de pollo a la miel de Maya</b> al horno Alpro de chocolate	27 Lechuga, zanahoria, lombarda  <b>Guiso de LENTEJAS ECO con arroz</b> con hortalizas  <b>Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada</b> Fruta de temporada
30 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de legumbres</b>  <b>Lomo en salsa de zanahoria</b> al horno Fruta de temporada	31 Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz  <b>Paella campesina</b> con verduras  <b>Tortilla francesa</b> Fruta de temporada			

**irco**  
alimentar cuidando

Actividades  
did@ctiX

Ha llegado ABJota

"Piuleta i Tronaor"

9 octubre  
Día de la  
C.Valenciana

Sabías que...

Consejos saludables

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.

# menú

ALERGIA/INTOLERANCIA FRUTAS

# OCTUBRE 2023

<b>lunes</b>	<b>martes</b>	<b>miércoles</b>	<b>jueves</b>	<b>viernes</b>
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b>  <b>Hamburguesa mixta en salsa lionesa</b> carne de cerdo y ternera al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada permitida	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos a la burgalesa</b> con verduras y panceta  <b>Varitas de merluza</b> Fruta de temporada permitida	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b>  <b>Tortilla de patata</b> Fruta de temporada permitida	Lechuga, lombarda, olivas <b>Lentejas campesinas</b> con hortalizas  <b>Muslo de pollo asado al limón</b> Yogur	Lechuga, rábanos, zanahoria, maíz <b>Tornillos con tomate y aceitunas</b>  <b>Rustidera de merluza</b> al horno Fruta de temporada permitida
9 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Crema mediterránea con picotostes</b> con hortalizas  <b>Solomillo de pollo empanado</b> Fruta de temporada permitida	10 Lechuga, remolacha, maíz, olivas <b>MACARRONES ECO con bacon ahumado y salsa carbonara</b>  <b>Tortilla francesa</b> Fruta de temporada permitida	11 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicatina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas  <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta de temporada permitida	12	13 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Arroz con setas</b>  <b>Filete de merluza a la gallega</b> al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro Fruta de temporada permitida
16 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Lentejas a la jardinera</b> con hortalizas  <b>Rodaja de merluza rebozada</b> Fruta de temporada permitida	17 Hummus con tosta <b>Arroz con salsa de tomate</b>  <b>Longanizas rustidas al horno</b> Fruta de temporada permitida	18 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olla alicatina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas  <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta de temporada permitida	19 Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria <b>Espaguetis a la boloñesa gratinados</b> con carne picada de cerdo, tomate y queso  <b>Huevo duro con pechuga de pavo</b> Yogur	20 Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz <b>Sopa de cocido con fideos</b> de ave y cerdo  <b>Cocido completo con pelota</b> con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada permitida
23 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>MACARRONES ECO con verduras al curry</b>  <b>Boquerón en tempura</b> rebozado casero Fruta de temporada permitida	24 Lechuga, maíz, olivas <b>Potaje de garbanzos con verduras</b> con patata, calabacín, cebolla y zanahoria  <b>Pizza de york y queso</b> con tomate Fruta de temporada permitida	25 Hummus con tosta <b>Arroz tres delicias</b> con hortalizas, guisantes y pavo  <b>Filete de merluza al tomillo y romero</b> al horno Fruta de temporada permitida	26 Ensalada reina (Lechuga, zanahoria, pepino, maíz) <b>Crema de guisantes</b>  <b>Muslo de pollo a la miel de Maya</b> al horno Yogur de ABElota (de chocolate)	27 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Guiso de LENTEJAS ECO con arroz</b> con hortalizas  <b>Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada</b> Fruta de temporada permitida
30 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de legumbres</b>  <b>Lomo sajonia en salsa de zanahoria</b> al horno Fruta de temporada permitida	31 Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz <b>Paella campesina</b> con verduras  <b>Tortilla de queso</b> Fruta de temporada permitida			

**irco**  
alimentar cuidando

Actividades  
did@ctiX

Ha llegado ABJota

"Piuleta i Tronaor"

9 octubre  
Día de la  
C.Valenciana

Sabías que...

