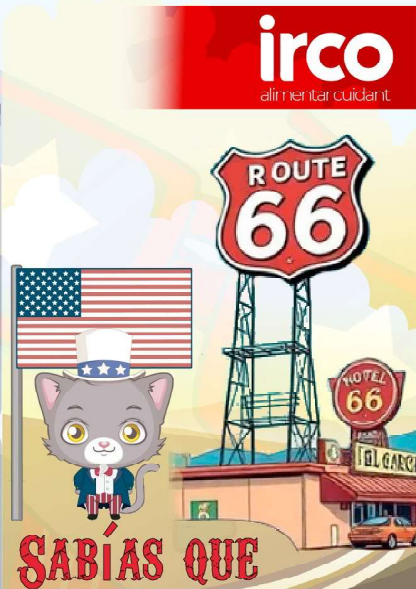




lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del 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
<p>04 Lechuga, zanahoria, remolacha Crema de zanahoria y remolacha Hamburguesa de ave con pisto al horno Fruta</p>	<p>05 Lechuga, zanahoria, maíz Verduras hervidas con guarnición de arroz Tortilla española con patata y cebolla Fruta</p>	<p>06 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz Olivas Arroz a banda con pescado Jamón serrano y queso Yogur</p>	<p>07 Lechuga, lombarda, olivas Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Muslo de pollo al ajillo al horno Fruta</p>	<p>08 Lechuga, maíz, pepino Macarrones "sin gluten" al pesto de albahaca con tomate Salmón al horno Fruta</p>
<p>11 Lechuga, zanahoria, olivas Sopa de ave con fideos "sin gluten" Lomo a las hierbas provenzales al horno Fruta</p>	<p>12 Lechuga, tomate, zanahoria Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Filete de merluza al limón al horno Fruta</p>	<p>13 Lechuga, maíz, olivas Crema de coliflor Muslo de pollo rustido Fruta</p>	<p>14 Lechuga, lombarda, olivas Verduras hervidas con guarnición de arroz Filete de abadejo encebollado con piña Fruta</p>	<p>15 Lechuga, maíz, pepino Arroz con salsa de tomate Tortilla de patata Fruta</p>
<p>18 Lechuga, zanahoria, olivas Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Lomo en salsa de hortalizas al horno Fruta</p>	<p>19 Lechuga, maíz, pepino Paella de verduras Filete de merluza gratinado con ajo y perejil al horno Fruta</p>	<p>20 Lechuga, maíz, pepino Crema de brócoli Muslo de pollo al chilindrón al horno con salsa de hortalizas Fruta</p>	<p>21 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas Macarrones "sin gluten" italiana con tomate Jamón serrano y queso Fruta</p>	<p>22 Lechuga, tomate, lombarda Verduras hervidas con guarnición de arroz Tortilla de patata y calabacín Fruta</p>
<p>25 Lechuga, remolacha, olivas Crema mediterránea con hortalizas Longanizas de ave en salsa lionesa al horno con cebolla Fruta</p>	<p>26 Lechuga, zanahoria, maíz Verduras hervidas con guarnición de arroz Tortilla de patata y cebolla Fruta</p>	<p>27 Lechuga, tomate, pepino Arroz con setas Lomo con estragón al estilo francés al horno Fruta</p>	<p>28 Lechuga, lombarda, maíz Hervido valenciano con patata, zanahoria y cebolla Filete de merluza en salsa mery al horno Fruta</p>	<p>29 Lechuga, lombarda, maíz Macarrones "sin gluten" con tomate y champiñón Alitas de pollo rustidas al horno Yogur</p>



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.