

SIN LACTOSA
**solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de calabaza y setas Fruta	Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Gallineta en salsa permitida Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Panini con atún, tomate y pimiento Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la napolitana (sin lácteos) Tortilla paisana con pan, aceite y sal Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Merluza enharinada casera** con ensalada Fruta	11 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Pollo al horno con cous cous Fruta ECO
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Tortilla de patatas con calabacín plancha Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Pasta a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Pollo con salsa permitida y arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate (sin lácteos) Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas Merluza enharinada casera Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras ECO Huevos al horno con pisto (sin lácteos) Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro (sin lácteos) Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Pollo empanado casero con tomate Postre permitido	

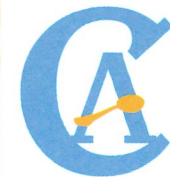


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.

SIN GLUTEN
***Solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Lomo a la plancha con pimientos Lácteo**	3 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten boloñesa permitida Gallineta en salsa permitida Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Alubias con verduras Panini sin gluten con tomate, atún y pimiento Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la napolitana Tortilla paisana con pan sin gluten, aceite y sal Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Merluza enharinada (maizena) con ensalada Yogur natural**	11 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Solomillo al horno con quinoa (sin gluten) Fruta ECO
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Longanizas** con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Tortilla de patatas con calabacín plancha Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la italiana Merluza al horno con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Pechuga de pollo con champiñones Lácteo**	18 Hummus de berenjena Ensalada completa con jamón cocido y queso fresco Arroz del senyoret Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con tomate Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Cocido permitido (embutidos permitidos) Yogur natural**	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas Merluza enharinada casera (maizena) Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Alubias con verduras Huevos al horno con pisto Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Pasta sin gluten al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta sin gluten de guacamole Arroz negro Lomo rebozado casero (maizena) con tomate Postre permitido	



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.

DIABÉTICO
Legumbres - 150g; Pan/tosta - 20g;
Pasta/arroz - 120g;
Tortilla/Pizza - 1 porción; Guarniciones HC - 30g; Sopa - 90g
***Solo condimentos permitidos

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
	1 Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de secreto, calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Pollo al horno con pimientos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con tomate y verduras Gallineta a la plancha con verduras Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pescado al horno con tomate y pimiento Fruta ECO
7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral napolitana Tortilla paisana con berenjena Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Hummus de garbanzos Arroz con tomate Merluza a la plancha con ensalada Yogur natural	11 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Pollo al horno con cous cous Fruta ECO
14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Tortilla francesa con calabacín Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Pasta italiana Merluza al horno con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Lácteo	18 Hummus de berenjena Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas vegetal Merluza a la plancha Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras ECO Huevos al horno con pisto Fruta
28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Albóndigas vegetales a la jardinera Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus* con zanahoria Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Lomo a la plancha con calabacín Postre permitido	



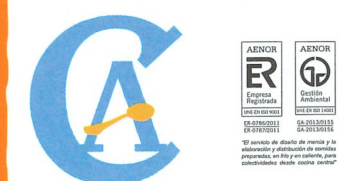
El servicio de diseño de menús y la elaboración y preparación de comidas preparadas, en frío y en caliente, para colectividades desde cuatro comensales

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.

SIN FRUCTOSA/SORBITOL,
LACTOSA
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada permitida Tortilla francesa Arroz de secreto y setas (sofr.especial)	2 Ensalada ECO permitida Crema de calabacín Pollo al horno con berenjenas	3 Ensalada permitida Pasta con champiñones y carne (sin lácteos) Gallineta a la plancha con calabacín	4 Ensalada ECO permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con acelgas Panini con atún
Comida / Dinar	7 Ensalada permitida Pasta con champiñones (sin lácteos) Tortilla francesa con pan, aceite y sal	8 Ensalada ECO permitida Sopa de ave Pollo al horno con patatas	9 FESTIVO	10 Ensalada permitida Arroz salteado con champiñones Merluza a la plancha con ensalada permitida	11 Ensalada ECO permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas Pollo en salsa permitida con cous cous
Comida / Dinar	14 Ensalada permitida Crema de calabacín Pollo a la plancha con berenjena	15 Ensalada ECO permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patatas con calabacín	16 Ensalada permitida Pasta con champiñones (sin lácteos) Merluza al horno con berenjena	17 Ensalada ECO permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con acelgas Pechuga de pollo con champiñones	18 Champiñones salteados Ensalada permitida Arroz de pescado (sofrito permitido)
Comida / Dinar	21 Ensalada permitida Patatas al vapor con aceite y especias Pollo con salsa permitida y arroz pilaf	22 Ensalada permitida Pasta con aceite y champiñones (sin queso) Bacalao al horno con calabacín	23 Ensalada ECO permitida Sopa de ave Cocido permitido (pollo y patata)	24 Ensalada permitida Arroz con acelgas (sofrito especial) Merluza enharinada casera	25 Ensalada ECO permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla francesa con berenjena
Comida / Dinar	28 Ensalada permitida Crema de calabacín Merluza en salsa permitida	29 Ensalada ECO permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas Alitas de pollo al horno con patatas	30 Nachos Pasta con york y champiñones (sin queso) Tortilla francesa con ensalada permitida	31 Tosta con aguacate Arroz de pescado (sofrito permitido) Pollo empanado casero con calabacín	



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.

