

SIN GLUTEN
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9	10 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Arroz 3 delicias (salsa permitida) Hamburguesa 100% pollo plancha con ensalada Yogur	11 Nachos** con guacamole Pasta sin gluten a la napolitana Merluza en salsa permitida con brócoli Fruta
Comida / Dinar	14 Bastoncitos de zanahoria con queso crema Crema de boniato asado y zanahoria Fricando de magro con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón permitida Pasta sin gluten a la piamontesa Tortilla de calabacín con ensalada verde Fruta	16 Verduras salteadas Ensalada de garbanzos con verduras (sin gluten) Ragú de pollo Fruta	17 Humus de zanahoria Arroz con embutidos permitidos Salmon al horno con salsa tártara casera (mayonesa Caster o Hellmans) Yogur	18 Crudités de verduras Gazpacho Alubias blancas saltadas con verduras Fruta
Comida / Dinar	21 Berenjeras rebozadas en maicena Pasta sin gluten a la italiana con albahaca fresca Merluza a la provenzal horno con brócoli Fruta	22 Crudités de verduras Crema de legumbres** Escalope de lomo plancha con pimientos Fruta	23 Tosta sin gluten de queso crema Arroz a la cubana Boqueron fresco enharinado (maizena) Fruta	24 Pan sin gluten con yomate y jamón Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo horno deshuesado con mazorca Fruta	25 Gazpacho de sandía Ensalada de garbanzos vegetales y queso feta Tortilla de patatas y pan sin gluten con tomate y jamón Yogur
Comida / Dinar	28 Tomates gratinados Pasta sin gluten en salsa de tomate Abadejo crujientecaser con copos de maíz y judías verdes Fruta	29 Coca sin gluten italiana Crema de puerros y calabaza Pavo con salsa** con patatas Fruta	30 Salmorejo con huevo con pan sin gluten Trampó Fideuá vegetal sin gluten con legumbre ECO 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.