

DILLUNS / LUNES		DIMARTS / MARTES		DIMECRES / MIÉRCOLES		DIJOUS / JUEVES		DIVENDRES / VIERNES			
3	ALMUERZO	logurt natural amb trossos de fruita Yogur natural con trozos de fruta	4	ALMUERZO	coca de llanda casolana amb edulcorant Coca de llanda casera con edulcorante	5	ALMUERZO	coques d'arròs i peça de fruita de temporada Tortitas de arroz y pieza de fruta de temporada	6	ALMUERZO	entrepà de pà multicereals amb tomaca, alvocat i oli d'oliva Bocadillo de pan multicereales de tomate, aguacate y aceite de oliva
• Pa - Encisam, tomaca, espàrrecs, ceba cruaixent • Pan - Lechuga, tomate, espàrragos, cebolla crujiente • Arròs de bolets i calamar • Arroz de setas y calamar • Truita de CARABASSETA ECO amb pernil salat • Tortilla de CALABACÍN ECO con jamón serrano • Fruita / Fruta	Kcal 752 Prot 22 Lip 22 Hc 100	• Pa integral - Encisam, tomaca, tonyina, remolatxa • Pan integral - Lechuga, tomate, atún, remolacha • Sopa maravella • Sopa maravilla • Hamburguesa amb creïlles rostides • Hamburguesa con patatas asadas • Fruita / Fruta	FIBRA	Kcal 711 Prot 27 Lip 29 Hc 95	• Pa - Fruits secs • Pan - Frutos secos • Espaguetis carbonara (beicon, ceba, nata, orènga) • Espaguetis carbonara (beicon, cebolla, nata, orégano) • Abadejo Orlí amb amanida • Abadejo Orlí con ensalada • FRUITA ECO • FRUTA ECO	Kcal 824 Prot 28 Lip 24 Hc 92	• Encisam, tomaca, carlota, anous • Lechuga, tomate, zanahoria, nueces • Potatge de cigrons • Potaje de garbanzos • Panini bolonyesa vegetal • Pannini boloñesa vegetal • logurt • Yogurt	Kcal 770 Prot 24 Lip 30 Hc 83	• Pa - Encisam, tomaca, cogombre, ceba • Pan - Lechuga, tomate, pepino, cebolla • Bollit valencià • Hervido valenciano • Pernillets de pollastre en el seu suc amb roses • Jamoncitos de pollo en su jugo con palomitas • Llima granissada • Limón granizado	Kcal 775 Prot 27 Lip 21 Hc 89	
CENA • Pastis de peix blanc amb beixamel i amanida / Pastel de pescado blanco con bechamel y ensalada • Fruita / Fruta		CENA • Crema de verdures/ Crema de verduras • Falafel amb amanida/ Falafel con ensalada • Fruita / Fruta	Día integral		CENA • Wok de verdures, quinoa i pollastre/ Wok de verduras, quinoa y pollo • Fruita / Fruta		CENA • Amanida verda amb dacsa/ Ensalada verde con maiz • Ous fregits amb creïlles / Huevos fritos con patatas • Fruita / Fruta		CENA • Sandvitx vegetal amb creïlles/ Sandwich vegetal con patatas • Fruita / Fruta		
10	ALMUERZO	1 plàtan i 1 grapat d'anous pelades 1 plátano y 1 puñado de nueces peladas	11	ALMUERZO	entrepà de tonyina amb tomaca i ou dur Bocadillo de atún con tomate y huevo duro	12	ALMUERZO	1 peça de fruita de temporada i iogurt 1 pieza de fruta de temporada y yogur	13	ALMUERZO	entrepà de pa integral amb xocolate 72% cacau Bocadillo de pan integral con chocolate 72% cacao
