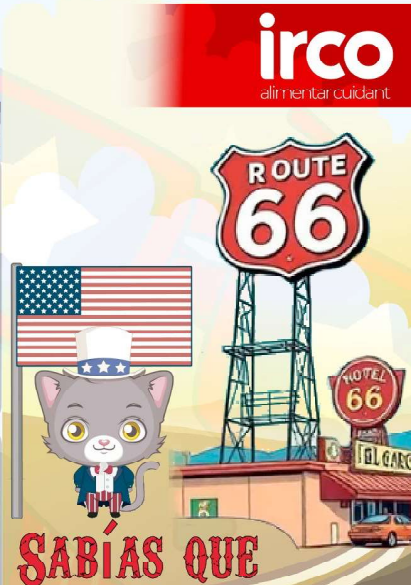




lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del 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>				1
				Festivo
04 <b>Crema de patata</b> <b>Pollo en su jugo</b> Fruta	05 <b>Hervido valenciano</b> con patata, zanahoria y cebolla <b>Tortilla francesa</b> Fruta	06 <b>Arroz hervido</b> <b>Paleta de york y queso</b> Yogur natural	07 <b>Hervido valenciano</b> con patata, zanahoria y cebolla <b>Muslo de pollo asado</b> Fruta	08 <b>Pasta "sin gluten" hervida</b> <b>Salmón al horno</b> Fruta
11 <b>Sopa de ave con fideos "sin gluten"</b> <b>Paleta de york y queso</b> Fruta	12 <b>Hervido valenciano</b> con patata, zanahoria y cebolla <b>Filete de merluza al limón</b> al horno Fruta	13 <b>Crema de patata</b> <b>Muslo de pollo rustido</b> Fruta	14 <b>Hervido valenciano</b> con patata, zanahoria y cebolla <b>Filete de abadejo al caldo corto</b> Fruta	15 <b>Arroz hervido</b> <b>Tortilla francesa</b> Fruta
18 <b>Hervido valenciano</b> con patata, zanahoria y cebolla <b>Paleta de york y queso</b> Fruta	19 <b>Arroz hervido</b> <b>Filete de merluza al vapor</b> Fruta	20 <b>Crema de patata</b> <b>Muslo de pollo al horno</b> Fruta	21 <b>Pasta "sin gluten" hervida</b> <b>Paleta de york y queso</b> Fruta	22 <b>Hervido valenciano</b> con patata, zanahoria y cebolla <b>Tortilla francesa</b> Fruta
25 <b>Crema de patata</b> <b>Pollo en su jugo</b> Fruta	26 <b>Hervido valenciano</b> con patata, zanahoria y cebolla <b>Tortilla francesa</b> Fruta	27 <b>Arroz hervido</b> <b>Paleta de york y queso</b> Fruta	28 <b>Hervido valenciano</b> con patata, zanahoria y cebolla <b>Filete de merluza al limón</b> al horno Fruta	29 <b>Pasta "sin gluten" hervida</b> <b>Alitas de pollo rustidas</b> al horno Yogur natural



**SABÍAS QUE**

¡Deléitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

MAYO FRUTA DE TEMPORADA:  
Manzana, fresa, pera, naranja y plátano.  
Tres días al mes se servirá fruta ecológica.

**CONSEJOS SALUDABLES**

Para crecer fuertes y sanos, come alimentos frescos cada día: frutas, verduras y comida recién hecha. Evitemos alimentos procesados, que no tienen ningún interés nutricional. ¡Cuanto más natural, mejor!

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