

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Crema de zanahoria Lentejas con verduras Revuelto de huevo con ensalada Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Magro con tomate Fruta
Comida / Dinar	5 Hummus de garbanzos Espaguetis integrales a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta	6 Mazorca a la sal Sopa minestrone Pollo al horno con arroz integral Fruta	7 Vichyssoise Arroz con pollo y calabaza Huevos al horno con tomate y queso Fruta	8 Pan con tomate y jamón Crema mediterránea de verduras de temporada Lomo plancha con patatas Fruta	9 Palitos de zanahoria con queso Pizza vegetal Garbanzos con verduras Yogur
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Tosta de champiñones gratinados Crema de alubias y coliflor Goulash de pavo con ensalada Yogur	14 Coca de trampó Sopa de ave Contramuslo de pollo italiana con verduras Fruta	15 Ensalada capresse Arroz vegetal con garbanzos Merluza plancha con zanahoria Fruta	16 Verduras salteadas Quiche de verduras Lentejas con verduras Fruta
Comida / Dinar	19 Pan con aceite Macarrones integrales con calabaza Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Chips vegetales Garbanzos con verduras Tortilla paisana con queso Fruta	21 Nachos con guacamole Arroz a la cubana Pescado al horno con ensalada Fruta	22 Tosta de ajoarriero Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur	23 Hummus de garbanzos Ensalada completa Pasta con boloñesa vegetal Fruta
Comida / Dinar	26 Berenjenas especiada Lentejas con arroz integral Tortilla de queso con ensalada Fruta	27 Palitos de zanahoria con queso Espaguetis integrales a la italiana Merluza al horno con judías verdes Fruta	28 Calabacín especiado Garbanzos con verduras Ternera en salsa permitida con patata Yogur	29 Hummus de remolacha Arroz negro Alitas de pollo al horno con maíz salteado Fruta	30 Coca de trampó Sopa de ave Albóndigas a la jardinera 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.