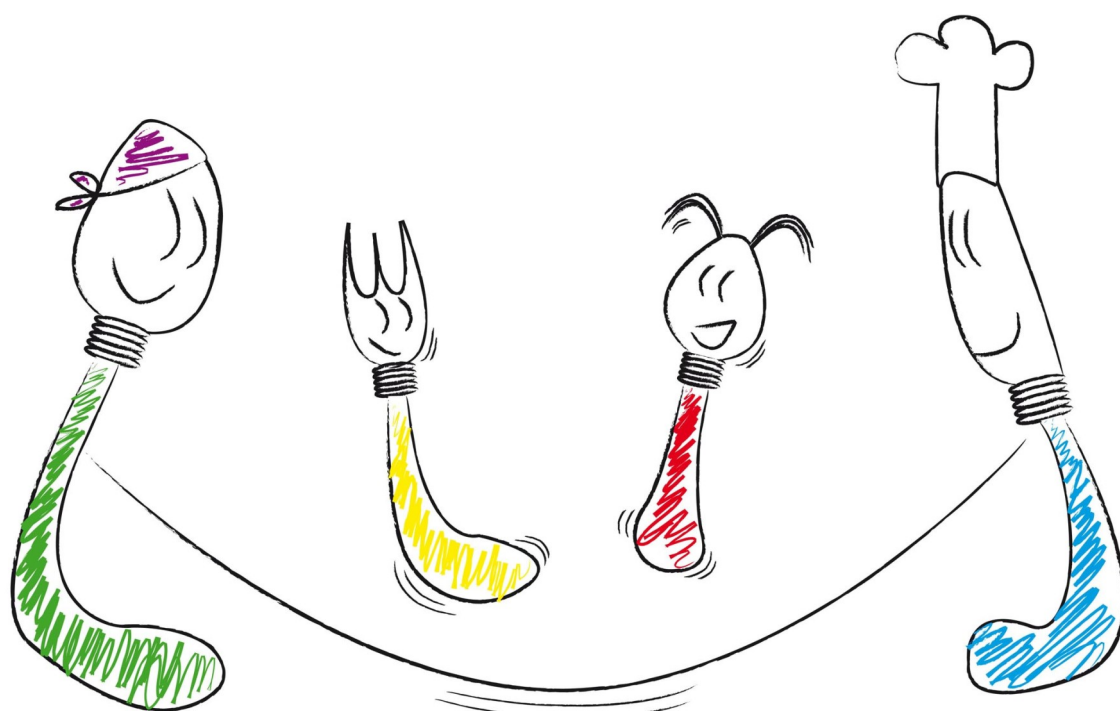


PROGRAMA ANUAL MENJADOR ESCOLAR

CEIP ELS GERMANELLS. 46030564. RAFELBUNYOL

CURS ESCOLAR 2025-2026



ÍNDEX

1. JUSTIFICACIÓ

2. NORMATIVA

3. OBJECTIUS DEL PROGRAMA

3.1 Objectius que fomenten la competència social.

3.2 Objectius relatius a la educació per la salut.

4. ÀMBITS EDUCATIUS DEL PROGRAMA ANUAL DE MENJADOR

5. DADES D'IDENTIFICACIÓ DEL SERVICI DE MENJADOR

- *Empresa Adjudicatària.*
- *Alumnes comensals.*
- *Adscripció professionals.*
- *Instal·lacions disponibles.*

6. ORGANITZACIÓ DEL MENJADOR

6.1 Mesures organitzatives.

6.2 Horaris.

6.3 Equips pedagògics. Funcions

7. INFRAESTRUCTURA

8. PRESSUPOST ECONÒMIC

9. SEGUIMENT I CONTROL DELS OBJECTIUS I ACTIVITATS

10. MENÚS

1. Justificació

El menjador escolar de CEIP ELS GERMANELLS és un servei complementari de caràcter educatiu i social integrat en el funcionament general del centre. Un dels seus objectius principals es afavorir la conciliació familiar i laboral, així com el desenvolupament d'hàbits i actituds saludables en l'alumnat en relació amb la nutrició, la qual cosa garanteix una dieta sana i equilibrada; així com la de fomentar les actituds de respecte i tolerància. Per això, la finalitat del present projecte educatiu és establir els criteris organitzatius del menjador i les recomanacions i normes necessàries per al seu bon funcionament.

