

Sin huevo
**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 (sin huevo) con patatas Fruta	2 Baba ganoush Pasta especial a la italiana Bacalao al horno con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Mazorca de maíz Pasta especial con nata y champiñones Salmón al horno con verduras Fruta ECO	6 Pan con tomate y jamón Lentejas con verduras Lomo a la plancha con patatas Fruta	7 Crema de calabaza Arroz con salsa de tomate Pollo a la plancha con verduras Fruta	8 Coca* de verduras Sopa de cocido pasta especial Merluza a la plancha con guisantes y arroz Fruta ECO	9 Ensalada de col Crema de verduras Croquetas permitidas Lácteo
Comida / Dinar	12 Crudivés de zanahoria con mousse de queso Fideuà (pasta especial) 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 con tomate Merluza al horno con verduras Lácteo	15 Coca* de atún (sin huevo) Puré de verduras Ternera en salsa permitida Fruta ECO	16 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con arroz integral Tortilla (harina de garbanzos) con patatas Fruta
Comida / Dinar	19 Tosta de tomate y queso Puré de guisantes Merluza a la plancha con champiñones Fruta	20 Coca* de atún (sin huevo) Sopa de cocido pasta especial Costillas bbq con patatas Lácteo	21 Chips de boniato 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 Crudivés con tzatziki Pasta especial con queso, tomate y albahaca Bacalao al horno con ensalada Fruta
Comida / Dinar	26 Tosta de queso y naranja Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patata con verduras Fruta	27 Coca* de pebres Pasta especial con salsa de calabaza 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.