

Sin lactosa  
\*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Crudités Potaje de garbanzos con calabaza ECO Panini (sin queso) Fruta ECO
Comida / Dinar	4 Crema de zanahoria (sin lácteos) Espaguetis boloñesa permitida (sin lácteos) Merluza al horno con brócoli a la pimienta Fruta	5 Mazorca de maíz Sopa de cocido (embutidos permitidos) Pollo al horno con patatas Fruta ECO	6 FIESTA	7 FIESTA	8 FIESTA
Comida / Dinar	11 Hummus con nachos Arroz a la cubana Merluza a la plancha con verduras Fruta	12 Tomates al horno con orégano Potaje de garbanzos con espinacas Carne permitida* con patatas Fruta	13 Vichyssoise* Macarrones a la italiana (sin lácteos) Pescado enharinado con ensalada Fruta	14 Panini de verduras Sopa de cocido (embutidos permitidos) Pollo al horno con patatas a lo pobre Fruta	15 Ensalada de col Arroz a la marinera* Pescado al horno Fruta ECO
Comida / Dinar	18 Pan con tomate y jamón Lentejas con verduras ECO Tortilla de patatas con ensalada Fruta	19 Salteado thai Arroz con pollo Salmón enharinado casero con verduras Fruta	20 Nachos* con guacamoles Crema de verduras* Hamburguesa permitida plancha con tomate Fruta	21 Huevo cocido aliñado Sopa de Navidad* Alitas de pollo con patatas Fruta ECO	22 FIESTA
Comida / Dinar					



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.