

CEIP VIRGEN DEL ROSARIO ALBATERA

usuario: virgen_del_rosario_albatera
contraseña: 1488_virgen_del_rosario_albatera

Marzo - 2026 MENU MENSUAL
VIRGEN DEL ROSARIO ALBATERA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón, Naranja

*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1488

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

2 E Ensalada de tomate KCAL 878,94 PROT 41,77g CA 245,81mg FE 9,14mg HDC 94,45g LIP 37,38g 1º Tortilla de atún con jamón de pavo 2º Fruta y lácteo P Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta S

**CEIP VIRGEN DEL ROSARIO
ALBATERA**

usuari: virgen_del_rosario_albatera
contraseña: 1488_virgen_del_rosario_albatera

Març - 2026 MENU MENSUAL
VIRGEN DEL ROSARIO ALBATERA

FRUITES DE TEMPORADA:
Banana, Poma, Pera
Maduixot, Taronja

*El menú inclou 1 ració de pa

**DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP**

EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1488

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disposen de menús adaptats a l'edat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiaquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La informació sobre els al·lèrgogens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

2 E Amanida de tomaca KCAL 878,94 PROT 41,77g CA 245,81mg FE 9,14mg HDC 94,45g LIP 37,38g 1º Llenties estofades amb verdures de temporada 2º Truita de tonyina P Fruita i làcti S Albergínia farcida de verdures Peix a la llima /Fruita	3 E Ensalada de verdures de temporada KCAL 835,43 PROT 31,96g CA 228,61mg FE 5,06mg HDC 79,96g LIP 45,67g 1º Crema de carabasseta 2º Rel·lom al forn amb cous cous P Fruita i iogurt S Cous cous amb especíes Peix a la llima /Fruita	4 E Ensalada de verdures de temporada KCAL 835,37 PROT 30,45g CA 208,07mg FE 5,84mg HDC 111,61g LIP 32,24g 1º Espaguetis amb salsa de carabassa 2º Filet de lluç al forn amb verdures al forn P Fruita ECO S Bajoqueta saltejada Torrada de tomata, formatge fresc i anxoves	5 E Ensalada de verdures de temporada KCAL 757,55 PROT 45,46g CA 267,74mg FE 6,96mg HDC 89,80g LIP 29,96g 1º Sopa de fideus amb verdures amb verdures ECO 2º Pollastre amb all amb creïlles P Fruita i làcti S Quinoa amb especíes Truita de carabasseta i alvocat /Fruita	6 E Ensalada de verdures de temporada KCAL 842,58 PROT 31,46g CA 270,29mg FE 5,12mg HDC 91,53g LIP 39,25g 1º Guisat de creïlles amb costelles 2º Filet de peix enfarinat P Fruita i làcti S Panolla amb sal Remenat de bròquil i formatge /Fruita
9 E Ensalada de verdures de temporada KCAL 776,91 PROT 31,41g CA 289,33mg FE 4,71mg HDC 93,36g LIP 31,30g 1º Entremesos variats 2º Arròs de bacallà i coliflor P Fruita S Péssols amb pernil i ceba Carn d'au /Fruita	10 E Ensalada de verdures de temporada KCAL 720,17 PROT 35,19g CA 338,58mg FE 9,08mg HDC 101,66g LIP 42,36g 1º Crema de llenties roges 2º Coca de titaina valenciana P Fruita i làcti S Crepe de verdures Ous al plat /Fruita	11 E Ensalada de pasta tricolor (vegetals, *cherrys, tonyina