Haurà de tindre repercussions positives no sols des del punt de vista nutricional sinó també en l'adquisició d'uns bons hàbits alimentaris en els xiquets, que influiran en el seu ambient familiar.

2. Normativa

a) Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos (BOE 92, 16.04.2025).

b) Decreto 84/2018, de 15 de junio, del Consell, de fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros de la Generalitat (DOGV 8323, 22.06.2018).

c) Orden 53/2012, de 8 de agosto, de la Conselleria de Educación, Formación y Empleo, por la que se regula el servicio de comedor escolar en los centros docentes no universitarios de titularidad de la Generalitat dependientes de la conselleria con competencia en materia de educación (DOGV 6839, 13.08.12), modificada por la Orden 43/2016, de 3 de agosto, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte (DOGV 7845, 05.08.2016).

d) Orden 18/2018, de 10 de mayo, de la Conselleria de Educación, Investigación, Cultura y Deporte, por la que se aprueban las bases reguladoras para la concesión de ayudas de comedor escolar en los centros educativos no universitarios de la Comunitat Valenciana (DOGV 8294, 14.05.2018).

e) Aquellas otras normas o instrucciones que pueda desarrollar tanto la conselleria competente en materia de educación como la competente en materia de sanidad para establecer medidas higiénico- sanitarias de prevención de la salud del alumnado y del personal docente y no docente que sea usuario de este servicio complementario.

f) Instruccions de la direcció general de centres docents sobre la gestió econòmica i funcionament del servei del menjador escolar en els centres docents de titularitat de la generalitat per al curs 2025/2026.

3. Objectius del programa

Els següents objectius són generals per a tot l'alumnat, adequant-se a l'edat i característiques dels mateixos:

3.1. Objectius que fomenten la competència social:

- *Promoure la tolerància, la solidaritat i l'educació per a la convivència.*
- *Afavorir actituds de responsabilitat i autonomia.*
- *Promoure activitats que exercisquen hàbits de correcta alimentació i higiene.*
- *Fomentar actituds de col·laboració, solidaritat i convivència.*
- *Impulsar la participació en activitats en grup i fomentar l'esperit d'equip.*

3.2. Objectius relatius a l'educació per a la salut (Higiene i Nutrició):

- *Promoure actituds favorables a la nutrició i alimentació sana, equilibrada i el gust pels aliments.*
- *Fomentar una educació que desenvolupen hàbits alimentaris saludables.*
- *Iniciar l'adaptació de l'alumnat a una diversitat de menús .*
- *Informar a totes les famílies dels menús mensuals a fi que puguem completar la dieta dels xiquets/es en els menjars que realitzen en les seues cases.*
- *Conscienciar l'alumnat de la importància d'una correcta higiene.*

4. Àmbits educatius del programa anual de menjador

a) Activitats que exercisquen hàbits de correcta alimentació, higiene i postura:

- *Rentar-se les mans amb sabó abans de menjar.*
- *A l'acabar de dinar tornar a rentar-se les mans.*
- *Mastegar bé i amb la boca tancada.*
- *Usar correctament els coberts.*
- *Abans d'eixir recollir la safata.*
- *Menjar de tot, esforçant-se per provar tot tipus d'aliments.*
- *Mantindre el cos recte i una distància adequada de la taula.*
- *Rentar-se les dents després de menjar.*

b) Activitats que fomenten actituds d'ajuda , col·laboració i convivència.

- *Entrar i eixir del menjador en ordre.*
- *No eixir del menjador sense permís del monitor/a.*
- *Parlar de manera moderada evitant alçar-se de la taula sense justificació.*
- *Aplicar pràctiques de comunicació i convivència amb els companys i monitors, desenrotllant el sentit de la col·laboració i la solidaritat.*

5. Dades d'identificació del servei de menjador.

El Servei de Menjador Escolar es prestarà dins de les instal·lacions del centre amb una capacitat per a màxim 200 comensals. Disposem de cuina, i per tant el menjar s'elaborarà a les instal·lacions.

