

SIN LACTOSA/APLV  
\*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Crudivers de verduras Lentejas con verduras Lomo** a la plancha con tumbet Fruta	6 Hummus permitido Paella de pollo de campo Revuelto de jamón con tomate Fruta	7 Tosta con tomate Macarrones boloñesa permitida (sin lácteos) Merluza al horno con guisantes y jamón Fruta	8 Coca con tomate Crema de verduras Lomo** con ensalada Fruta
Comida / Dinar	11 Tosta con tomate Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con ensalada Fruta	12 Bastoncitos de zanahoria Ensalada de patata, vegetales, huevo y aceitunas Pavo en salsa permitida con arroz Fruta	13 Gazpacho andaluz** Arroz con magro** Calamares enharinados en maizena Fruta	14 Nachos* con guacamole Crema de legumbres Huevos con pimienta, verduras y atún Fruta	15 Tosta con tomate Sopa minestrone Pollo al horno con patatas asadas Fruta
Comida / Dinar	18 Pan con tomate y jamón Lentejas con verduras Magro** en salsa permitida con puré de patatas (sin lácteos) Fruta	19 Pastel de pescado permitido Arroz tres delicias** Bacalao a la vizcaína Fruta	20 Hummus permitido con nachos** Fideuà de pavo y champiñones Tortilla francesa con ensalada Fruta	21 Crema fría de melón permitida Ensalada de garbanzos con verduras Pollo al horno con patatas Fruta	22 Vichyssoise (sin lácteos) Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Salmón al horno con ensalada Fruta
Comida / Dinar	25 Hummus de garbanzos Ensalada de coditos con ingredientes permitidos Pescado enharinado casero con brócoli Fruta	26 Vichyssoise (sin lácteos) Sopa de ave con verduras Lomo empanado* con ensalada Fruta	27 Crudivers de verduras Arroz salteado con pollo Pechuga plancha con patatas Fruta	28 Berenjenas asadas especiadas Lentejas con verduras Panini con ingredientes permitidos Fruta	29 Tosta con tomate Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Merluza a la plancha con pimientos 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.