i ou) KCAL 721,59 PROT 39,29g CA 116,89mg FE 4,88mg HDC 109,96g LIP 32,69g 1º Filet de llucet planxa amb amanida 2º Fruita P Fruita S Espinacs saltejats amb panses i pinyons Croquetes casolanes de llegums /Fruita	12 E Bullit valencià (creïlla, bajoqueta, carlota i ceba) KCAL 721,59 PROT 26,17g CA 84,37mg FE 4,06mg HDC 73,83g LIP 36,82g 1º Pit de pollastre a la planxa amb Tomàquet al forn 2º Fruita P Fruita S Xampinyons gratinats Salmó al papillote /Fruita	13 E Ensalada russa amb ou i tonyina KCAL 751,16 PROT 23,05g CA 231,11mg FE 2,70mg HDC 83,92g LIP 36,26g 1º Arròs a banda 2º Natilles P Fruita S Panolla amb sal Remenat de bròquil i formatge /Fruita
16 E Fulla verdes, olives, dacs, sardines KCAL 817,22 PROT 37,37g CA 222,44mg FE 9,28mg HDC 97,77g LIP 31,10g 1º Fesols estofats amb verdures 2º Truita francesa amb tonyina P Fruita S Creïlles al gratén Mandonguilles de pollastre /Fruita	17 E Crema de verdures mediterrània amb tostons KCAL 735,50 PROT 26,89g CA 114,30mg FE 6,80mg HDC 84,48g LIP 44,55g 1º Llomello a la planxa amb tomaca natural 2º Fruita P Fruita S Xips de moniato al forn Truita de tonyina i carabasseta /Fruita	18 E Ensalada de verdures de temporada KCAL 742,58 PROT 44,69g CA 288,23mg FE 5,54mg HDC 94,80g LIP 38,44g 1º Espaguetis amb tonyina, tomàquet i formatge 2º Salmó a la taronja P Fruita S Faves saltejades amb alls tendres Titot a tacs amb carabasseta /Fruita	19 E Festiu KCAL PROT CA FE HDC LIP S	20 E Festiu KCAL PROT CA FE HDC LIP S
23 E Amanida de tomaca KCAL 566,73 PROT 20,51g CA 132,55mg FE 6,16mg HDC 61,90g LIP 26,37g 1º Crema dubarry (coliflor i fesols) 2º Truita de creïlla Llonganisses P Fruita S Carabasseta a la planxa Carn d'au /Fruita	24 E Ensalada de verdures de temporada KCAL 721,30 PROT 28,14g CA 318,78mg FE 4,65mg HDC 86,79g LIP 33,94g 1º Sopa de lletres amb verdures ECO 2º Hamburguesa completa amb creïlles P Fruita i làcti S Wok de verdures Gambes saltejades amb bolet /Fruita	25 E Macarrons a la bolonyesa KCAL 795,92 PROT 40,83g CA 214,31mg FE 7,03mg HDC 111,30g LIP 22,41g 1º Lluç a la marinera 2º Fruita P Fruita S Espinacs saltejats amb panses i pinyons Croquetes casolanes de llegums /Fruita	26 E DÍA BARBACOA KCAL PROT CA FE HDC LIP S	27 E Paella amb pollastre i conill KCAL 923,73 PROT 41,35g CA 269,52mg FE 4,86mg HDC 115,61g LIP 32,90g 1º Calamars arrebossats amb maionesa 2º Fruita i iogurt P Fruita S
30 E Ensalada de verdures de temporada KCAL 898,13 PROT 32,97g CA 261,27mg FE 11,37mg HDC 99,96g LIP 41,47g 1º Potatge de cigrons 2º Truita de carbassó P Fruita S Coliflor amb creïlla Peix a la llima /Fruita	31 E Encisam, tomaca, olives, dacs, carlota amb ou dur KCAL 757,17 PROT 32,10g CA 264,11mg FE 5,73mg HDC 87,98g LIP 30,29g 1º Arròs de tardor (carabassa i bolets) 2º Llom en salsa de pinya i mel P Fruita i làcti S Ceba tendra i pimentó roig planxa Carn magra de porc /Fruita	E KCAL PROT CA FE HDC LIP S	E KCAL PROT CA FE HDC LIP S	E KCAL PROT CA FE HDC LIP S