Els menús són elaborats pel departament de dietètica i nutrició de l'empresa de menjador contractada. Tal com estableixen les normes per a menjadors escolars dictades per la Conselleria de la Comunitat Valenciana, l'empresa ha de facilitar els menús i en casos necessaris, menús especials adaptats per motius d'al·lèrgies, intoleràncies, creences religioses i culturals, sempre supervisats per la Conselleria de Sanitat.

Els pares/mares dels alumnes tindran coneixement dels menús per mitjà de les vies de comunicació oficials del centre, per l'App de la empresa del menjador i estarà exposat en el tauler d'anuncis del Centre.

Empresa Adjudicatària: **CASA INTUR**

ALUMNES COMENSALS

- 78 Alumnes d'Educació Infantil.
- 182 Alumnes d'Educació Primària.

Total Alumnes de Menjador: **260**

Estimació d'alumnes eventuais entre 15 i 20.

Adscripció Professionals

Càrrec	Professional
Directora	Ruth Arroyo Arosa
Encarregada	Gemma Torres Tomás

El servei de Menjador Escolar, entès en la seua doble vessant, nutricional i educatiu, haurà de ser realitzat per empresa o empreses del sector corresponent per mitjà de la contractació amb les mateixes d'acord amb la legislació vigent.

Seguint la normativa actual, la contractació es realitzarà amb una sola empresa que preste tant el servei d'alimentació com d'atenció de l'alumnat.

La Direcció del Centre, en base als ratios marcats per la normativa per al curs 2025-2026 estableix el següent:

Monitor	Ratio d'alumant
1	per cada 10 alumnes de 3 anys amb una diferència de 5 alumnes
1	Per cada 20 alumnes de 4 i 5 anys amb una diferència de 7 alumnes
1	Per cada 30 alumnes de primària amb una diferència de 10 alumnes
1	Per cada 6 alumnes amb NESE amb una diferència d'un alumne/a.

L'encarregada del menjador ha proposat el número idoni de monitors/es que han de prestar el seu servei durant el temps del menjar com durant les hores lliures, atenent-se a lo establert per la normativa actual.

Monitors i monitores i nombre d'alumnat per grup.

Ref	Nom i Cognoms	Nivells	Nombre	Grup
1	Eva Gascón	3 INF A	14	G1
2	Tania Noguera	3 INF B	13	G2
3	Isabel Barca	4 INF A	13	G3
4	Gema Martínez	4 INF B	15	G4
5	Maite Barrachina	5 INF A	13	G5
6	Paula García	5 INF B	14	G6
7	Vivian Lluch	1r PRI A/B	27	G7
8	Belinda Moreno	2n PRI A	23	G8
9	Carmen Nicolau	2n PRI B	21	G9
10	Elena Andrés	3r PRI A/B	31	G10
11	Mari Carmen Expósito	4t PRI A	22	G11
12	Rosalía Martínez	4t PRI B	20	G12
13	Mercedes Albelda	5é PRI A/B	31	G13
14	Alba Carsí	6é PRI A/B	30	G14
COOR	Ana Pérez	INF I PRI		

Funcions de la coordinadora dels monitors/es:

- Fer el seguiment (observació-avaluació) i la supervisió del personal.
- Mantenir reunions de coordinació periòdiques amb l'encarregada del menjador i la direcció del centre per fer el seguiment del servei.
- Dissenyar el programa d'activitats lúdiques d'acord amb les línies traçades pel centre escolar i per l'empresa.
- Preveure i vetllar per les substitucions del personal del servei.
- Posar en coneixement de la direcció del centre escolar i de l'empresa qualsevol informació i incidència que es produeixi (recolliment al full d'incidències).
- Penjar el full de menús mensual al tauler d'anuncis.
- Fer reunions periòdiques amb l'equip de monitors, per tal de preparar i d'avaluar el servei en funció de les línies traçades en el projecte.
- Tenir cura que es respecten tant el material com els espais que s'utilitzen.
- Vetllar per l'aplicació del pla de neteja i del pla de bones pràctiques en el menjador.

