

HIPERCOLESTEROLEMIA

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 FESTIVO	3 Cudités de verduras Crema de calabaza Lomo plancha con guisantes Yogur	4 Pan con jamón Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	5 Tosta italiana Arroz vegetal con garbanzos Merluza a la plancha con judías verdes Fruta	6 Ensalada de patatas, vegetales, atún y huevo Lentejas con verduras Tortilla francesa con jamón** Fruta
Comida / Dinar	9 Queso fresco con miel Crema de calabaza Pavo plancha con verduras Fruta	10 Nachos con guacamole Garbanzos con acelgas Tortilla francesa 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 de garbanzos Arroz de pescado Merluza al horno con ensalada permitida Yogur
Comida / Dinar	16 Ensalada de temporada Sopa de ave Guisado de ternera con verduras 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 con tomate Espaguetis integrales a la napolitana Merluza al horno con zanahoria y patata Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada Lentejas con verduras Tortilla francesa con ensalada Fruta	24 Hummus de garbanzos Pasta con champiñones y york Bacalao al horno con verduras Yogur	25 Cudités con salsa de yogur Crema de calabacín Hamburguesa de pollo permitida con patatas Fruta	26 Tosta con jamón Garbanzos con espinacas Pavo a la plancha con ensalada Fruta	27 Cudités de verduras Arroz de pescado Salmón al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	30 Tomate con queso Pasta con tomate y verduras Pescado horno con ensalada Fruta	31 Picos con queso crema Puré de verduras Magro a la plancha con verduras 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.