Consejos saludables

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.

# menú

ALERGIA/INTOLERANCIA FRUTAS

# OCTUBRE 2023

<b>lunes</b>	<b>martes</b>	<b>miércoles</b>	<b>jueves</b>	<b>viernes</b>
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b>  <b>Hamburguesa mixta en salsa lionesa</b> carne de cerdo y ternera al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada permitida	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos a la burgalesa</b> con verduras y panceta  <b>Varitas de merluza</b> Fruta de temporada permitida	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b>  <b>Tortilla de patata</b> Fruta de temporada permitida	Lechuga, lombarda, olivas <b>Lentejas campesinas</b> con hortalizas  <b>Muslo de pollo asado al limón</b> Yogur	Lechuga, rábanos, zanahoria, maíz <b>Tornillos con tomate y aceitunas</b>  <b>Rustidera de merluza</b> al horno Fruta de temporada permitida
9 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Crema mediterránea con picotostes</b> con hortalizas  <b>Solomillo de pollo empanado</b> Fruta de temporada permitida	10 Lechuga, remolacha, maíz, olivas <b>MACARRONES ECO con bacon ahumado y salsa carbonara</b>  <b>Tortilla francesa</b> Fruta de temporada permitida	11 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicatina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas  <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta de temporada permitida	12	13 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Arroz con setas</b>  <b>Filete de merluza a la gallega</b> al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro Fruta de temporada permitida
16 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Lentejas a la jardinera</b> con hortalizas  <b>Rodaja de merluza rebozada</b> Fruta de temporada permitida	17 Hummus con tosta <b>Arroz con salsa de tomate</b>  <b>Longanizas rustidas al horno</b> Fruta de temporada permitida	18 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olla alicatina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas  <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta de temporada permitida	19 Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria <b>Espaguetis a la boloñesa gratinados</b> con carne picada de cerdo, tomate y queso  <b>Huevo duro con pechuga de pavo</b> Yogur	20 Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz <b>Sopa de cocido con fideos</b> de ave y cerdo  <b>Cocido completo con pelota</b> con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada permitida
23 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>MACARRONES ECO con verduras al curry</b>  <b>Boquerón en tempura</b> rebozado casero Fruta de temporada permitida	24 Lechuga, maíz, olivas <b>Potaje de garbanzos con verduras</b> con patata, calabacín, cebolla y zanahoria  <b>Pizza de york y queso</b> con tomate Fruta de temporada permitida	25 Hummus con tosta <b>Arroz tres delicias</b> con hortalizas, guisantes y pavo  <b>Filete de merluza al tomillo y romero</b> al horno Fruta de temporada permitida	26 Ensalada reina (Lechuga, zanahoria, pepino, maíz) <b>Crema de guisantes</b>  <b>Muslo de pollo a la miel de Maya</b> al horno Yogur de ABElota (de chocolate)	27 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Guiso de LENTEJAS ECO con arroz</b> con hortalizas  <b>Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada</b> Fruta de temporada permitida
30 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de legumbres</b>  <b>Lomo sajonia en salsa de zanahoria</b> al horno Fruta de temporada permitida	31 Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz <b>Paella campesina</b> con verduras  <b>Tortilla de queso</b> Fruta de temporada permitida			

**irco**  
alimentar cuidando

Actividades  
did@ctiX

Ha llegado ABJota

"Piuleta i Tronaor"

9 octubre  
Día de la  
C.Valenciana

Sabías que...

Consejos saludables

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.

