

SIN GLUTEN  
\*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Crudites con tzaziki Potaje de garbanzos con calabaza ECO Pizza sin gluten permitida Fruta ECO
Comida / Dinar	4 Crema de zanahoria Pasta sin gluten boloñesa permitida Merluza al horno con brócoli a la pimienta Fruta	5 Mazorca de maíz Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta sin gluten 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 gratinadas Fruta	12 Tomates al horno con orégano Potaje de garbanzos* con espinacas Lomo plancha con patatas Fruta	13 Vichyssoise Pasta sin gluten a la italiana Pescado enharinados (maizena) con ensalada Fruta	14 Pan sin gluten con trampó Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta sin gluten Cocido permitido (pollo y patata) Lácteo (sin gluten)	15 Ensalada de col Arroz a la marinera* Pescado enharinado (maizena) Fruta ECO
Comida / Dinar	18 Pan sin gluten con tomate y jamón Legumbres** con verduras ECO Tortilla de patatas con ensalada Fruta	19 Salteado thai (sin soja) Arroz con pollo Salmón rebozado casero (maizena) con verduras Fruta	20 Nachos* con guacamole Crema de verduras Hamburguesa permitida plancha con tomate y queso Fruta	21 Huevos rellenos* Sopa de pasta sin gluten 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.