Funcions del monitors/es:

- Atendre i custodiar als alumnes durant les menjades i en el temps posteriors i anterior a aquestes.
- Vetllar pel manteniment de l'ordre en el menjador i en el temps d'oci.
- Prestar especial atenció a la labor educativa del menjador: adquisició d'hàbits higiènic-sanitaris i correcta utilització del parament del menjador.
- Desenvolupar el pla d'activitats educatives i recreatives del programa de menjador.
- Informar a les famílies diàriament per l'App sobre el que han menjat el seus fill/es.
- Comunicar a la coordinadora, encarregada i/o direcció, els comportaments disruptius contraris a les normes d'organitzament i funcionament del centre. Aquests es registraran al quadern d'incidències.
- Qualsevol altra funció que li puga ser encomanada pel responsable directe de la prestació del servei en coordinació amb la direcció del centre amb vista a l'adequat funcionament del menjador.

Horari d'Actuació: de dilluns a dijous de 12:45 a 15:00 hores.
de divendres de 13:00 a 15:00 hores

Personal de cuina

REF	CATEGORIA PROFESSIONAL	NOM I COGNOMS	HORES/ SETMANA
1	Cuïnera	Maria Cuartero	40
2	Pinxe	Silvia Moreno	40
3	Auxiliar de cuina	Paqui Montoro	30
4	Auxiliar	Ana Pérez	10

Funcions del personal de cuina

- Realitzar les funcions determinades per l'empresa contractada.
- Manteniment de les condicions higiènic-sanitàries a l'espai del menjador i cuina, marcades per l'administració.
- Gestionar amb l'empresa la petició dels productes necessaris per a l'elaboració dels diferents menús.
- Arreplegada, supervisió i conservació dels productes alimentaris.
- Comunicar les anomalies detectades als responsables del menjador i a l'empresa.
- Actualitzar l'inventari de cuina.
- Vetlar per un bon funcionament del servei.

6. Organització del menjador

6.1. Mesures Organitzatives:

- Reunió a principis de setembre de l'Equip Directiu i l'Encarregada de Menjador per a programar l'inici de curs i el funcionament.
- Reunió inicial de l'Encarregada i els/les monitors/es per a recordar funcions i competències: organització del menjador; actuació i distribució de monitors, normes de funcionament i agrupament de comensals.
- Revisió de menús mensual; tant per l'Equip Directiu, com per l'Encarregada.
- El servei de menjador escolar podrà ser sol·licitat per les famílies de l'alumnat matriculat al centre. A tals efectes, s'haurà de presentar la instància normalitzada que es facilitarà, sol·licitant el servei de menjador escolar en nom de l'alumnat interessat.

- L'alumnat que desitge fer l'ús del servici de menjador escolar al mes de setembre ho sol·licitarà al mes de juny anterior.
- En el cas de l'alumnat que s'incorpora per primera vegada al centre docent, les famílies sol·licitaran el servici de menjador presentant la instància junt amb el document de formalització de la matrícula.
- La utilització del servici de menjador escolar, suposarà l'acceptació del present projecte educatiu, tant per part de l'alumnat, com de les seues famílies, de la resta dels usuaris, dels treballadors i dels responsables en la prestació del mateix.
- L'empresa que preste el servici de menjador escolar es compromet a complir el present projecte educatiu de menjador escolar.
- La Direcció del Centre elaborarà per a cada curs escolar aquest programa que serà aprovat pel consell escolar i s'incorporarà a la programació general anual. Este programa anual haurà de respectar i desenvolupar el projecte educatiu de menjador.

6.2 Horari:

El menjador funcionarà tots els dies lectius del curs escolar i els horaris són:

INFANTIL 3,4 I 5 ANYS	de 12:45 a 14h hores
PRIMARIA 1r, 2n i 3r	De 13:00 a 13:45 hores
PRIMARIA 4t, 5é i 6é	De 14:00 a 14:45 hores
PROFESSORAT	de 14:00 a 14:45 hores

- El temps de menjador s'organitzarà en dos períodes:
 - *Temps de Menjador.*
 - *Temps d'activitats com:*
 - *Assemblees.*
 - *Animació lectora.*
 - *Cançons.*
 - *Jocs tradicionals.*
 - *Joc lliure.*
 - *Relaxació*
 - *Tallers.*
- Entrada en el menjador:
 - Els xiquets d'Infantil i Primària seran acompanyats pels monitors/es des del lloc d'arreglada fins al menjador.

- A causa de motius organitzatius i de seguretat, no serà possible l'entrada o arreplegada d'alumnes en aquest període, excepte per motius justificats.

