

RICA EN FIBRA

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
	1 Ensalada fresca de temporada Huevos rellenos Arroz integral con secreto con calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Lomo a la plancha con pimientos Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la boloñesa Gallineta a la marinera Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pepito valenciano Fruta ECO
7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la napolitana Tortilla paisana con berenjena Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con pasta integral Pollo al horno con verduras Fruta	9 FESTIVO	10 Hummus de garbanzos Arroz integral a la cubana Bacaladilla enharinada con ensalada Fruta	11 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Solomillo en salsa española con coucous Fruta ECO
14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Longanizas con salsifia Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Tortilla de patatas con calabacín plancha Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la italiana Rodaja de merluza con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechugas a la crema con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena con rosquilletas Ensalada completa con jamón cocido y queso fresco Arroz integral de pescado Fruta
21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Goulash de magro con arroz integral Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Pasta integral con tomate Bacalao lactoescasa con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz integral con acelgas Calamares andaluza con salsa tártara 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 nachos Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz integral de pescado Lomo empanado casero con tomate Postre permitido	



Els nostres menús s'elaboren seguent 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.

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 bollofesa 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
Comida / Dinar	14 Ensalada permitida Crema de verduras Longanizas** con salsifia 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 patata Lácteo
Comida / Dinar	21 Ensalada permitida Hervido valenciano Magro en salsa permitida con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada permitida Macarrones integrales con tomate Bacalao lactonosa 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
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



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) № 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
	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 bolofésia permitida Gallineta en salsa permitida Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Alubias con verduras Panini sin gluten con tomate, atún y pimiento Fruta ECO
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 (maízena) con ensalada Yogur natural**	11 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Solomillo al horno con quinoa (sin gluten) Fruta ECO
14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Longanizas** con salsifia 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
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 (maízena) Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Alubias con verduras Huevos al horno con pisto Fruta
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 (maízena) con tomate Postre permitido	



Els nostres menús s'elaboren seguent 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 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
Comida / Dinar	14 Ensalada permitida Crema de verduras Longanizas** con salsifia 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
Comida / Dinar	21 Ensalada permitida Hervido valenciano Magro en salsa permitida con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada permitida Macarrones integrales con tomate Bacalao lactoescencia 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
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



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

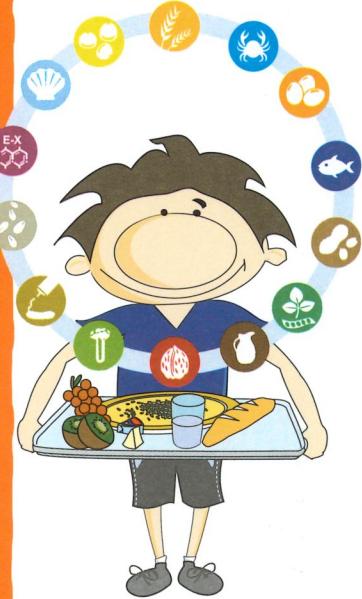


Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN MARISCO, LACTOSA,  
FRUTOS SECOS  
\*\* solo condimentos permitidos

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
	1 Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de secreto * con calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con bolloñesa permitida (sin lácteos) Gallineta* en salsa de verduras Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pepito valenciano** Fruta ECO
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
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 de verduras y legumbres permitidas Fruta
21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Pollo en salsa permitida con 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
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 de verduras Pollo empanado casero con tomate Postre permitido	



Els nostres menús s'elaboren seguent 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.

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
	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 sin gluten con boloñesa permitida (sin lácteos) Gallineta en salsa permitida Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Alubias con verduras Panini sin gluten con tomate, atún y pimiento Fruta ECO
7 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la napolitana (sin lácteos) 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 (maízena) con ensalada Fruta	11 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Pollo al horno con quinoa (sin gluten) Fruta ECO
14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con salsifia 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 (sin lácteos) Merluza al horno con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Pollo con salsa permitida y arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con tomate (sin lácteos) Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Cocido permitido (embutidos permitidos) Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas Merluza enharinada casera (maízena) Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Alubias con verduras Huevos al horno con pisto (sin lácteos) Fruta
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 (sin lácteos) Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta sin gluten de guacamole Arroz negro Pollo rebozado casero (maízena) con tomate Postre permitido	



Els nostres menús s'elaboren seguent 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.

