



lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 01</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Albóndigas de ave a la santanderina</p> <p>al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, lombarda, maíz 02</p> <p>Arroz con salsa de tomate</p> <p>Merluza en salsa de puerros</p> <p>al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria 03</p> <p>Verduras hervidas con guarnición de arroz</p> <p>Tortilla de patata</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 04</p> <p>Macarrones "sin gluten" italiana</p> <p>con tomate</p> <p>Rustidera de abadejo</p> <p>al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, remolacha, pepino 05</p> <p>Hervido valenciano</p> <p>con patata, zanahoria y cebolla</p> <p>Muslo de pollo en pepitoria</p> <p>al horno con salsa de hortalizas</p> <p>Fruta</p>
<p>Lechuga, zanahoria, lombarda 08</p> <p>Crema de calabacín</p> <p>Lomo a las hierbas provenzales con guarnición de guisantes</p> <p>al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 09</p> <p>Verduras hervidas con guarnición de arroz</p> <p>Tortilla de patata y calabacín</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz 10</p> <p>olivas</p> <p>Arroz del senyoret</p> <p>con pescado y marisco</p> <p>Jamón serrano y queso</p> <p>Yogur artesano</p>	<p>Lechuga, zanahoria, remolacha 11</p> <p>Hervido valenciano</p> <p>con patata, zanahoria y cebolla</p> <p>Alitas de pollo rustidas</p> <p>al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, 12</p> <p>Macarrones "sin gluten" napolitana</p> <p>con tomate y hortalizas</p> <p>3 Salmón al horno</p> <p>Fruta</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 15</p> <p>Hervido valenciano</p> <p>con patata, zanahoria y cebolla</p> <p>Filete de abadejo al caldo corto</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, lombarda, zanahoria, 16</p> <p>maíz</p> <p>Crema mediterránea</p> <p>con hortalizas</p> <p>Muslo de pollo al chimichurri</p> <p>al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria 17</p> <p>Verduras hervidas con guarnición de arroz</p> <p>Tortilla de patata y cebolla</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, remolacha, pepino 18</p> <p>Arroz con coliflor y ajetes</p> <p>Filete de merluza gratinado con ajo y perejil</p> <p>al horno</p> <p>Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, 19</p> <p>maíz, olivas</p> <p>Macarrones "sin gluten" con tomate y aceitunas</p> <p>Jamón serrano y queso</p> <p>Yogur</p>
<p>22</p> <p>Festivo</p>	<p>23</p> <p>Festivo</p>	<p>24</p> <p>Festivo</p>	<p>25</p> <p>Festivo</p>	<p>26</p> <p>Festivo</p>
<p>29</p> <p>Festivo</p>	<p>30</p> <p>Festivo</p>	<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>		



SABÍAS QUE

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

JUNIO FRUTA DE TEMPORADA: Melocotón, nectarina, paraguay, manzana, pera y plátano.

CONSEJOS SALUDABLES

Beber agua es muy importante cuando empieza el calor. Lleva siempre tu botella y da pequeños sorbos a lo largo del día. ¡Mantente fresco y con energía para aprender!

- 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.