



lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
		01 Crema de patata Muslo de pollo asado Fruta	02 Festivo	03 Festivo
06 Festivo	07 Festivo	08 Festivo	09 Festivo	10 Festivo
13 Festivo	14 Arroz hervido Paleta de york y queso Fruta	15 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Tortilla francesa Fruta	16 Crema de patata Aлитas de pollo rustidas al horno Fruta	17 Cassoulet de alubias con hortalizas con tomate triturado, calabacín y ajo Filete de merluza al horno Fruta
20 Arroz hervido Filete de merluza al caldo corto Fruta	21 Crema de patata Muslo de pollo al horno Fruta	22 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Tortilla francesa Fruta	23 Pasta "sin gluten" hervida Paleta de york y queso Yogur natural	24 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Filete de abadejo al limon Fruta
27 Crema de patata Pollo en su jugo Fruta	28 Arroz hervido Filete de merluza al vapor Fruta	29 Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Tortilla francesa Fruta	30 Arroz hervido Paleta de york y queso Yogur natural	



¡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.**

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 alérgenos que componen los platos servidos.

