

SIN HUEVO
**solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Crema de zanahoria Paella de pollo Rabas enharinadas caseras (sin huevo) con verduras Postre permitido	2	3
Comida / Dinar	6	7	8	9	10
Comida / Dinar	13 Hummus permitido Crema de calabaza Merluza horno con verduras salteadas Fruta	14 Tosta con tomate Garbanzos con acelgas Salchichas mixtas +patata Fruta	15 Berenjenas asadas especiadas Sopa de ave con pasta de maíz Alitas de pollo miel y limón con mazorca de maíz Fruta	Bastoncitos de zanahoria con queso crema Arroz con magro Calamares con salsa de tomate permitida Yogur	16 Ensalada fresca de temporada Crema de calabaza y puerro Albondigas de Pavo con salsa permitida Fruta
Comida / Dinar	19 Tosta con tomate Lentejas con verduras Pavo en salsa permitida con arroz integral Fruta	20 Nachos** con queso Pasta sin gluten a la italiana (sin lácteos) Salmon con patatas Yogur	21 Tomate con queso Crema de verduras Panini con ingredientes permitidos Fruta	22 Ensalada permitida de patatas, vegetales y atún Arroz con pollo y aguacate Merluza plancha + ensalada Fruta	23 Crudités de verduras Fabada vegetal Tortilla (harina de garbanzos) + patatas con queso Fruta
Comida / Dinar	26 Crudités con salsa de yogur* Crema de calabaza Merluza al horno con tomate Fruta	27 Tosta italiana Garbanzos con espinacas Pollo al horno con patatas Fruta	28 Ensalada de temporada Crema de guisantes Hamburguesa mixta+patata horno Yogur	29 Hummus permitido Arroz con tomate y verduras Redondo de ternera en salsa con ensalada 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.