

SIN LACTOSA/APLV
***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 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 Tortilla de patatas Fruta	15 Berenjenas a la miel Sopa de ave con estrellas Alitas de pollo miel y limón con mazorca de maíz Fruta	Bastoncitos de zanahoria Arroz con magro Calamares con salsa de tomate permitida Fruta	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 guacamole Pasta de maíz a la italiana (sin lácteos) Salmon con patatas Fruta	21 Ensalada permitida Crema de verduras Pan pizza con ingredientes permitidos Fruta	22 Ensalada de patatas, vegetales, atún y huevo Arroz con pollo y aguacate Merluza plancha + ensalada Fruta	23 Crudités de verduras Fabada vegetal Tortilla de patatas con jamón** Fruta
Comida / Dinar	26 Crudités de verduras Crema de calabaza Merluza al horno con tomate Fruta	27 Coca con tomate Garbanzos con espinacas Pollo al horno con patatas Fruta	28 Ensalada de temporada Crema de guisantes Revuelto de patatas y jamón Fruta	29 Hummus permitido Arroz a la cubana 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.