

HIPERCOLESTEROLEMIA

	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 de garbanzos Paella de pollo de campo Revuelto de jamón con tomate Yogur	7 Ensalada Pasta de maíz con salsa italiana Merluza al horno con guisantes y jamón Fruta	8 Tosta italiana Crema de verduras Lomo a la plancha 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 al curry con gnocchis Fruta	13 Gazpacho andaluz Arroz caldoso (sin magro) Merluza plancha Fruta	14 Guacamole 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 plancha con puré de patatas Fruta	19 Pastel de pescado permitido Arroz con verduras 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 Ensalada de garbanzos con verduras Pollo al horno con patatas Yogur	22 Vichyssoise (sin lácteos) Pasta con tomate y verduras Salmón al horno con ensalada Fruta
Comida / Dinar	25 Hummus de garbanzos Ensalada de coditos con vegetales y queso Bacalao con brócoli Fruta	26 Vichyssoise (sin lácteos) Sopa de ave con verduras Lomo plancha con ensalada Fruta	27 Crudités de verduras Arroz salteado con pollo Pechuga plancha con patatas Yogur	28 Berenjenas asadas especiadas Lentejas con verduras Tortilla francesa con verduras Fruta	29 Tosta de queso crema Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Estofado de sepia 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.