SIN FRUTOS SECOS
*** Sólo condimentos permitido

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

1
Ensalada permitida
Tortilla francesa
Arroz de secreto con calabaza y setas
Fruta

2
Ensalada ECO permitida
Crema de verduras
Lomo a la plancha con pimientos
Lácteo

3
Ensalada permitida
Pasta con boloñesa permitida
Gallineta en salsa permitida
Fruta

4
Ensalada ECO permitida
Lentejas con verduras P/ECO
Panini con tomate, atún y pimiento
Fruta ECO

Comida / Dinar

7
Ensalada permitida
Pasta integral napolitana
Tortilla paisana con pan, aceite y sal
Fruta

8
Ensalada ECO permitida
Sopa de ave
Pollo al horno con patatas
Fruta

9
FESTIVO

10
Hummus de garbanzos
Arroz a la cubana
Merluza enharinada casera** con ensalada permitida
Yogur natural

11
Ensalada ECO permitida
Garbanzos con verduras
Solomillo en salsa permitida con cous cous
Fruta ECO

Comida / Dinar

14
Ensalada permitida
Crema de verduras
Longanizas** con samfaina
Fruta

15
Ensalada ECO permitida
Fabada vegetal
Tortilla de patatas con calabacín plancha
Fruta ECO

16
Ensalada permitida
Pasta italiana
Merluza al horno con judías verdes
Fruta

17
Ensalada ECO permitida
Lentejas con verduras P/ECO
Pechuga de pollo con champiñones
Lácteo

18
Hummus de berenjena
Ensalada completa con jamón cocido y queso fresco
Arroz del senyoret
Fruta

Comida / Dinar

21
Ensalada permitida
Hervido valenciano
Magro en salsa permitida con arroz pilaf
Fruta

22
Ensalada permitida
Macarrones integrales con tomate
Bacalao lactonesa con zanahoria
Fruta

23
Ensalada ECO permitida
Sopa de ave
Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras)
Yogur natural

24
Ensalada permitida
Arroz con acelgas
Merluza enharinada casera
Fruta

25
Ensalada ECO permitida
Lentejas con verduras ECO
Huevos al horno con pisto
Fruta

Comida / Dinar

28
Ensalada permitida
Crema de verduras
Merluza en salsa permitida
Fruta

29
Ensalada ECO permitida
Garbanzos con verduras
Alitas de pollo al horno con patatas
Fruta

30
Hummus* con zanahoria
Espaguetis al pomodoro**
Tortilla francesa con ensalada
Fruta ECO

31
Tosta* con guacamole
Arroz negro
Lomo empanado casero con tomate
Postre permitido



*El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para contribuir desde nuestra cocina

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.

