

SIN FRUTOS SECOS
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Crudités 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 Yogur	7 Panini ing. permitido Macarrones boloñesa permitida Merluza al horno con guisantes y jamón Fruta	8 Tosta de pebres Crema de verduras Salchichas permitidas con ensalada Fruta
Comida / Dinar	11 Tosta con tomate Espaguetis integrales a la italiana Merluza al horno con ensalada Fruta	12 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur* Ensalada de patata, vegetales, huevo y aceitunas Pavo en salsa permitida con gnocchis Fruta	13 Gazpacho andaluz** Arroz con embutidos permitidos Calamares enharinados en maizena Fruta	14 Nachos* con queso Crema de legumbres Huevos con pimiento, verduras y atún Yogur	15 Tosta con tomate y queso 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 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 de queso con ensalada Fruta	21 Crema fría de melón permitida Ensalada de garbanzos con verduras Pollo al horno con patatas Yogur	22 Vichyssoise Pasta con boloñesa permitida Salmón al horno con ensalada permitida Fruta
Comida / Dinar	25 Hummus permitido Ensalada de coditos con vegetales y queso Pescado enharinado casero con brócoli Fruta	26 Vichyssoise Sopa de ave con verduras Lomo plancha con ensalada Fruta	27 Crudités de verduras Arroz salteado con pollo Hamburguesa permitida con patatas Yogur	28 Berenjenas asadas especiadas Lentejas con verduras Panini* con ingredientes permitidos Fruta	29 Tosta de queso crema Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Merluza a la plancha con pimientos Yogur



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.