# menú

ALERGIA/INTOLERANCIA HUEVO

# OCTUBRE 2023

<b>lunes</b>	<b>martes</b>	<b>miércoles</b>	<b>jueves</b>	<b>viernes</b>
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b>  Lomo rustido en salsa lionesa al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos de la huerta</b> con verduras <b>Filete de merluza rebozado casero</b> con harina de maíz Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b>  Jamón serrano y queso Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, olivas <b>Lentejas campesinas</b> con hortalizas  Muslo de pollo asado al limón Yogur	Lechuga, rábanos, zanahoria, maíz <b>Macarrones "sin gluten" con tomate y aceitunas</b>  Rustidera de merluza al horno Fruta de temporada
9 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Crema mediterránea</b> con hortalizas  Pechuga de pollo rebozado casera con harina de maíz Fruta de temporada	10 Lechuga, remolacha, maíz, olivas <b>Macarrones "sin gluten" napolitana</b> con hortalizas  Jamón serrano y queso Fruta de temporada	11 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicatina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas  Pechuga de pollo en su jugo Fruta de temporada	12	13 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Arroz con setas</b>  Filete de merluza a la gallega al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro Fruta de temporada
16 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Lentejas a la jardinera</b> con hortalizas  Filete de merluza rebozado casera con harina de maíz Fruta de temporada	17 Hummus con pan <b>Arroz con salsa de tomate</b>  Lomo asado Fruta de temporada	18 Lechuga, remolacha, pepino <b>Pechuga de pollo en su jugo</b> Fruta de temporada	19 Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria <b>Espaguetis "sin gluten" salteados con pollo</b> con tomate  Jamón serrano y queso Yogur	20 Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz <b>Sopa de ave con fideos "sin gluten"</b>  Cocido completo con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada
23 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Macarrones "sin gluten" con verduras</b>  Filete de merluza rebozado casero con harina de maíz Fruta de temporada	24 Lechuga, maíz, olivas <b>Potaje de garbanzos con verduras</b> con hortalizas  Panini casero con tomate, verduras y jamón serrano Fruta de temporada	25 Hummus con pan <b>Arroz con hortalizas</b>  Filete de merluza al tomillo y romero al horno Fruta de temporada	26 Ensalada reina (Lechuga, zanahoria, pepino, maíz) <b>Crema polinizada de guisantes y manzana</b>  Muslo de pollo a la miel de Maya al horno Yogur de ABEjota (de chocolate)	27 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Guiso de LENTEJAS ECO con arroz</b> con hortalizas  Jamón serrano y queso Fruta de temporada
30 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de legumbres</b>  Lomo en salsa de zanahoria al horno Fruta de temporada	31 Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz <b>Paella campesina</b> con verduras  Jamón serrano y queso Fruta de temporada			

**irco**  
alimentar cuidando

Actividades  
did@ctiX

Ha llegado ABJota

"Piuleta i Tronaor"

9 octubre  
Día de la  
C.Valenciana

Sabías que...

Consejos saludables

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.