Organització de les activitats d'oci

ACTUACIÓ	GRUPS
PATI INFANTIL	G1, G2, G3, G4, G5, G6,
PATI PORXE	G7,G8, G9, G10 , G11, G12, G13, G14 S'organitza en torns rotatius.
PATI CENTRAL	
PATI DE PISTES	

Organització en condicions meteorològiques adverses

En cas de no poder utilitzar els patis, l'alumnat accedirà a les seues respectives aules sota supervisió dels seus monitors.

6.4 Equips pedagògics

6.4.1 - Direcció: Resp. Ruth Arroyo Arosa. Funcions

- Elaborar amb la resta de l'equip pedagògic el Pla Anual del Menjador, com una part de la PGA.
- Dirigir i coordinar el servei.
- Exercir la prefectura del personal adscrit al servei.
- Autoritzar les despeses i ordenar els pagaments corresponents d'acord al pressupost.
- Vetlar per l'acompliment de les normes sobre sanitat e higiene.

6.4.2- Encarregada: Gemma Torres Tomás. Funcions

- Exercir d'interlocutor entre els usuaris i les empreses de cuina i monitors.
- Supervisar l'inventari de bens del menjador.
- Exercir la prefectura del personal adscrit al servei per delegació de la direcció.
- Elaborar l'avant-projecte del pressupost del menjador.
- Exercir el control econòmic, així com el control dels pagaments dels comensals no becats.
- Procedir a la reposició del parament necessari, amb l'autorització prèvia de la direcció del centre.

- Elaborar el registre d'assistència diària i mensual dels usuaris del menjador.

7. Infraestructura

Instal·lacions

Disposem d'una cuina amb els aparells necessaris per a acomplir els objectius marcats i donar servei a tots els comensals, complit amb les normes higiènic-sanitàries marcades per la Conselleria de Sanitat (Direcció General Salut Pública de València).

El local assignat al menjador és molt ample i lluminós, disposant del mobiliari necessari per atendre les necessitats dels xiquets/es.

Per a les activitats d'oci disposem dels patis del centre, així com també de la sala d'audiovisuals, gimnàs i altres espais segons les necessitats.

Mesures de Seguretat

Disposa tant la cuina com el menjador d'extintors i mànegues d'aigua contra incendis. També de portes antipànic i portes tallafocs.

A més a més, el Centre disposa d'un Pla d'Autoprotecció de Riscs Laborals elaborat per professionals del sector, on queda incloses les instal·lacions del menjador.

8. Pressupost econòmic

Informació Econòmica – Curs Escolar 2025/26

- Preu menú 4.35 €/dia. menú

Ajudes Conselleria

1'50 €/xiquet/dia

Beques Menjador

Import d'ajuda

A : 4,35 €/dia. menú
B : 3,50 €/dia. menú
C : 3,00 €/dia. menú
D : 2,50 €/dia. menú
E : 2,00 €/dia. Menú

IMPAGAMENTS: Atenent a les intruccions generals del menjador escolar: *les persones usuàries estan obligades a abonar la quantia que que els corresponga pel cost del servei i a respectar les normes del projecte educatiu del menjador. L'impagament de dos mesos consecutius (amb ajuda o sense ella), donarà lloc a la denegació de l'ús del servei fins a l'efectiva cancel·lació del deute.*

S'annexa el pressupost anual del menjador segons el model de Serveis Complementaris de la DT.
Annex 1.

9. Seguiment i control dels objectius i activitats

La comissió del menjador tindrà la responsabilitat última del seu funcionament i de l'acompliment i aplicació del Reglament Intern del mateix. Es reunirà al menys una vegada al trimestre i avaluarà el servei.

9. Funcions

9.1- Elaborar el reglament del menjador, així com dirimir les possibles qüestions que poden sorgir en el funcionament diari.

9.2- Proposar, si ho considera pertinent, l'apertura d'expedient disciplinari i la sanció necessària per a faltes greus i molt greus, agafant les mesures adequades per al bon funcionament del servei.

9.3- Analitzar, estudiar les actuacions de les empreses responsables proposant al consell els canvis necessaris.

10 .Menús

La empresa responsable Casa Intur elabora els menús basals i els adaptats (al·lèrgies, intoleràncies, etc.)

Veure menú basal. Annex 2.