HALAL

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada de tomate Lentejas con verduras Tortilla de atún con queso Lácteo y fruta	3 Crema de calabacín Pollo halal con cous cous Fruta	4 Ensalada de verduras de temporada Tallarines con salsa de calabaza Filete de merluza al horno con verduras al horno Fruta	5 Ensalada de verduras de temporada Sopa vegetal Pollo halal al ajillo con patatas Lácteo y fruta	6 Ensalada de verduras de temporada Guisado de patata y verduras Pescadilla enhariadas Lácteo y fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada de verduras de temporada Quesos Arroz de bacalao y coliflor Fruta y helado	10 Ensalada de verduras de temporada Crema de verduras con lenteja roja Coca de titaina Lácteo y fruta	11 Ensalada de pasta con vegetales y atún Bacaladilla a la plancha con ensalada multicolor ECO	12 Hervido valenciano (patata, judías, zanahoria y cebolla) Pechuga de pollo halal a la plancha con tomate natural Fruta	13 Ensaladilla con huevo y atún Arroz a banda Fruta
Comida / Dinar	16 Hojas verdes, aceitunas, maíz, sardinillas Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa Fruta	17 Crema de verduras mediterránea con tostones Longanizas de pollo halal con tomate natural Fruta	18 Ensalada de verduras de temporada Espaguetis con tomate y atún Salmón a la naranja Fruta	19	20
Comida / Dinar	23 Ensalada de tomate Crema de alubias y verduras Tortilla de patatas Fruta	24 Ensalada de verduras de temporada Sopa de letras (caldo de verduras) Hamburguesa de pollo halal con patatas Lácteo y fruta	25 Macarrones a la boloñesa vegetal Merluza a la marinera Lácteo y fruta	26 Ensalada de verduras de temporada Sopa de estrellitas (caldo de verduras) Pollo halal al horno con patatas Lácteo y fruta	27 Paella de pollo halal Calamares a la romana Lácteo y fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada de verduras de temporada Potaje de garbanzos Tortilla de calabacín Fruta	31 Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria con huevo duro Arroz de calabaza y setas Pollo halal en salsa de piña y miel 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·lèrgies 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.

APLV/SIN LACTOSA
***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada de tomate Lentejas con verduras Tortilla de atún con jamón de pavo** Fruta	3 Crema de calabacín (sin lácteos) Pollo al horno con cous cous Fruta	4 Ensalada de verduras de temporada Tallarines con salsa de calabaza (sin lácteos) Filete de merluza al horno con verduras al horno Fruta	5 Ensalada de verduras de temporada Sopa de fideos con verduras ECO Pollo al ajillo con patatas Fruta	6 Ensalada de verduras de temporada Guisado de patata y magro Pescadilla enhariandas Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada de verduras de temporada Entremeses variados permitidos Arroz de bacalao y coliflor Fruta	10 Ensalada de verduras de temporada Crema de verduras con lenteja roja Panini** de titaina Fruta	11 Ensalada de pasta con vegetales y atún Bacaladilla a la plancha con ensalada multicolor ECO	12 Hervido valenciano (patata, judías, zanahoria y cebolla) Pechuga de pollo a la plancha con tomate natural Fruta	13 Ensaladilla con huevo y atún (sin lactosa) Arroz a banda Fruta
Comida / Dinar	16 Hojas verdes, aceitunas, maíz, sardinillas Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa Fruta	17 Crema de verduras mediterránea con tostones (sin lácteos) Lomo de cerdo a la plancha con tomate natural Fruta	18 Ensalada de verduras de temporada Espaguetis con tomate y atún Salmón a la naranja (sin lácteos) Fruta	19	20
Comida / Dinar	23 Ensalada de tomate Crema de alubias y verduras (sin lácteos) Tortilla de patatas Fruta	24 Ensalada de verduras de temporada Sopa de letras (caldo de ave) Hamburguesa permitida con patatas Fruta	25 Macarrones a la boloñesa (sin lactosa) Merluza a la marinera Fruta	26 Ensalada de verduras de temporada Sopa de estrellas (caldo de ave) Pollo al horno con patatas Fruta	27 Paella de pollo de campo Merluza enharinada casera Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada de verduras de temporada Potaje de garbanzos Tortilla de calabacín Fruta	31 Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria con huevo duro Arroz de calabaza y setas Lomo en salsa de piña y miel (sin lácteos) 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·lèrgies 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.

