

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<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>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda 01</p> <p>Garbanzos con verduras</p> <p>Muslo de pollo a la cazadora al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, remolacha, pepino, maíz 02</p> <p>Arroz con hortalizas</p> <p>Filete de merluza al vapor</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, lombarda, olivas 03</p> <p>Estofado de lentejas campesinas con hortalizas</p> <p>Tortilla de patata y calabacín</p> <p>Fruta</p>	<p>Sabores de la tierra 04</p> <p>lechuga, lombarda, maíz</p> <p>Macarrones "sin gluten" italiana con tomate</p> <p>Filete de abadejo a la riojana al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 07</p> <p>Sopa de ave con fideos "sin gluten"</p> <p>Lomo en salsa española al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas 08</p> <p>Paella alicantina con magro de cerdo y pollo</p> <p>Huevo duro con jamón serrano</p> <p>Fruta</p>	<p>9</p> <p>Festivo</p>	<p>Lechuga, lombarda, olivas 10</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo en su jugo</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, remolacha, pepino, maíz 11</p> <p>Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón</p> <p>Rustidera de merluza al horno</p> <p>Fruta</p>
<p>Lechuga, remolacha, pepino 14</p> <p>Potaje de lentejas a la jardinera con hortalizas</p> <p>Muslo de pollo al chimichurri al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>Sabores de la tierra 15</p> <p>lechuga, lombarda, maíz</p> <p>Macarrones "sin gluten" al pesto de albahaca con tomate</p> <p>Filete de bacalao al caldo corto</p> <p>Delicia tropical gelatina</p>	<p>Lechuga, zanahoria, maíz, olivas 16</p> <p>Cazuela de alubias hortelanas con hortalizas</p> <p>Tortilla de patata y cebolla</p> <p>Fruta</p>	<p>Humus de garbanzos con pan 17</p> <p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Longanizas de ave al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz 18</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Pizza de jamón serrano con tomate</p> <p>Fruta</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 21</p> <p>Sopa de ave con fideos "sin gluten"</p> <p>Albóndigas de ave en salsa al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, zanahoria, pepino, maíz 22</p> <p>Arroz de otoño con setas</p> <p>Filete de merluza al vapor</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, olivas 23</p> <p>Cassoulet de garbanzos con hortalizas</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, remolacha, pepino 24</p> <p>Macarrones "sin gluten" pomodoro con tomate y hortalizas</p> <p>Salmón a la naranja</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 25</p> <p>Olleta alicantina con alubias, lentejas, arroz y hortalizas</p> <p>Pollo con samfaina al horno con tomate y hortalizas</p> <p>Fruta</p>
<p>Lechuga, remolacha, pepino 28</p> <p>Crema de verduras campestres</p> <p>Lomo en salsa lionesa de cebolla al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas 29</p> <p>Fideos "sin gluten" a la cazuela con pescado</p> <p>Huevo duro con jamón serrano</p> <p>Savia de soja</p>	<p>Lechuga, lombarda, zanahoria, olivas 30</p> <p>Guisado de lentejas con verduras</p> <p>Tortilla española con patata y cebolla</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, remolacha, maíz 31</p> <p>Sopa de ave con fideos "sin gluten"</p> <p>Muslo de pollo a la santanderina al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta</p>	

De vuelta a la colmena

Sabores de la tierra

Sabías que...

Consejos saludables

Con la llegada de Octubre nos llegan nuevos productos con los que podemos aderezar nuestros platos con nuevos sabores y aromas. ¿A qué esperas para probarlos?

- 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.