Aquest document formarà part de la PGA del centre

Rafelbunyol a ----- de -----de 2025

Ruth Arroyo

Gemma Torres

Directora

Secretària



**PRESSUPOST ECONÒMIC DEL MENJADOR ESCOLAR
CURS 2025 / 2026**

CENTRE: CEIP ELS GERMANELLS

CODI: 46030564

ADREÇA: C/ Jose Luis Caso, 1

LOCALITAT: Rafelbunyol

CP: 46138

DADES COMENSALS (Quantitat):		DIES DE FUNCIONAMENT: 178
Alumnat:	270	
Docents:	12	PREU DEL MENÚ: 4,35 €
E. Pedagògic:		
Monitors/es:	14	
P. Cuina:	4	
Altres:		
TOTAL:	300	

DESPESES

Empresa Alimentació:

270 comensals x 3,75 preu del menú dia x 178 dies anuals 180.225

Monitors/es:

6 monitors/es INF x 815 preu per mes x 9 mesos anuals 44.010

6 monitors/es PRIM i x 815 preu per mes x 9 mesos anuals 44.010

2 monitors/es PRIM x 815 preu per mes x 7 mesos anuals 11.410

Equip pedagògic

Director/a 25€ x preu por dia x 178 dies anuals 4.450

Encarregat/da 25€ x preu por dia x 178 dies anuals 4.450

Secretari/a _____€ x preu por dia x _____ dies anuals

Reposició de material:

600

Material d'oci:

Reparació d'electrodomèstics i noves adquisicions:

Diversos – imprevistos:

540

TOTAL: 289.695



INGRESSOS

<u>Romanent curs anterior</u>		0
<u>Comensals amb beca</u>		
79 comensals x 4,35€ preu por dia x 178 dies anuals		61.169,70
<u>Comensals sense beca</u>		
191 comensals x 4,35 €. menú x 178 dies anuals		147.891,30
12 adults x 4 €. menú x 178 dies anuals		8.544
<u>Ingressos de Conselleria per despeses de funcionament</u>		
270 alumnes x 1,50 €. x 178 dies anuals		72.090
<u>Altres ingressos</u>		
Aportacions		
TOTAL:		289.695

RESUMEN DEL PRESSUPOST

INGRESSOS:	289.695
DESPESES :	289.695
DIFERÈNCIA :	0
TOTAL:	0

MENÚ



* Oferim el valor nutricional de totes les elaboracions, complint el Reglament 1169/2011, l'empresa té a la seua disposició els al·lèrgens que conté cada plat. Poden sol·licitar-ho a colectividades@intur.com | Descarrega't mensualment els menús a www.casaintur.com o en la nostra APP "Intur APP"

No cuinem amb potenciadors del sabor ni colorants artificials. Inclouem lactis de proximitat amb reducció de sucre enfront d'edicions anteriors. El nostre menú inclou vegetals i fruites frescos de temporada.

Menú recomanat i validat nutricionalment per la dietista - nutricionista col·legiada núm. CV00639.



