



lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
		Lechuga, tomate, olivas 01 Vichyssoise crema de patata y puerro Muslo de pollo a la cazadora al horno con salsa de hortalizas Fruta	2 Festivo	3 Festivo
6 Festivo	7 Festivo	8 Festivo	9 Festivo	10 Festivo
13 Festivo	Lechuga, zanahoria, olivas 14 Arroz viudo con verduras de temporada Hamburguesa de ave en salsa de hortalizas horno con salsa de hortalizas Fruta	Lechuga, maiz, pepino 15 Verduras hervidas con guarnición de arroz Tortilla de patata y cebolla Fruta	Lechuga, zanahoria, remolacha 16 Crema mediterránea con hortalizas Alitas de pollo rustidas al horno Fruta	Lechuga, tomate, maíz, olivas 17 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Rustidera de merluza al horno Fruta
Lechuga, zanahoria, maíz 20 Arroz con salsa de tomate Filete de merluza al caldo corto Fruta	Lechuga, lombarda, olivas 21 Crema de coliflor Muslo de pollo al estilo criollo al horno Fruta	Lechuga, zanahoria, pepino 22 Verduras hervidas con guarnición de arroz Tortilla de patata Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas 23 Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón Jamón serrano y queso Yogur	Lechuga, remolacha, pepino 24 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Filete de abadejo al limon Fruta
Lechuga, maíz, olivas 27 Crema de zanahoria Longanizas de ave en salsa lionesa al horno con cebolla Fruta	Lechuga, zanahoria, remolacha 28 Arroz con coliflor y ajetes Filete de merluza en salsa de puerros Fruta	Lechuga, zanahoria, maíz 29 Verduras hervidas con guarnición de arroz Tortilla de patata y calabacín Fruta	Lechuga, zanahoria, maíz 30 Estofado con patatas pollo marinado con limón, aceite de oliva y hierbas aromáticas Jamón serrano y queso Flan del dragón flan de vainilla	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). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite al diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a la prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar su centro los alimentos que componen los platos servidos.



¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso!

ABRIL FRUTA DE TEMPORADA: plátano, kiwi, piña y pera

CONSEJOS SALUDABLES

¡Hoy toca llenar la barriga y también el vaso! Beber agua durante la comida ayuda a tener energía. Y recuerda: en el comedor todos estamos aprendiendo, así que probar alimentos nuevos con curiosidad... ¡es una pequeña aventura!

- 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.**