APLV/SIN LACTOSA  
\*\*solo condimentos permitidos

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
	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
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
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
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
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) 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 Huevos rellenos Arroz de calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Merluza al horno con pimientos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con bollofesa vegetal Gallineta a la marinera Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pepito valenciano 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 con verduras Hamburguesa de legumbres con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Bacaladilla enharinada con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Salchichas veganas con salsifia Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Tortilla de patatas con calabacín plancha Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Pasta italiana Rodaja de merluza con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Champiñones a la crema Lácteo
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 Bacalao lactonosa 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 alcachofas vegetal Calamares andaluza con salsa tártara 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 negro Escalope de berenjena con tomate Postre permitido

SIN CARNE

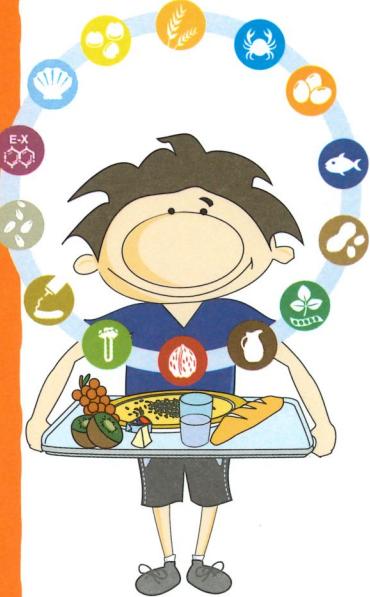


Els nostres menús s'elaboren seguent les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.

VEGANO

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 pimiento 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
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Salchichas veganas con salsifia 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
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
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



Els nostres menús s'elaboren seguent 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.

HALAL

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Huevos rellenos Arroz de calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Pollo halal al horno con pimientos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal Gallineta a la marinera Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pepito valenciano 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 con verduras Pollo halal al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Bacaladilla rebozada con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Longanizas de pollo halal 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 Rodaja de merluza con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechugas de pollo halal a la crema con champiñones Lácteo
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Goulash de pollo halal con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate Bacalao lactonesa con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa vegetal Cocido permitido (pollo halal, patatas, garbanzos y verduras) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas vegetal Calamares andaluza con salsa tártara 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 Alitas de pollo halal al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Pollo halal 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) 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 TERNERA

\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Huevos rellenos Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Lomo a la plancha con pimientos italianos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con bollofesa permitida Gallineta a la marinera Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pepito valenciano Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana con queso Tortilla paisana con pan, aceite y sal Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con verduras** Pollo rustido con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Hummus con bastoncitos Arroz a la cubana Bacaladilla rebozada con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras** Longanizas permitidas con salsifia Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata con calabacín plancha Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas italiana Rodaja de merluza con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechugas a la crema con champiñones Lácteo
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Goulash de magro con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales genovesa Bacalao lactonosa con zanahoria al vapor Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido Cocido completo permitido Yogur valenciano	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas Calamares andaluza con salsa tártara 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 Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Nachos con hummus Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Escalope con tomate Postre permitido

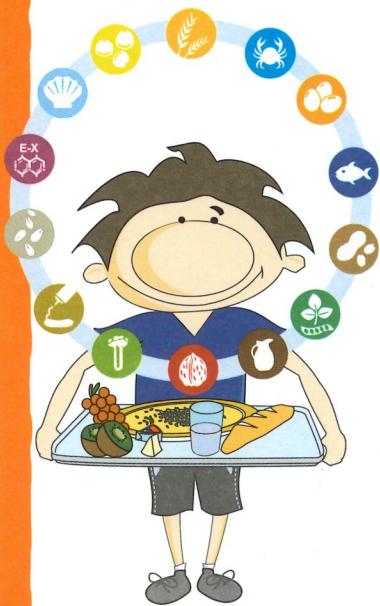


Els nostres menús s'elaboren seguent les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 SANGRE

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Huevos rellenos 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 Canelones gratinados Gallineta a la marinera Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pepito valenciano Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana con queso Tortilla paisana con pan, aceite y sal Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con verduras Pollo rustido con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Hummus con bastoncitos Arroz a la cubana Bacaladilla rebozada con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes y mozzarella Magro con salsifia Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata con calabacín plancha Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas italiana Rodaja de merluza con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras Pechugas a la crema con champiñones Lácteo
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Goulash de magro con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales genovesa Bacalao lactonesa con zanahoria al vapor Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas vegetal Calamares andaluza con salsa tártara 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 Alitas de pollo con patatas Fruta	30 Nachos con hummus Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Escalope con tomate Bizcocho de chocolate



Els nostres menús s'elaboren seguent 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.

