

	<p>MARTES 01 Arroz al horno Tosta de jamón york y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 02 Ensalada variada Crema de boniato Pollo al horno con champiñones salteados Lácteo Pan integral</p>	<p>JUEVES 03 Guiso de garbanzos CORRO DE LA PATATA (Tortilla de patata) con ensalada variada Zumo de naranja natural Pan</p>	<p>VIERNES 04 Ensalada variada Wok de tallarines con verduras y salsa de soja Abadejo al horno con mahonesa Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 07 Canelones gratinados Taquitos de magro al romero y ensalada variada Lácteo Pan</p>	<p>MARTES 08 Ensalada variada Crema de legumbres y hortalizas de temporada Tortilla francesa y dados de queso fresco Fruta de temporada Pan con aceite y pimentón</p>	<p>MIÉRCOLES 09 Ensalada variada con aceite de albahaca Sopa de verduras y garbanzos Jamoncitos de pollo al horno y arroz pilaf Fruta de temporada Pan integral</p>	<p>JUEVES 10 Suquet de rape Cordón bleu con ensalada variada Bizcocho de canela Pan</p>	<p>VIERNES 11 Arroz con salsa de tomate y hierbas provenzales Merluza en salsa Mery con ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>
<p>LUNES 14 Ensalada variada Crema de verduras de temporada con tostones caseros Pizza de bacon, queso y orégano Lácteo Pan</p>	<p>MARTES 15 Ensalada variada Macarrones ECO con boloñesa de carne Abadejo a la vizcaína (con tomate, pimiento y cebolla) Fruta de temporada Rosquilleta valenciana</p>	<p>MIÉRCOLES 16 JORNADA PASCUERA Patatas chips Bocadillo de longanizas con tomate Postre casero: "Coca en llanda" con huevo de chocolate</p>	<p>JUEVES 17 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 18 FESTIVO</p>
<p>LUNES 21 FESTIVO</p>	<p>MARTES 22 FESTIVO</p>	<p>MIÉRCOLES 23 FESTIVO</p>	<p>JUEVES 24 FESTIVO</p>	<p>VIERNES 25 FESTIVO</p>
<p>LUNES 28 FESTIVO</p>	<p>MARTES 29 Espirales a la napolitana con queso gratinado Albóndigas de bacalao y ensalada variada Fruta de temporada Pan</p>	<p>MIÉRCOLES 30 ¡GRAN FIESTA DE LA CUCHARA! Ensalada variada Sopa de puchero Puchero Valenciano con garbanzos Lácteo Pan integral</p>	<p>*Los platos de este menú no se cocinan con ingredientes que puedan contener los alérgenos. *Se revisan las etiquetas de todos los productos utilizados en el menú de forma diaria.</p>	