



	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pollo a la plancha con patatas Fruta	2 Baba ganoush Fussili a la italiana Bacalao al horno con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Mazorca de maíz Pasta con tomate y champiñones Salmón al horno con verduras Fruta ECO	6 Pan con tomate y jamón Lentejas con verduras Pollo a la plancha con patatas Fruta	7 Crema de calabaza Arroz con salsa de tomate Huevos con tumbet Fruta	8 Verduras salteadas Sopa de ave Merluza a la plancha con guisantes y arroz Fruta ECO	9 Ensalada de col Crema de verduras Pollo horno con patatas Lácteo desnatado
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 zanahoria Arroz con tomate Merluza al horno con verduras Lácteo desnatado	15 Verduras salteadas Puré de verduras Ragout de ternera Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada 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 Verduras salteadas Sopa de ave Lomo a la plancha con ensalada Lácteo desnatado	21 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras ECO Fajita de york y queso fresco Fruta ECO	22 Tosta de tomate con orégano Arroz tres verduras Pollo al horno con puré de patatas Fruta	23 Crudités Pasta con queso, tomate y albahaca Bacalao al horno con ensalada Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con verduras Fruta	27 Verduras salteadas Espaguetis integrales con salsa de calabaza Pollo al horno con ensalada Fruta	28 Hummus con zanahoria 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.