

Sin lactosa/APLV  
\*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Lomo** empanado casero con patatas Fruta	2 Baba ganoush Fussili a la italiana (sin lácteos) Bacalao al horno con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Mazorca de maíz Pasta con tomate y champiñones (sin lácteos) Salmón al horno con verduras Fruta ECO	6 Pan con tomate y jamón Lentejas con verduras Lomo, no lácteo, a la plancha con patatas Fruta	7 Crema de calabaza Arroz con salsa de tomate Huevos con tumbet Fruta	8 Coca* de verduras Sopa de ave Merluza a la plancha con guisantes y arroz Fruta ECO	9 Ensalada de col Crema de verduras* Croquetas permitidas cpm patatas Fruta
Comida / Dinar	12 Crudités de zanahoria Fideuà mixta Salmón al horno con ensalada Fruta	13 Pan con aceite y orégano Puré de calabaza Jamoncitos al horno con patatas Fruta	14 Hummus con picos Arroz a la cubana Merluza al horno con verduras Fruta	15 Empanada* de atún Puré de verduras Ternera en salsa permitida Fruta ECO	16 Aros de cebolla Lentejas con arroz integral Huevos fritos con patatas Fruta
Comida / Dinar	19 Tosta de tomate Puré de guisantes Merluza a la plancha con champiñones Fruta	20 Empanada* de atún Sopa de ave Costillas bbq con patatas Fruta	21 Chips de boniato Garbanzos con verduras ECO Panini de York* y verduras (sin lácteos) Fruta ECO	22 Tosta de tomate con orégano Arroz tres delicias** Pollo al horno con puré de patatas Fruta	23 Crudités Pasta con tomate y albahaca Bacalao al horno con ensalada Fruta
Comida / Dinar	26 Pan con aceite y orégano Lentejas con verduras Tortilla de patatas con verduras Fruta	27 Coca* de pebres Espaguetis integrales con salsa de calabaza (sin lácteos) Pollo al horno con ensalada Fruta	28 Hummus con picos Paella de pollo Merluza con tomate horno Fruta ECO		



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.