

SIN CARNE



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.

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 Pasta integral a la napolitana (sin lácteos) Abadejo a la koskera Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la hortelana Tortilla de calabacín con jamón cocido Fruta	3 Gazpacho Arroz a la milanesa (sin lácteos) Merluza al horno con zanahoria Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias Pollo a l'ast con patatas Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fideuà de pescado Judías verdes salteadas con cebolla Fruta
8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos estofados con verduras Longanizas con pisto Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con verduras thai Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas de pollo BBQ** con maíz salteado Fruta	11 Gazpacho Ensalada de patatas con atún Tortilla francesa con jamón cocido Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la napolitana (sin lácteos) Fabada vegetal Fruta
15 Ensalada fresca de temporada Rulito de jamón cocido Pasta con salsa de tomate (sin lácteos) Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Lentejas estofadas con verduras Lomo a la portuguesa con guisantes Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la italiana (sin lácteos) Merluza a la marinera Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Pollo al ajillo con verduras asadas Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Abadejo al horno con patatas asadas Paella de pollo y verduras 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.

SIN LACTOSA
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

Comida / Dinar

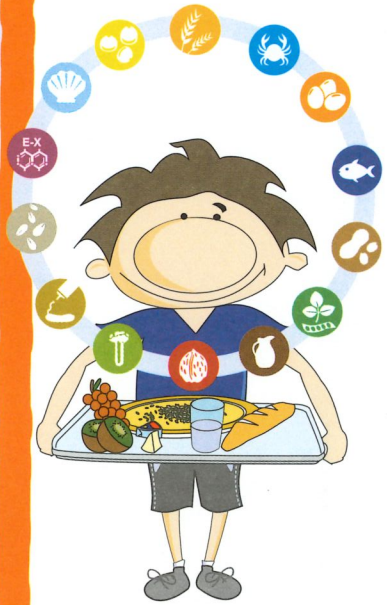
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
1 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la napolitana (sin lácteos) Abadejo a la koskera Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la hortelana Tortilla de calabacín con jamón cocido Fruta	3 Gazpacho Arroz a la milanesa (sin lácteos) Merluza al horno con zanahoria Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias Pollo a l'ast con patatas Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fideuà de pescado Judías verdes salteadas con cebolla Fruta
8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos estofados con verduras Longanizas con pisto Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con verduras thai Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas de pollo BBQ** con maíz salteado Fruta	11 Gazpacho Ensalada de patatas con atún Tortilla francesa con jamón cocido Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la napolitana (sin lácteos) Fabada vegetal Fruta
15 Ensalada fresca de temporada Rulito de jamón cocido Pasta con salsa de tomate (sin lácteos) Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Lentejas estofadas con verduras Lomo a la portuguesa con guisantes Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la italiana (sin lácteos) Merluza a la marinera Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Pollo al ajillo con verduras asadas Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Abadejo al horno con patatas asadas Paella de pollo y verduras 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.