

SIN FRUTOS SECOS
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 FESTIVO	3 Crudités de verduras Crema de calabaza Longanizas** plancha con guisantes Yogur	4 Pan con jamón Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	5 Tosta italiana Arroz con embutidos permitidos 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 Queso fresco con miel Crema de calabaza Pavo con salsa** con arroz Fruta	10 Nachos** con guacamole Garbanzos con acelgas Tortilla de patatas con queso Fruta	11 Tosta con tomate Pasta a la italiana Abadejo al horno con brócoli Fruta	12 Bastoncitos de zanahoria con queso crema Sopa de ave Pollo al horno con cous cous Fruta	13 Hummus permitido Arroz de pescado Merluza al horno con verduras permitidas Yogur
Comida / Dinar	16 Ensalada de temporada Sopa de ave Guisado de ternera** con patatas Fruta	17 Tosta con tomate y queso Garbanzos con espinacas Tortilla de queso 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 Yogur	20 Tosta de ajoarriero** Espaguetis integrales a la napolitana 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 Bacalao al horno con verduras Yogur	25 Crudités con salsa de yogur* Crema de calabacín Hamburguesa de pollo permitida con patatas Fruta	26 Tosta con jamón y queso Garbanzos con espinacas Pavo rebozado casero con ensalada Fruta	27 Crudités de verduras Arroz de pescado Salmón al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	30 Tomate con queso Pasta con boloñesa vegetal permitida Pescado enharinado con ensalada Fruta	31 Pan** con queso crema 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.