

Hipercolesterolemia

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Crudités Potaje de garbanzos con calabaza ECO Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO
Comida / Dinar	4 Crema de zanahoria Espaguetis tomate y verduras Merluza al horno con con brócoli a la pimienta Fruta	5 Mazorca de maíz Sopa de cocido (caldo solo ave) Pollo al horno con patatas Fruta ECO	6 FIESTA	7 FIESTA	8 FIESTA
Comida / Dinar	11 Hummus con nachos Arroz con tomate Merluza a la plancha con verduras gratinadas Fruta	12 Tomates al horno con orégano Potaje de garbanzos con espinacas Lomo plancha con patatas Fruta	13 Vichyssoise Macarrones con champiñones (sin lácteos) Pescado a la plancha con ensalada Fruta eco	13 Verduras salteadas Sopa de cocido (caldo solo ave) Pollo al horno con patatas a lo pobre Lácteo desnatado	15 Ensalada de col Arroz con pescado** 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 a la plancha 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					



El sistema de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas presentadas en frío y calentadas, para distribuirse desde cocinas centrales.

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) Nº 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.