

SIN LACTOSA/APLV
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 FESTIVO	3 Cudités de verduras Crema de calabaza Lomo plancha** con guisantes Fruta	4 Pan con jamón Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	5 Coca con tomate Arroz con magro** Merluza a la plancha con judías verdes Fruta	6 Ensalada de patatas, vegetales, atún y huevo Lentejas con verduras Panini con ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	9 Tomate con pavo Crema de calabaza Pavo con salsa** con arroz Fruta	10 Nachos** con guacamole Garbanzos con acelgas Tortilla de patatas con jamón** Fruta	11 Tosta con tomate Pasta a la italiana (sin lácteos) Abadejo al horno con brócoli Fruta	12 Bastoncitos de zanahoria Sopa de ave Pollo al horno con cous cous Fruta	13 Hummus permitido Arroz de pescado Merluza al horno con ensalada permitida Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada de temporada Sopa de ave Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	17 Tosta con tomate Garbanzos con espinacas Tortilla francesa con ensalada Fruta	18 Berenjena asada Arroz a la cubana Salmón al horno con espinacas Fruta	19 Entrante permitido Lentejas con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	20 Tosta con tomate Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con zanahoria y patata Fruta
Comida / Dinar	23 Panini ing. permitido Lentejas con verduras Tortilla de patatas con ensalada Fruta	24 Hummus permitido Espirales con carbonara permitida (sin lácteos) Bacalao al horno con verduras Fruta	25 Cudités de verduras Crema de calabacín Hamburguesa de pollo permitida con patatas Fruta	26 Tosta con jamón Garbanzos con espinacas Pavo** rebozado casero con ensalada Fruta	27 Cudités de verduras Arroz de pescado Salmón al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada permitida Pasta con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Pescado enharinado con ensalada Fruta	31 Pan con jamón Puré de verduras Magro con tomate 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) 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.