# menú

ALERGIA/INTOLERANCIA LENTEJAS-  
MELÓN-SANDÍA

# OCTUBRE 2023

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b>  <b>Lomo rustido en salsa lionesa</b> al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada permitida	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos de la huerta</b> con verduras <b>Filete de merluza rebozado casero</b> con harina de maíz Fruta de temporada permitida	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b>  <b>Tortilla de patata</b> Fruta de temporada permitida	Lechuga, lombarda, olivas <b>Alubias campesinas</b> con hortalizas  <b>Muslo de pollo asado al limón</b> Yogur	Lechuga, rábanos, zanahoria, maíz <b>Tornillos con tomate y aceitunas</b>  <b>Rustidera de merluza</b> al horno Fruta de temporada permitida
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>Crema mediterránea</b> con hortalizas <b>Pechuga de pollo rebozado casera</b> con harina de maíz Fruta de temporada permitida	Lechuga, zanahoria, lombarda  <b>MACARRONES ECO napolitana</b> con hortalizas  <b>Tortilla francesa</b> Fruta de temporada permitida	Lechuga, remolacha, maíz, olivas  <b>MACARRONES ECO napolitana</b> con hortalizas  <b>Tortilla francesa</b> Fruta de temporada permitida		Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>Arroz con setas</b>  <b>Filete de merluza a la gallega</b> al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro Fruta de temporada permitida
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>Garbanzos a la jardinera</b> con hortalizas <b>Filete de merluza rebozado casera</b> con harina de maíz Fruta de temporada permitida	Humus con pan  <b>Arroz con salsa de tomate</b>  <b>Lomo asado</b> Fruta de temporada permitida	Lechuga, remolacha, pepino  <b>Alubias con hortalizas</b>  <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta de temporada permitida	Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria  <b>Espaguetis salteados con pollo</b> con tomate  <b>Huevo duro con jamón serrano</b> Yogur	Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz  <b>Sopa de ave con fideos</b>  <b>Cocido completo</b> con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada permitida
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>MACARRONES ECO con verduras</b>  <b>Filete de merluza rebozado casero</b> con harina de maíz Fruta de temporada permitida	Lechuga, maíz, olivas  <b>Potaje de garbanzos con verduras</b> con hortalizas  <b>Panini casero con tomate, verduras y jamón serrano</b> Fruta de temporada permitida	Humus con pan  <b>Arroz con hortalizas</b>  <b>Filete de merluza al tomillo y romero</b> al horno Fruta de temporada permitida	Ensalada reina (Lechuga, zanahoria, pepino, maíz)  <b>Crema de guisantes</b>  <b>Muslo de pollo a la miel de Maya</b> al horno Yogur de ABEjota (de chocolate)	Lechuga, zanahoria, lombarda  <b>Guiso de alubias</b> con hortalizas  <b>Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada</b> Fruta de temporada permitida
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>Crema de verduras campesinas</b>  <b>Lomo en salsa de zanahoria</b> al horno Fruta de temporada permitida	Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz  <b>Paella campesina</b> con verduras  <b>Tortilla de queso</b> Fruta de temporada permitida			

**irco**  
alimentar cuidando

Actividades  
did@ctiX

Ha llegado ABJota

"Piuleta i Tronaor"

9 octubre  
Día de la  
C.Valenciana

Sabías que...

Consejos saludables

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.

# menú

ALERGIA/INTOLERANCIA CAMARON-  
GAMBAS

# OCTUBRE 2023

<b>lunes</b>	<b>martes</b>	<b>miércoles</b>	<b>jueves</b>	<b>viernes</b>
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b>  <b>Lomo rustido en salsa lionesa</b> al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos de la huerta</b> con verduras <b>Pechuga de pollo rebozado casero</b> con harina de maíz Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b>  <b>Tortilla de patata</b> Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, olivas <b>Lentejas campesinas</b> con hortalizas  <b>Muslo de pollo asado al limón</b> Yogur	Lechuga, rábanos, zanahoria, maíz <b>Tornillos con tomate y aceitunas</b>  <b>Cazuela de magro con ajetes</b> Fruta de temporada
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>Crema mediterránea</b> con hortalizas <b>Pechuga de pollo rebozado casera</b> con harina de maíz Fruta de temporada	Lechuga, zanahoria, lombarda  <b>MACARRONES ECO napolitana</b> con hortalizas  <b>Tortilla francesa</b> Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, maíz, olivas  <b>MACARRONES ECO napolitana</b> con hortalizas  <b>Tortilla francesa</b> Fruta de temporada		Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Arroz con setas</b>  <b>Cazuela de magro con tomate</b> Fruta de temporada
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>Lentejas a la jardinera</b> con hortalizas <b>Pechuga de pollo rebozado casero</b> con harina de maíz Fruta de temporada	Humus con pan  <b>Arroz con salsa de tomate</b>  <b>Lomo asado</b> Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, pepino  <b>Olleta alicantina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas  <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria  <b>Espaguetis salteados con pollo</b> con tomate  <b>Huevo duro con pechuga de pavo</b> Yogur	Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz  <b>Sopa de ave con fideos</b>  <b>Cocido completo</b> con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>MACARRONES ECO con verduras</b>  <b>Lomo rebozado casero</b> con harina de maíz Fruta de temporada	Lechuga, maíz, olivas  <b>Potaje de garbanzos con verduras</b> con hortalizas  <b>Panini casero con tomate, verduras y jamón serrano</b> Fruta de temporada	Humus con pan  <b>Arroz con hortalizas</b>  <b>Cazuela de magro con ajetes</b> Fruta de temporada	Ensalada reina (Lechuga, zanahoria, pepino, maíz)  <b>Crema polinizada de guisantes y manzana</b>  <b>Muslo de pollo a la miel de Maya</b> al horno Yogur de ABEjota (de chocolate)	Lechuga, zanahoria, lombarda  <b>Guiso de LENTEJAS ECO con arroz</b> con hortalizas  <b>Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada</b> Fruta de temporada
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>Crema de legumbres</b>  <b>Lomo en salsa de zanahoria</b> al horno Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz  <b>Paella campesina</b> con verduras  <b>Tortilla de queso</b> Fruta de temporada			



