

Sin frutos secos  
\*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Crudites con tzaziki Potaje de garbanzos con calabaza ECO Pizza permitida Fruta ECO
Comida / Dinar	4 Crema de zanahoria Espaguetis con boloñesa permitida 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 zanahoria Arroz a la cubana Merluza a la marinera con verduras gratinadas Fruta	12 Tomates al horno con orégano Potaje de garbanzos con espinacas Lomo plancha con patatas Fruta	13 Vichyssoise Macarrones a la italiana** Pescado enharinado con ensalada Fruta	14 Coca* de verduras Sopa de cocido (caldo solo ave) Pollo al horno con patatas a lo pobre Lácteo	15 Ensalada de col Arroz a la marinera Pescado rebozado casero Fruta ECO
Comida / Dinar	18 Pan con tomate y jamón Lentejas con verduras ECO Tortilla de patatas con ensalada Fruta	19 Salteado thai con soja Arroz con pollo Salmón enharinado casero con verduras Fruta	20 Nachos con guacamoles Crema de verduras Hamburguesa permitida plancha con tomate y queso Fruta	21 Huevos rellenos 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.