

viernes	jueves	miércoles	martes	lunes
5 Festivo	4 Festivo	3 Festivo	2 Festivo	1 Festivo
12 Lechuga, remolacha, maíz Sopa cubierta con estrellitas de ave con huevo Muslo de pollo en salsa a la provenzal al horno Fruta de temporada CENA: Judías verdes encebolladas y pescado blanco al papillote. Fruta	11 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas Paella con verduras de primavera con zanahoria, calabacín, champiñón y pimiento Filete de merluza al estilo cajún al horno con especias cajún Fruta de temporada CENA: Boniato asado y pescado azul al curry. Fruta	10 Lechuga, zanahoria, remolacha, olivas Olleta tradicional de alubias con jamón con hortalizas Tortilla de patata Fruta de temporada CENA: Espinacas a la crema y alitas de pollo rustidas. Fruta	09 Lechuga, pepino, maíz Espirales alla norma berenjena, verdura, aceitunas negras Hamburguesa de coliflor y queso Fruta de temporada CENA: Wok de verduras y pavo a las finas hierbas. Fruta	8 Lechuga, zanahoria, remolacha, maíz Crema fina de calabacín Longanizas con tomate y verduras al aroma de tomillo al horno con tomate, pimiento y cebolla Fruta de temporada CENA: Tomate a la provenzal y pescado blanco en salsa mery. Fruta
19 Lechuga, zanahoria, olivas LENTEJAS ECO con sofrito de verduras con patata, cebolla, pimiento y zanahoria Bacalao rebozado Fruta de temporada CENA: Guisantes encebollados y tortilla de atún. Fruta	18 Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas Ensalada mediterránea MACARRONES ECO con salsa boloñesa gratinados con carne de cerdo picada, tomate y queso Yogur CENA: Champiñones salteados y muslo de pollo en salsa de puerros. Fruta	17 Lechuga, pepino, maíz Cassoulet de garbanzos a la hortelana con zanahoria, calabacín, cebolla y pimiento Tortilla de patata y calabacín Fruta de temporada CENA: Sopa de letras y sepia encebollada. Fruta	16 Hummus con tosta Arroz con salsa de tomate Abadejo al horno Fruta de temporada CENA: Patatas panadera y carbonada de ternera. Fruta	15 Lechuga, zanahoria, remolacha, maíz Sopa de picadillo con fideos de ave con huevo y garbanzos Lomo sajonia con salsa de cebolla al horno Fruta de temporada CENA: Parrillada de verduras y pescado azul a la plancha. Fruta
26 Lechuga, zanahoria, pepino, maíz Crema Saint Germain de guisantes y manzana Muslo de pollo al chilindrón al horno con pimiento y salsa de hortalizas Fruta de temporada CENA: Hervido valenciano y lomo a la pimentia. Fruta	25 Lechuga, tomate, zanahoria, olivas MACARRONES ECO polinizados con tomate, zanahoria, cebolla, orégano y queso Suave zumbido de pescado merluza rebozada Batido de la abeja obrera yoco de fresa CENA: Tumbet mallorquín y tortilla de queso. Fruta	24 Lechuga, pepino, maíz Cuisado de alubias juliana con verduras Pizza de york y queso Fruta de temporada CENA: Ensalada griega y chuletas de pavo asadas. Fruta	23 Hummus con tosta Arroz campestre guisantes, coliflor, champiñón Tortilla española con patata y cebolla Fruta de temporada CENA: Berenjena a la parmesana y pollo en pepitoria. Fruta	22 Lechuga, zanahoria, remolacha, maíz Sopa de picadillo con fideos de ave con huevo y garbanzos Lomo sajonia con salsa de cebolla al horno Fruta de temporada CENA: Menestra de verduras y pescado blanco a la plancha. Fruta
INFORMACIÓN PARA ALERGIOSOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias a los alimentos 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.				