Actividades  
did@ctiX

Ha llegado ABJota

"Piuleta i Tronaor"

9 octubre  
Día de la  
C.Valenciana

Sabías que...

Consejos saludables

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.

# menú

ALERGIA/INTOLERANCIA PESADO

# OCTUBRE 2023

<b>lunes</b>	<b>martes</b>	<b>miércoles</b>	<b>jueves</b>	<b>viernes</b>
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b>  Lomo rustido en salsa lionesa al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos de la huerta</b> con verduras <b>Pechuga de pollo rebozado casero</b> con harina de maíz Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b>  <b>Tortilla de patata</b>  Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, olivas <b>Lentejas campesinas</b> con hortalizas  <b>Muslo de pollo asado al limón</b>  Yogur	Lechuga, rábanos, zanahoria, maíz <b>Tornillos con tomate y aceitunas</b>  <b>Cazuela de magro con ajetes</b>  Fruta de temporada
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>Crema mediterránea</b> con hortalizas <b>Pechuga de pollo rebozado casera</b> con harina de maíz Fruta de temporada	Lechuga, zanahoria, lombarda  <b>MACARRONES ECO napolitana</b> con hortalizas  <b>Tortilla francesa</b>  Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, maíz, olivas  <b>MACARRONES ECO napolitana</b> con hortalizas  <b>Tortilla francesa</b>  Fruta de temporada		Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Arroz con setas</b>  <b>Cazuela de magro con tomate</b>  Fruta de temporada
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>Lentejas a la jardinera</b> con hortalizas <b>Pechuga de pollo rebozado casero</b> con harina de maíz Fruta de temporada	Humus con pan  <b>Arroz con salsa de tomate</b>  <b>Lomo asado</b>  Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, pepino  <b>Olleta alicantina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas  <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria  <b>Espaguetis salteados con pollo</b> con tomate  <b>Huevo duro con jamón serrano</b>  Yogur	Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz  <b>Sopa de ave con fideos</b>  <b>Cocido completo</b> con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>MACARRONES ECO con verduras</b>  <b>Lomo rebozado casero</b> con harina de maíz Fruta de temporada	Lechuga, maíz, olivas  <b>Potaje de garbanzos con verduras</b> con hortalizas  <b>Panini casero con tomate, verduras y jamón serrano</b>  Fruta de temporada	Humus con pan  <b>Arroz con hortalizas</b>  <b>Cazuela de magro con ajetes</b>  Fruta de temporada	Ensalada reina (Lechuga, zanahoria, pepino, maíz)  <b>Crema polinizada de guisantes y manzana</b>  <b>Muslo de pollo a la miel de Maya</b> al horno Yogur de ABElota (de chocolate)	Lechuga, zanahoria, lombarda  <b>Guiso de LENTEJAS ECO con arroz</b> con hortalizas  <b>Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada</b>  Fruta de temporada
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas  <b>Crema de legumbres</b>  <b>Lomo en salsa de zanahoria</b> al horno Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz  <b>Paella campesina</b> con verduras  <b>Tortilla de queso</b>  Fruta de temporada			

**irco**  
alimentar cuidando

Actividades  
did@ctiX

Ha llegado ABJota

"Piuleta i Tronaor"

9 octubre  
Día de la  
C.Valenciana

Sabías que...

Consejos saludables

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.

