

SIN LACTOSA/APLV
***solo condimentos permitidos

	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 permitido Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con verduras Fruta	6 Mazorca a la sal Sopa minestrone (caldo de ave) Pollo al horno con arroz integral Fruta	7 Vichyssoise permitida Arroz de otoño** Huevos al horno con tomate Fruta	8 Pan con tomate y jamón Crema mediterránea de verduras de temporada Lomo** plancha con patatas Fruta	9 Palitos de zanahoria Panini con ingredientes permitidos Garbanzos con verduras Fruta
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Tosta de champiñones gratinados Crema de alubias y coliflor Pavo en salsa permitida con ensalada Fruta	14 Coca de trampó Sopa de ave Contramuslo de pollo al horno con verduras Fruta	15 Ensalada permitida Arroz con embutidos permitidos Merluza plancha con zanahoria Fruta	16 Verduras salteadas Pastel de verduras Lentejas con verduras Fruta
Comida / Dinar	19 Pan con aceite Macarrones integrales con salsa de calabaza (sin lácteos) Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Chips vegetales Garbanzos con verduras Tortilla paisana con jamón Fruta	21 Nachos con guacamole Arroz a la cubana Boquerones enharinados caseros con ensalada Fruta	22 Tosta de ajoarriero Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Fruta	23 Hummus permitido Ensalada completa Pasta con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Fruta
Comida / Dinar	26 Berenjenas especiada Lentejas con arroz integral Tortilla francesa con ensalada Fruta	27 Palitos de zanahoria Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con judías verdes Fruta	28 Calabacín especiado Garbanzos con verduras Cerdo* en salsa permitida con patata Fruta	29 Hummus permitido Arroz negro Alitas de pollo al horno con maíz salteado Fruta	30 Coca de trampó Sopa de ave Magro** 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) Nº 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.