SIN MARISCO

***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
2	Ensalada de tomate Lentejas con verduras Tortilla de atún** con jamón de pavo Lácteo y fruta	3 Crema de calabacín Solomillo de cerdo al horno con cous cous Fruta	4 Ensalada de verduras de temporada Tallarines con salsa de calabaza Filete de merluza** al horno con verduras al horno Fruta	5 Ensalada de verduras de temporada Sopa de fideos con verduras ECO Pollo al ajillo con patatas Lácteo y fruta	6 Ensalada de verduras de temporada Guisado de patata y magro Pescadilla** enhariandas Lácteo y fruta
9	Ensalada de verduras de temporada Entremeses variados Arroz de bacalao** y coliflor Fruta y helado	10 Ensalada de verduras de temporada Crema de verduras con lenteja roja Coca de titaina (ingredientes permitidos) Lácteo y fruta	11 Ensalada de pasta con vegetales y atún** Bacaladilla** a la plancha con ensalada multicolor ECO	12 Hervido valenciano (patata, judías, zanahoria y cebolla) Pechuga de pollo a la plancha con tomate natural Fruta	13 Ensaladilla con huevo y atún** Arroz de verduras y legumbres Fruta
16	Hojas verdes, aceitunas, maíz, sardinillas Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa Fruta	17 Crema de verduras mediterránea con tostones Lomo de cerdo a la plancha con tomate natural Fruta	18 Ensalada de verduras de temporada Espaguetis con tomate y atún** Salmón** a la naranja Fruta	19	20
23	Ensalada de tomate Crema de alubias y verduras Tortilla de patatas y longanizas Fruta	24 Ensalada de verduras de temporada Sopa de letras Hamburguesa permitida con patatas Lácteo y fruta	25 Macarrones a la boloñesa Merluza** al horno con salsa permitida Lácteo y fruta	26 Ensalada de verduras de temporada Sopa de estrellitas Pollo al horno con patatas Lácteo y fruta	27 Paella de pollo de campo Merluza** enharinada casera Lácteo y fruta
30	Ensalada de verduras de temporada Potaje de garbanzos Tortilla de calabacín Fruta	31 Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria con huevo duro Arroz de calabaza y setas Lomo en salsa de piña y miel 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·lèrgies 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.

SIN SALMÓN

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada de tomate Lentejas con verduras Tortilla de atún** con jamón de pavo Lácteo y fruta	3 Crema de calabacín Solomillo de cerdo al horno con cous cous Fruta	4 Ensalada de verduras de temporada Tallarines con salsa de calabaza Filete de merluza al horno con verduras al horno Fruta	5 Ensalada de verduras de temporada Sopa de fideos con verduras ECO Pollo al ajillo con patatas Lácteo y fruta	6 Ensalada de verduras de temporada Guisado de patata y magro Pescadilla enhariandas Lácteo y fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada de verduras de temporada Entremeses variados Arroz de bacalao y coliflor Fruta y helado	10 Ensalada de verduras de temporada Crema de verduras con lenteja roja Coca de titaina Lácteo y fruta	11 Ensalada de pasta con vegetales y atún Bacaladilla** a la plancha con ensalada multicolor ECO	12 Hervido valenciano (patata, judías, zanahoria y cebolla) Pechuga de pollo a la plancha con tomate natural Fruta	13 Ensaladilla con huevo y atún** Arroz de verduras y legumbres Fruta
Comida / Dinar	16 Hojas verdes, aceitunas, maíz, sardinillas Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa Fruta	17 Crema de verduras mediterránea con tostones Lomo de cerdo a la plancha con tomate natural Fruta	18 Ensalada de verduras de temporada Espaguetis con tomate y atún** Pescado a la naranja Fruta	19	20
Comida / Dinar	23 Ensalada de tomate Crema de alubias y verduras Tortilla de patatas y longanizas Fruta	24 Ensalada de verduras de temporada Sopa de letras Hamburguesa permitida con patatas Lácteo y fruta	25 Macarrones a la boloñesa Merluza a la marinera Lácteo y fruta	26 Ensalada de verduras de temporada Sopa de estrellitas Pollo al horno con patatas Lácteo y fruta	27 Paella de pollo de campo Merluza** enharinada casera Lácteo y fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada de verduras de temporada Potaje de garbanzos Tortilla de calabacín Fruta	31 Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria con huevo duro Arroz de calabaza y setas Lomo en salsa de piña y miel 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.