# menú

ALERGIA/INTOLERANCIA ATÚN

# OCTUBRE 2023

<b>lunes</b>	<b>martes</b>	<b>miércoles</b>	<b>jueves</b>	<b>viernes</b>
Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de zanahoria</b>  Lomo rustido en salsa lionesa al horno con salsa de cebolla Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, maíz, olivas <b>Garbanzos de la huerta</b> con verduras <b>Filete de merluza rebozado casero</b> con harina de maíz Fruta de temporada	Lechuga, remolacha, zanahoria <b>Arroz con verduras de temporada</b>  <b>Tortilla de patata</b> Fruta de temporada	Lechuga, lombarda, olivas <b>Lentejas campesinas</b> con hortalizas  <b>Muslo de pollo asado al limón</b> Yogur	Lechuga, rábanos, zanahoria, maíz <b>Tornillos con tomate y aceitunas</b>  <b>Rustidera de merluza</b> al horno Fruta de temporada
9 Lechuga, zanahoria, lombarda <b>Crema mediterránea</b> con hortalizas <b>Pechuga de pollo rebozado casera</b> con harina de maíz Fruta de temporada	10 Lechuga, remolacha, maíz, olivas <b>MACARRONES ECO napolitana</b> con hortalizas  <b>Tortilla francesa</b> Fruta de temporada	11 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicantina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas  <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta de temporada	12 Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria <b>Espaguetis salteados con pollo</b> con tomate  <b>Huevo duro con jamón serrano</b> Yogur	13 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Arroz con setas</b>  <b>Filete de merluza a la gallega</b> al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro Fruta de temporada
16 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Lentejas a la jardinera</b> con hortalizas  <b>Filete de merluza rebozado casera</b> con harina de maíz Fruta de temporada	17 Hummus con pan  <b>Arroz con salsa de tomate</b>  <b>Lomo asado</b> Fruta de temporada	18 Lechuga, remolacha, pepino <b>Olleta alicantina</b> con alubias, lentejas, arroz y hortalizas  <b>Revuelto campero</b> con verduras Fruta de temporada	19 Lechuga, lombarda, rábano, zanahoria <b>Espaguetis salteados con pollo</b> con tomate  <b>Huevo duro con jamón serrano</b> Yogur	20 Lechuga, lombarda, zanahoria, maíz <b>Sopa de ave con fideos</b>  <b>Cocido completo</b> con garbanzos, patata y hortalizas Fruta de temporada
23 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>MACARRONES ECO con verduras</b>  <b>Filete de merluza rebozado casero</b> con harina de maíz Fruta de temporada	24 Lechuga, maíz, olivas <b>Potaje de garbanzos con verduras</b> con hortalizas  <b>Panini casero con tomate, verduras y jamón serrano</b> Fruta de temporada	25 Hummus con pan  <b>Arroz con hortalizas</b>  <b>Filete de merluza al tomillo y romero</b> al horno Fruta de temporada	26 Ensalada reina (Lechuga, zanahoria, pepino, maíz)  <b>Crema polinizada de guisantes y manzana</b>  <b>Muslo de pollo a la miel de Maya</b> al horno Yogur de ABEjota (de chocolate)	27 Lechuga, zanahoria, lombarda  <b>Guiso de LENTEJAS ECO con arroz</b> con hortalizas  <b>Tortilla de calabacín y cebolla caramelizada</b> Fruta de temporada
30 Lechuga, zanahoria, lombarda, olivas <b>Crema de legumbres</b>  <b>Lomo en salsa de zanahoria</b> al horno Fruta de temporada	31 Lechuga, remolacha, zanahoria, maíz  <b>Paella campesina</b> con verduras  <b>Tortilla de queso</b> Fruta de temporada			

**irco**  
alimentar cuidando

Actividades  
did@ctiX

Ha llegado ABJota

"Piuleta i Tronaor"

9 octubre  
Día de la  
C.Valenciana

Sabías que...

Consejos saludables

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega3
- Gastronomía local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Menú temático
- Día susceptible de festivo, consulta en tu centro.