

SIN FRUTOS SECOS  
\*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Tosta con queso Espaguetis a la italiana con queso Merluza enharinado con alcachofas Fruta	2 Crudivés de verduras Sopa de ave Pollo al horno con patatas Yogur	3 Ensalada permitida Potaje de garbanzos con espinacas Pasta con boloñesa permitida Fruta	4 Huevo con queso Arroz a la cubana Merluza en salsa permitida con verduras Fruta	5 FESTIVO
Comida / Dinar	8 FESTIVO	9 Crudivés de verduras Paella de pollo Merluza al horno con verduras permitidas Fruta	10 Pan con jamón Sopa de ave Pollo al horno con patatas Yogur	11 Ensalada permitida Crema de alubias Panini* con ingredientes permitidos Fruta	12 Ensalada de temporada Puré de verduras Guisado de ternera** con patatas Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada de temporada Caracolas con carbonara permitida Merluza al horno con judías verdes Fruta	16 Tosta con tomate Lentejas con verduras Longanizas** plancha con tomate Yogur	17 Ensalada de tomate y queso Arroz de pescado Tortilla de patatas con jamón Fruta	18 Ensalada de col** (ing permitidos) Crema de garbanzos Pollo al horno con mazorca Fruta	19 Entrante permitido Sopa de ave Hamburguesa de pollo permitida con patatas Postre permitido
Comida / Dinar					
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.