SIN CHAMPIÑONES Y SETAS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada de tomate Lentejas con verduras** Tortilla de atún** con jamón de pavo Lácteo y fruta	3 Crema de calabacín Solomillo de cerdo al horno con cous cous Fruta	4 Ensalada de verduras de temporada Tallarines con salsa de calabaza Filete de merluza al horno con verduras** al horno Fruta	5 Ensalada de verduras de temporada Sopa de fideos con verduras ECO Pollo al ajillo con patatas Lácteo y fruta	6 Ensalada de verduras de temporada Guisado de patata y magro Pescadilla enhariandas Lácteo y fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada de verduras de temporada Entremeses variados Arroz de bacalao y coliflor Fruta y helado	10 Ensalada de verduras de temporada Crema de verduras** con lenteja roja Coca de titaina (ingredientes permitidos) Lácteo y fruta	11 Ensalada de pasta con vegetales y atún Bacaladilla a la plancha con ensalada multicolor ECO	12 Hervido valenciano (patata, judías, zanahoria y cebolla) Pechuga de pollo a la plancha con tomate natural Fruta	13 Ensaladilla con huevo y atún Arroz a banda Fruta
Comida / Dinar	16 Hojas verdes, aceitunas, maíz, sardinillas Alubias estofadas con verduras** Tortilla francesa Fruta	17 Crema de verduras** mediterránea con tostones Lomo de cerdo a la plancha con tomate natural Fruta	18 Ensalada de verduras de temporada Espaguetis con tomate y atún Salmón a la naranja Fruta	19	20
Comida / Dinar	23 Ensalada de tomate Crema de alubias y verduras Tortilla de patatas y longanizas Fruta	24 Ensalada de verduras de temporada Sopa de letras Hamburguesa permitida con patatas Lácteo y fruta	25 Macarrones a la boloñesa Merluza a la marinera Lácteo y fruta	26 Ensalada de verduras de temporada Sopa de estrellitas Pollo al horno con patatas Lácteo y fruta	27 Paella de pollo de campo Calamares a la romana Lácteo y fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada de verduras de temporada Potaje de garbanzos Tortilla de calabacín Fruta	31 Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria con huevo duro Arroz de calabaza (sin setas) Lomo en salsa de piña y miel 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.

FRUTA PERMITIDA

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada de tomate Lentejas con verduras Tortilla de atún** con jamón de pavo Fruta permitida y lácteo**	3 Crema de calabacín Solomillo de cerdo al horno con cous cous Fruta permitida	4 Ensalada de verduras de temporada Tallarines con salsa de calabaza Filete de merluza al horno con verduras al horno Fruta permitida	5 Ensalada de verduras de temporada Sopa de fideos con verduras ECO Pollo al ajillo con patatas Fruta permitida y lácteo**	6 Ensalada de verduras de temporada Guisado de patata y magro Pescadilla enhariandas Fruta permitida y lácteo**
Comida / Dinar	9 Ensalada de verduras de temporada Entremeses variados Arroz de bacalao y colífor Fruta permitida y lácteo**	10 Ensalada de verduras de temporada Crema de verduras con lenteja roja Coca de titaina Fruta permitida y lácteo**	11 Ensalada de pasta con vegetales y atún Bacaladilla a la plancha con ensalada multicolor ECO	12 Hervido valenciano (patata, judías, zanahoria y cebolla) Pechuga de pollo a la plancha con tomate natural Fruta permitida	13 Ensaladilla con huevo y atún Arroz a banda Fruta permitida
Comida / Dinar	16 Hojas verdes, aceitunas, maíz, sardinillas Alubias estofadas con verduras Tortilla francesa Fruta permitida	17 Crema de verduras mediterránea con tostones Lomo de cerdo a la plancha con tomate natural Fruta permitida	18 Ensalada de verduras de temporada Espaguetis con tomate y atún Salmón a la naranja Fruta permitida	19	20
Comida / Dinar	23 Ensalada de tomate Crema de alubias y verduras Tortilla de patatas y longanizas Fruta permitida	24 Ensalada de verduras de temporada Sopa de letras Hamburguesa permitida con patatas Fruta permitida y lácteo**	25 Macarrones a la boloñesa Merluza a la marinera Fruta permitida y lácteo**	26 Ensalada de verduras de temporada Sopa de estrellitas Pollo al horno con patatas Fruta permitida y lácteo**	27 Paella de pollo de campo Calamares a la romana Fruta permitida y lácteo**
Comida / Dinar	30 Ensalada de verduras de temporada Potaje de garbanzos Tortilla de calabacín Fruta permitida	31 Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria con huevo duro Arroz de calabaza y setas Lomo en salsa de piña y miel 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.