

SIN FRUTOS SECOS
***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 permitida Fruta	2 Ensalada permitida Sopa de ave Magro con tomate Fruta
Comida / Dinar	5 Hummus permitido Espaguetis integrales a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta	6 Ensalada permitida Sopa minestrone Pollo al horno con arroz integral Fruta	7 Vichyssoise Arroz de otoño Huevos al gratén** Fruta	8 Pan permitido con tomate y jamón Crema mediterránea de verduras de temporada Lomo plancha con patatas Fruta	9 Palitos de zanahoria con queso Panini** con ingredientes permitidos Garbanzos con verduras Yogur
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Tosta de champiñones gratinados Crema de alubias y coliflor Pavo en salsa permitida con ensalada Yogur	14 Coca de trampó Sopa de ave Contramuslo de pollo italiana con verduras Fruta	15 Ensalada capresse 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 Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Chips vegetales Garbanzos con verduras Tortilla paisana con queso Fruta	21 Guacamole con picos Arroz a la cubana Boquerones enharinados caseros con ensalada Fruta	22 Tosta de ajoarriero Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur	23 Hummus permitido Ensalada permitida completa Pasta con boloñesa vegetal permitida 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 permitido Arroz negro Alitas de pollo al horno con verduras salteadas Fruta	30 Coca de trampó Sopa de ave Albóndigas permitidas 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.