DIABÉTICA (6 RACIONES)

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de secreto, calabaza y setas (160g 4R) Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	2 Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres (200g 4R) Lomo a la plancha con pimientos italianos Yogur natural (1ud 0,5R) Pan (30g 1,5R)	3 Ensalada fresca de temporada Pasta a la boloñesa (180g 4R) Gallineta a la plancha con verduras Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	4 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Panini (40g 2R) con tomate, pimiento y atún Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (180g 4R) Tortilla de verduras con pan (20g 1R), aceite y sal Fruta (100g 1R)	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave (90g 2R) Pollo al horno con patatas a. (70g 2R) Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	9 FESTIVO	10 Hummus de garbanzos (100g 1R) con bastoncitos de zanahorias Arroz (120g 3R) a la cubana Merluza a la plancha con ensalada Yogur natural (1ud 0,5R) Pan (30g 1,5R)
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes (patatas c. 195g 3R, 100g guisantes 1R) Pollo a la plancha con samfaina Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	15 Ensalada ECO de temporada Alubias (150g 3R) con verduras Tortilla de patata (120g 1R) con calabacín Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	16 Ensalada ECO de temporada Caracolas (180g 4R) a la italiana Merluza al horno con judías verdes (50g 1R) Fruta (100g 1R)	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas (175g 3,5R) con verduras Pechuga de pollo con champiñones Yogur natural (1ud 0,5R) Pan (40g 2R)
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano (patata c. 195g 3R) Goulash de magro con arroz pilaf (40g 1R) Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales (180g 4R) genovesa Bacalao al horno con zanahoria Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (90g 2R) Cocido completo (patata c. 130g 2R, garbanzos 75g 1,5R) Yogur natural (1ud 0,5R)	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas (160g 4R) Merluza a la plancha Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patatas c. 195g 3R) Albóndigas vegetales a la jardinera Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos (150g 3R) con verduras Alitas de pollo al horno con patatas a. (70g 2R) Fruta (100g 1R)	30 Hummus de garbanzos (100g 1R) con bastoncitos de zanahorias Espaguetis al pomodoro (180g 4R) Tortilla francesa con ensalada Fruta (100g 1R)	31 Tosta (30g 1,5R) con guacamole Arroz negro (160g 4R) Lomo a la plancha con tomate Yogur natural (1ud 0,5R)



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 Tortilla francesa Arroz de secreto, calabaza y setas (160g 4R) Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	2 Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres (200g 4R) Lomo a la plancha con pimientos italianos Yogur natural (1ud 0,5R) Pan (30g 1,5R)	3 Ensalada fresca de temporada Pasta a la boloñesa (180g 4R) Gallineta a la plancha con verduras Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	4 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Panini (40g 2R) con tomate, pimiento y atún Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (180g 4R) Tortilla de verduras con pan (20g 1R), aceite y sal Fruta (100g 1R)	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave (90g 2R) Pollo al horno con patatas a. (70g 2R) Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	9 FESTIVO	10 Hummus de garbanzos (100g 1R) con bastoncitos de zanahorias Arroz (120g 3R) a la cubana Merluza a la plancha con ensalada Yogur natural (1ud 0,5R) Pan (30g 1,5R)
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes (patatas c. 195g 3R, 100g guisantes 1R) Pollo a la plancha con salsifia Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	15 Ensalada ECO de temporada Alubias (150g 3R) con verduras Tortilla de patata (120g 1R) con calabacín Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	16 Ensalada ECO de temporada Caracolas (180g 4R) a la italiana Merluza al horno con judías verdes (50g 1R) Fruta (100g 1R)	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas (175g 3,5R) con verduras Pechuga de pollo con champiñones Yogur natural (1ud 0,5R) Pan (40g 2R)
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano (patata c. 195g 3R) Goulash de magro con arroz pilaf (40g 1R) Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales (180g 4R) genovesa Bacalao al horno con zanahoria Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (90g 2R) Cocido completo (patata c. 130g 2R, garbanzos 75g 1,5R) Yogur natural (1ud 0,5R)	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas (160g 4R) Merluza a la plancha Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patatas c. 195g 3R) Albóndigas vegetales a la jardinera Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos (150g 3R) con verduras Alitas de pollo al horno con patatas a. (70g 2R) Fruta (100g 1R)	30 Hummus de garbanzos (100g 1R) con bastoncitos de zanahorias Espaguetis al pomodoro (180g 4R) Tortilla francesa con ensalada Fruta (100g 1R)	31 Tosta (30g 1,5R) con guacamole Arroz negro (160g 4R) Lomo a la plancha con tomate Yogur natural (1ud 0,5R)



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.