**casa
intur**
SALUDABLES
DESDE 1999

NOVEMBRE 2025

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES	VALORACIÓ NUTRICIONAL
3 Encisam, carlota, remolatxa i llavors de gira-sol [6] [7] [8] [9] [12] [14] Llentilles eco amb verdures de tardor [1] [6] "Tempura" de lluç [4] Pa integral i fruita [1]	4 Encisam, col llombarda, carlota i vinagreta Verat desmigat, tomata natural i rodanxes d'oliva [4] [12] Fideuà de rap [1] [3] [4] [5] [6] [10] [12] [13] Pa integral i fruita [1]	5 Encisam, pipes, carlota i col llombarda [6] [7] [8] [9] [12] [14] Crema de pèsols i boniato [6] Llombello rostit amb creïlles [6] Pa integral i fruita [1]	6 Enciam, tomata, poma i llavors [6] [7] [8] [9] [12] [14] Arròs de putxero [6] Truita de bròcoli i formatge [2] [3] Pa integral i fruita [1]	7 Mezdum, olives, carabassa i formatge [2] Sopa d'au amb meravella [1] [3] [6] [10] [12] Pollastre amb poma i porro [6] Pa integral, llet i fruita [1] [2]	Energia - 2814 Kj / 673 Kcal LIP - 25.2 g AGS - 5.5 g HC - 78.0 g Sucre - 24.2 g Proteïnes - 31.4 g Sal - 1.8 g
10 Encisam, carlota, remolatxa i llavors de gira-sol [6] [7] [8] [9] [12] [14] Guisat de creïlla amb vegetals i magre [6] Truita de formatge [2] [3] Pa integral i fruita [1]	11 Encisam, col llombarda, carlota i vinagreta Crema de verdures ecològiques [6] Lasanya mixta [1] [2] [6] Pa integral i fruita [1]	12 Encisam, pipes, carlota i col llombarda [6] [7] [8] [9] [12] [14] Plomes integrals a la bolonyesa vegetal [1] [3] [6] [7] [10] [12] [14] Bunyols de bacallà [3] [4] Pa integral i fruita [1]	13 Enciam, tomata, poma i llavors [6] [7] [8] [9] [12] [14] Olla de tardor amb cigró eco [6] Aletes de pollastre amb allada [6] Pa integral i fruita [1]	14 Mezdum, olives, carabassa i formatge [2] Arròs amb salsa de tomata [6] Peix fresc [4] Pa integral, iogurt artesà i fruita [1] [2]	Energia - 2965 Kj / 709 Kcal LIP - 25.7 g AGS - 5.7 g HC - 89.8 g Sucre - 27.1 g Proteïnes - 27.7 g Sal - 2.4 g
17 Encisam, carlota, remolatxa i llavors de gira-sol [6] [7] [8] [9] [12] [14] Llentilles eco de l'horta [1] [6] Truita de creïlla i ceba [3] [6] Pa integral i fruita [1]	18 Encisam, col llombarda, carlota i vinagreta Arròs amb verdures de tardor [6] Cues de bacallà amb arrebossat casolà [4] Pa integral i fruita [1]	19 Encisam, pipes, carlota i col llombarda [6] [7] [8] [9] [12] [14] Sopa vegetal amb fideus eco [1] [6] Mandonguilles amb tomata [6] Pa integral i fruita [1]	20 Enciam, tomata, poma i llavors [6] [7] [8] [9] [12] [14] Crema de garrofó [6] Xulla de tito [1] [2] [6] [9] [12] Pa integral i fruita [1]	21 Mezdum, olives, carabassa i formatge [2] Tonyina, tomaca natural i olives [4] Rossejat de fideus [1] [3] [4] [5] [6] [10] [12] [13] Pa integral, llet i fruita [1] [2]	Energia - 2748 Kj / 657 Kcal LIP - 24.3 g AGS - 5.2 g HC - 77.2 g Sucre - 22.9 g Proteïnes - 28.7 g Sal - 2.4 g
24 Encisam, carlota, remolatxa i llavors de gira-sol [6] [7] [8] [9] [12] [14] Espaguetis integrals a la napolitana [1] [3] [6] [10] [12] Abadejo amb salsa verda [4] [6] Pa integral i fruita [1]	25 Encisam, col llombarda, carlota i vinagreta Guisat de verdures amb pollastre i creïlles [6] Truita francesa [3] Hummus de cigrons eco [6] Pa integral i fruita [1]	26 Encisam, pipes, carlota i col llombarda [6] [7] [8] [9] [12] [14] Crema de cigrons eco i carabassa [6] Tombet de pollastre [6] Pa integral i postre casolà [1] [3] [8] [14]	27 Enciam, tomata, poma i llavors [6] [7] [8] [9] [12] [14] Tomata ratllada i formatge fresc artesà [2] Paella valenciana [6] Pa integral i fruita [1]	28 Mezdum, olives, carabassa i formatge [2] Olla valenciana [6] Pizza casolana de tonyina, vegetals i formatge [1] [2] [3] [4] [6] [7] [10] [11] [12] [14] Fruita	Energia - 3044 Kj / 728 Kcal LIP - 27.0 g AGS - 6.2 g HC - 84.6 g Sucre - 24.3 g Proteïnes - 35.9 g Sal - 2.5 g



[1] Gluten



[2] Lactis



[3] Ou



[4] Peix



[5] Mol·luscs



[6] SO2, sulfits



[7] Sèsam



[8] Cacauets



[9] Tramussos



[10] Mostassa



[11] Api



[12] Soia



[13] Crustacis



[14] Fruits de closca