

SIN GLUTEN
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Hummus permitido Pasta sin gluten con boloñesa vegetal permitida Merluza a la plancha con judías verdes Fruta	3 Coca sin gluten italiana Crema de guisantes Magro con tomate Fruta	4 Panini sin gluten de champiñones Paella ciega Tortilla de patatas con jamón Yogur**	5 Crudités de verduras Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo al horno con patatas Fruta	6 Queso fresco con miel Garbanzos con acelgas Albóndigas permitidas en salsa Fruta
Comida / Dinar	9 Tosta sin gluten con tomate Alubias con verduras Tortilla de patatas con ensalada Fruta	10 Panini sin gluten de verduras Pasta sin gluten con carbonara permitida Merluza en salsa permitida Fruta	11 Hummus permitido Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo asado con puré de patatas Fruta	12 Ensalada de patatas, vegetales, atún y huevo Arroz con magro Merluza al horno con ensalada permitida Yogur**	13 Berenjena asada Crema de calabaza Pechuga a la plancha con patatas Fruta
Comida / Dinar	16 Crudités de verduras Pasta sin gluten a la italiana con queso Pavo con salsa permitida Fruta	17 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	18 Nachos** con guacamole Garbanzos con espinacas Alitas de pollo al horno con patatas Yogur**	19 Bastoncitos de zanahoria con queso crema Pasta sin gluten con boloñesa permitida Pescado enharinado (maizena) Fruta	20 Pan sin gluten con jamón Crema de legumbres permitidas Tortilla de patatas con queso Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada de tomate y queso Pasta sin gluten a la italiana Salmón al horno con verduras Fruta	24 Maíz salteado Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo al horno con verduras Postre permitido (sin gluten)	25 Crudités con salsa de yogur* Alubias con verduras Pizza sin gluten con ingredientes permitidos Fruta	26	27
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.