

APLV/SIN LACTOSA + GLUTEN
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Tosta sin gluten con jamón Pasta sin gluten a la italiana (sin lácteos) Merluza enharinado (maizena) con alcachofas Fruta	2 Crudités de verduras Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo al horno con patatas Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos con espinacas Pasta sin gluten con boloñesa permitida (sin lácteos) Fruta	4 Ensalada permitida Arroz a la cubana Merluza en salsa permitida con verduras Fruta	5 FESTIVO
Comida / Dinar	8 FESTIVO	9 Crudités de verduras Paella de pollo Merluza al horno con ensalada permitida Fruta	10 Pan sin gluten con jamón Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo al horno con patatas Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias Pizza sin gluten con ingredientes permitidos (sin lácteos) Fruta	12 Ensalada de temporada Puré de verduras Pavo con salsa permitida con patatas Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada de temporada Pasta sin gluten con carbonara permitida (sin lácteos) Merluza al horno con judías verdes Fruta	16 Tosta sin gluten con tomate Crema de legumbres** Lomo plancha** con tomate Fruta	17 Ensalada de tomate 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 con pasta sin gluten 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.