SIN MARISCO, FRUTOS SECOS
***solo condimentos permitidos

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

1
Ensalada fresca de temporada
Tortilla francesa
Arroz de secreto con calabaza y setas
Fruta

2
Ensalada ECO de temporada
Crema de verduras
Lomo a la plancha con pimientos
Lácteo

3
Ensalada fresca de temporada
Pasta con boloñesa
Gallineta** en salsa de verduras
Fruta

4
Ensalada ECO de temporada
Lentejas con verduras P/ECO
Panini con tomate, atún y pimiento
Fruta ECO

Comida / Dinar

7
Ensalada fresca de temporada
Pasta integral napolitana
Tortilla paisana con pan, aceite y sal
Fruta

8
Ensalada ECO de temporada
Sopa de ave
Pollo al horno con patatas *
Fruta

9
FESTIVO

10
Hummus de garbanzos
Arroz a la cubana
Merluza** enharinada casera con ensalada
Yogur natural

11
Ensalada ECO de temporada
Garbanzos con verduras
Solomillo en salsa permitida con cous cous
Fruta ECO

Comida / Dinar

14
Ensalada fresca de temporada
Crema de verduras
Longanizas** con samfaina
Fruta

15
Ensalada ECO de temporada
Fabada vegetal
Tortilla de patatas con calabacín plancha
Fruta ECO

16
Ensalada fresca de temporada
Pasta italiana
Merluza** al horno con judías verdes
Fruta

17
Ensalada ECO de temporada
Lentejas con verduras P/ECO
Pechuga de pollo con champiñones
Lácteo

18
Hummus de berenjena
Ensalada completa con jamón cocido y queso fresco
Arroz de verduras y legumbres
Fruta

Comida / Dinar

21
Ensalada fresca de temporada
Hervido valenciano
Magro con salsa permitida y arroz pilaf
Fruta

22
Ensalada fresca de temporada
Macarrones integrales con tomate
Bacalao** al horno con zanahoria
Fruta

23
Ensalada ECO de temporada
Sopa de cocido
Cocido permitido (embutidos permitidos)
Yogur natural

24
Ensalada fresca de temporada
Arroz con acelgas
Merluza** enharinada casera
Fruta

25
Ensalada ECO de temporada
Lentejas con verduras ECO
Huevos al horno con pisto
Fruta

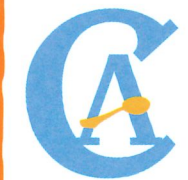
Comida / Dinar

28
Ensalada fresca de temporada
Crema de verduras
Merluza** en salsa permitida
Fruta

29
Ensalada ECO de temporada
Garbanzos con verduras
Alitas de pollo al horno con patatas
Fruta

30
Hummus con nachos
Espaguetis al pomodoro
Tortilla francesa con ensalada
Fruta ECO

31
Tosta con guacamole
Arroz de verduras y legumbres
Lomo empanado casero con tomate
Postre permitido



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.

VEGANO



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.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patata, vegetales y legumbres Arroz de calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Bocaditos vegetales con pimientos Yogur vegetal	3 Ensalada fresca de temporada Pasta a la boloñesa vegetal (sin lácteos) Empanado vegano en salsa de verduras Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Panini con tomate y pimienta Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la napolitana (sin lácteos) Tortilla paisana (harina de garbanzos) con pan, aceite y sal Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa vegetal Hamburguesa de legumbres con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Hummus de garbanzos Arroz con tomate Falafel de garbanzos con ensalada Yogur vegetal	11 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Cous cous con verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Salchichas veganas con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con calabacín plancha Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Pasta a la italiana (sin lácteos) Bocadito vegetal con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Salteado de verduras con champiñones Yogur vegetal	18 Hummus de berenjena con rosquilletas Ensalada permitida Arroz de verduras y legumbres Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Soja texturizada en salsa con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate Empanado vegano con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa vegetal Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) Yogur vegetal	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas vegetal Falafel de garbanzos Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla (harina de garbanzos) con pisto Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Albóndigas vegetales a la jardinera Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Hamburguesa vegetal con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro (sin lácteos) Tortilla (harina de garbanzos) con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Legumbres salteadas con arroz Escalope de berenjena con tomate Postre permitido	

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

1
Ensalada fresca de temporada
Tortilla francesa
Arroz de calabaza y setas
Fruta

2
Ensalada ECO de temporada
Crema de verduras
Bocaditos vegetales con pimientos
Lácteo

3
Ensalada fresca de temporada
Pasta a la boloñesa vegetal
Empanado vegano en salsa de verduras
Fruta

4
Ensalada ECO de temporada
Lentejas con verduras P/ECO
Panini con tomate y pimienta
Fruta ECO

Comida / Dinar

7
Ensalada fresca de temporada
Pasta integral napolitana
Tortilla paisana con pan, aceite y sal
Fruta

8
Ensalada ECO de temporada
Sopa vegetal
Hamburguesa de legumbres con patatas
Fruta

9
FESTIVO

10
Hummus de garbanzos
Arroz a la cubana
Falafel de garbanzos con ensalada
Yogur natural

11
Ensalada ECO de temporada
Garbanzos con verduras
Cous cous con verduras
Fruta ECO

Comida / Dinar

14
Ensalada fresca de temporada
Crema de verduras
Salchichas veganas con samfaina
Fruta

15
Ensalada ECO de temporada
Fabada vegetal
Tortilla de patatas con calabacín plancha
Fruta ECO

16
Ensalada fresca de temporada
Pasta a la italiana
Bocadito vegetal con judías verdes
Fruta

17
Ensalada ECO de temporada
Lentejas con verduras P/ECO
Champiñones a la crema
Lácteo

18
Hummus de berenjena con rosquilletas
Ensalada permitida
Arroz de verduras y legumbres
Fruta

Comida / Dinar

21
Ensalada fresca de temporada
Hervido valenciano
Soja texturizada en salsa con arroz pilaf
Fruta

22
Ensalada fresca de temporada
Macarrones integrales con tomate
Empanado vegano con zanahoria
Fruta

23
Ensalada ECO de temporada
Sopa vegetal
Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos)
Yogur natural

24
Ensalada fresca de temporada
Arroz con acelgas vegetal
Falafel de garbanzos
Fruta

25
Ensalada ECO de temporada
Lentejas con verduras ECO
Huevos al horno con pisto
Fruta

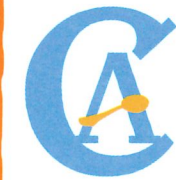
Comida / Dinar

28
Ensalada fresca de temporada
Crema de verduras
Albóndigas vegetales a la jardinera
Fruta

29
Ensalada ECO de temporada
Garbanzos con verduras
Hamburguesa vegetal con patatas
Fruta

30
Hummus con nachos
Espaguetis al pomodoro
Tortilla francesa con ensalada
Fruta ECO

31
Tosta con guacamole
Arroz de verduras y legumbres
Escalope de berenjena con tomate
Postre permitido



El nostre menú 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.

