

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 Hummus de garbanzos** Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso Huevos fritos con patatas Fruta	7 Calabacín con queso Crema de verduras Pizza margarita con champiñones Fruta	8 Bastoncitos de verduras Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo desnatado	9 Pan con queso crema Arroz con tomate Merluza al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho Ensalada de patatas con verduras y huevo Ragout de magro con cous cous Fruta
Comida / Dinar	13 Pan con aceite y orégano Lentejas con verduras ECO Tortilla francesa con queso Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Gazpacho Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Gazpacho Arròs brut (sin embutidos) Caella a la plancha con brócoli Fruta	16 Verduras salteadas Garbanzos con verduras Pollo al horno con patatas asadas Lácteo desnatado	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Pasta con tomate y champiñones Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Hummus de garbanzos Arroz tres delicias Pescado al horno Fruta	21 Tosta de tomate Ensalada de patatas con verduras y york Pechuga plancha con arroz Fruta	22 Crema de puerros Pasta con tomate y verduras Pescado al horno Fruta	23 Nachos Fideuà con verduras y soja Pollo a la plancha con patatas Lácteo desnatado	24 Berenjenas Ensalada de garbanzos con vegetales Tortilla de calabacín con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Salmorejo Ensalada de coditos con vegetales y queso Merluza al horno con mejillones Fruta	28 Pan con jamón y tomate Patata con carne picada Tortilla de patatas con verduras Fruta	29 Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo horno con arroz basmati Lácteo desnatado	30 Ensalada fresca de temporada Paella de pollo y alcachofa Pescado al horno Fruta	31 Pan con queso crema Espaguetis integrales a la napolitana Pavo a la plancha con patatas Fruta



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) Nº 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.