MEAT FREE MONDAY • Pa - Galetes salades amb crema de formatge • Pan - Galletas saladas con crema de queso • Espirals al pesto • Espirales al pesto • Ou remenat i xampinyons • Huevo revuelto y championes • Fruita / Fruta	Kcal 752 Prot 22 Lip 24 Hc 106	• Pa - Encisam, tomaca, ceba, olives negres • Pan - Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas negras • Crema de llegums • Crema de legumbres • "Gulash" de magre amb couc-cous • "Gulash" de magro con con couc-cous • Fruita / Fruta	Kcal 791 Prot 41 Lip 13 Hc 93	• Pa - AMANIDA ECO • Pan - ENSALADA ECO • Arròs amb tomaca • Arroz con tomate • Fritura variada amb salsa tàrtara • Fritura variada con salsa tártara • Fruita / Fruta	Kcal 889 Prot 43 Lip 17 Hc 108	• Pa - Encisam, tomaca, carlota, pances • Pan - Lechuga, tomate, zanahoria, pasas • Sopa de fideus • Sopa de fideos • Pollastre al forn amb dacsa saltada • Pollo al horno con maiz salteado • FRUITA ECO • FRUTA ECO	Kcal 718 Prot 24 Lip 22 Hc 93	• Amanida mixta/ Ensalada mixta • Verat planxa amb carlota saltada / Caballa plancha con zanahoria salteada • Fruita / Fruta	Kcal 767 Prot 30 Lip 23 Hc 84		
CENA • Crema de porros / Crema de pueros • Albergínia farcida de soja texturitzada / Berenjena rellena de soja texturizada • Fruita / Fruta		CENA • Bullit valencià / Hervido valenciano • Torrada provençal / Tosta provenzal • Fruita / Fruta	Día ecológico		CENA • Salmorejo/ Salmorejo • Truita de creïlles / Tortilla de patatas • Fruita / Fruta		CENA • Verdures torrades/ Verduras asadas • Hamburguesa vegetal/ Hamburguesa vegetal • Fruita / Fruta				
17	ALMUERZO	1 peça de fruita de temporada amb galetes d'avena 1 pieza de fruta de temporada con galletas de avena	18	ALMUERZO	logurt natural amb 30 gr de cereals Yogur natural con 30 gr de cereales	19	ALMUERZO	coques de dacsa i peça de fruita de temporada Tortitas de maíz y pieza de fruta de temporada	20	ALMUERZO	galetes salades amb formatget Galletas saladas con queso
• Pa integral - Humus de cigrons amb natxos • Pan integral - Humus de garbanzos con natchos • Amanida completa • Ensalada completa • Paella valenciana • Paella valenciana • Fruita / Fruta	Kcal 773 Prot 47 Lip 21 Hc 42	• Pa - Encisam, tomaca, carlota, cogembre • Pan - Lechuga, tomate, zanahoria, pepino • Llentilles juliana • Lentejas juliana • Truita francesa amb formatge • Tortilla francesa con queso • Fruita / Fruta	Kcal 631 Prot 36 Lip 25 Hc 78	• Pa - Encisam, tomaca, olives, dacsa • Pan - Lechuga, tomate, aceitunas, maíz • Sopa d'aú • Sopa de ave • Llomello plantxa amb samfaina • Lomo a la plancha con pisto • FRUITA ECO • FRUTA ECO	Kcal 848 Prot 32 Lip 25 Hc 93	• Pa - Fruits secs • Pan - Frutos secos • Macarrones napolitana (tomaca, ceba, pernil dolç, cansalada viada) • Macarrones napolitana (tomate, cebolla, jamón york, panceta) • Cues de bacallà amb salsa mary i AMANIDA ECO • Colas de bacalao en salsa mary con ENSALADA ECO • Macedonia de fruits • Macedonia de frutas	Kcal 705 Prot 34 Lip 17 Hc 94	CENA • Amanida / Ensalada • Mousaka vegetal / Mousaka vegetal • logurt amb fruits rojos / Yogurt con frutos rojos	Kcal 868 Prot 29 Lip 44 Hc 91		
CENA • Crema de verdures amb pesols/ Crema de verduras con guisantes • Filets russos amb tomaca/ Filetes rusos con tomate • logurt/ Yogur		CENA • Lluç en papillota amb verdures / Merluza en papillote con verduras • Fruita / Fruta	Día ecológico		CENA • Coques de peix / Cocas de pescado • Fruita / Fruta						

También contamos con menú de dieta blanda, infantil y menús adaptados a diferentes tipos de alergias e intolerancias. Nuestros menús están avalados por nuestro departamento de nutrición.

