

menú



Diciembre 2025



CEIP LA VALLVERDA

Alergia/intolerancia garbanzos-habas-menu celiaco CCA

irco
alimentar cuidant

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
Lechuga, remolacha, olivas Sopa de ave con fideos "sin gluten" Muslo de pollo asado Fruta	Lechuga, zanahoria, maíz Verduras hervidas con guarnición de arroz Tortilla de patata y cebolla Fruta	Lechuga, tomate, olivas Arroz con salsa de tomate Longanizas de ave al horno Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, Crema de calabacín y cebolla con albahaca Pizza "sin gluten" de jamón serrano con tomate Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, Macarrones "sin gluten" italiana con tomate Rustidera de merluza con guarnición de guisantes al horno Fruta
Festivo	Lechuga, zanahoria, olivas Arroz con setas Filete de merluza al limón al horno Fruta	Lechuga, maíz, pepino Verduras hervidas con guarnición de arroz Tortilla de patata y calabacín Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas Fideos "sin gluten" a la cazuela con pescado Jamón serrano y queso Yogur	Lechuga, lombarda, olivas Crema de boniato Muslo de pollo al estilo criollo al horno Fruta
Lechuga, remolacha, pepino Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Filete de abadejo al caldo corto Fruta	Lechuga, tomate, olivas Crema de verduras campesinas Albóndigas de ave a la santanderina al horno con salsa de hortalizas Fruta	Lechuga, lombarda, maíz Macarrones "sin gluten" con tomate y aceitunas Tortilla francesa Fruta	Lechuga, zanahoria, olivas Arroz con coliflor y ajetes Filete de abadejo en salsa mery con guisantes al horno Fruta	Lechuga, zanahoria, maíz Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Alitas de pollo rustidas al horno Fruta
 Lechuga, zanahoria, maíz Sopa de ave con fideos "sin gluten" Muslo de pollo al horno Yogur	Festivo	Festivo	Festivo	Festivo
Festivo	Festivo	Festivo	Festivo	Festivo
			<small>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.</small>	

LOS DULCES NATURALES ALEGRÍA



SABÍAS QUE:

DICIEMBRE FRUTA DE TEMPORADA:
manzana, plátano, mandarina, naranja, pera i caqui persimón

CONSEJOS SALUDABLES

La fruta es el postre más dulce y natural, y además te da energía para jugar sin parar. ¡Disfruta de su variedad de colores y recuerda comer varias piezas al día!

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