



lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 01</p> <p>Crema de zanahoria Albóndigas de ave a la santanderina al horno con salsa de hortalizas Fruta</p>	<p>Lechuga, lombarda, maíz 02</p> <p>Arroz con salsa de tomate Merluza en salsa de puerros al horno Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria 03</p> <p>Alubias a la jardinera con hortalizas Tortilla de patata Fruta</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 04</p> <p>Macarrones "sin gluten" italiana con tomate Rustidera de abadejo al horno Fruta</p>	<p>Lechuga, remolacha, pepino 05</p> <p>Lentejas camperas con hortalizas Muslo de pollo en pepitoria al horno con salsa de hortalizas Fruta</p>
<p>Lechuga, zanahoria, lombarda 08</p> <p>Crema de calabacín Lomo a las hierbas provenzales con guarnición de guisantes al horno Fruta</p>	<p>Lechuga, maíz, olivas 09</p> <p>Garbanzos con verduras Tortilla de patata y calabacín Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, maíz 10</p> <p>Arroz del senyoret con pescado y marisco Jamón serrano y queso Yogur artesano</p>	<p>Lechuga, zanahoria, remolacha 11</p> <p>Cazuela de alubias hortelanas con hortalizas Alitas de pollo rustidas al horno Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, 12</p> <p>Macarrones "sin gluten" napolitana con tomate y hortalizas 3 Salmón al horno Fruta</p>
<p>Lechuga, zanahoria, olivas 15</p> <p>Guisado de lentejas con verduras Filete de abadejo al caldo corto Fruta</p>	<p>Lechuga, lombarda, zanahoria, 16</p> <p>maíz Crema mediterránea con hortalizas Muslo de pollo al chimichurri al horno Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria 17</p> <p>Garbanzos camperos con hortalizas Tortilla de patata y cebolla Fruta</p>	<p>Lechuga, remolacha, pepino 18</p> <p>Arroz con coliflor y ajetes Filete de merluza gratinado con ajo y perejil al horno Fruta</p>	<p>Lechuga, tomate, zanahoria, 19</p> <p>maíz olivas Macarrones "sin gluten" con tomate y aceitunas Jamón serrano y queso 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, paraguayo, 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.