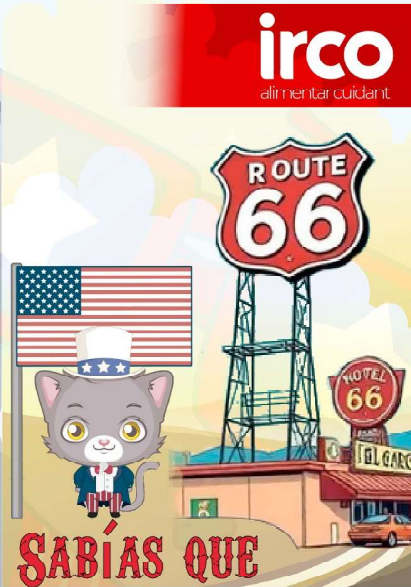




lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del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