

SIN HUEVO
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con boloñesa vegetal permitida Merluza a la plancha con judías verdes Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Magro con tomate Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras de invierno Tortilla (harina de garbanzos) con tosta de champiñón Yogur	5 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido pasta especial Pollo al horno con patatas Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Albóndigas permitidas en salsa con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Panini de titaina vegetal Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de calabaza y queso Merluza enharinada casera (sin huevo) con zanahoria Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras y atún Arroz con embutidos permitidos Yogur	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata** Pavo en salsa permitida con pasta especial Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Merluza a la plancha con brócoli Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Yogur	19 Ensalada fresca de temporada Crema de chirivía y puerro Pasta especial con boloñesa permitida Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Oleta de la plana vegetal Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con queso Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana Tortilla vegana de espinacas con pan con aceite Fruta	24 Entrante permitido Sopa de cocido pasta especial Costillas de cerdo con patatas Postre permitido	25 Crudités con salsa de yogur* Lentejas con verduras Bacalao homo con ensalada* Fruta	26 Hummus permitido Ensalada valenciana (sin huevo) Paella valenciana Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Lomo en salsa permitida con pasta especial Fruta
Comida / Dinar					



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 LACTOSA
**solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Merluza a la plancha con judías verdes Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Magro* con tomate Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras de invierno Tortilla francesa con tosta de champiñón Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Magro** en salsa permitida con arroz Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Panini de titaina vegetal Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabaza (sin lácteos) Merluza enharinada casera** con zanahoria Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Arroz con magro** Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas con verduras Pavo en salsa permitida con caracolas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Crema de chirivía y puerro Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Olleta de la plana vegetal Tortilla de patatas con york Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Tortilla de espinacas con pan con aceite Fruta	24 Entrante permitido Sopa de ave Lomo** plancha con patatas Postre permitido	25 Crudités de verduras Lentejas con verduras Bacalao horno con ensalada Fruta	26 Hummus permitido Ensalada valenciana Paella valenciana Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Lomo** en salsa permitida con cous cous Fruta
Comida / Dinar					



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.

APLV/SIN LACTOSA, FRUTOS SECOS

**solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Merluza a la plancha con judías verdes Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Magro* con tomate Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras de invierno Tortilla francesa con tosta de champiñón Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Magro** en salsa permitida con arroz Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Panini de titaina vegetal Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabaza (sin lácteos) Merluza enharinada casera** con zanahoria Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Arroz con magro** Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas con verduras Pavo en salsa permitida con caracolas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Crema de chirivía y puerro Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Olleta de la plana vegetal Tortilla de patatas con york Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Tortilla de espinacas con pan con aceite Fruta	24 Entrante permitido Sopa de ave Lomo** plancha con patatas Postre permitido	25 Crudités de verduras Lentejas con verduras Bacalao horno con ensalada Fruta	26 Hummus permitido Ensalada valenciana Paella valenciana Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Lomo** en salsa permitida con cous cous Fruta
Comida / Dinar					



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	2 Ensalada permitida Pasta con boloñesa vegetal permitida Merluza a la plancha con judías verdes Fruta	3 Ensalada permitida Crema de guisantes Magro con tomate Fruta	4 Ensalada permitida Arroz de verduras de invierno Tortilla francesa con tosta* de champiñón Yogur	5 Ensalada permitida Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	6 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Albóndigas permitidas en salsa con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada permitida Lentejas con arroz Panini* de titaina vegetal Fruta	10 Ensalada permitida Caracolas con salsa de calabaza y queso Merluza enharinada casera** con zanahoria Fruta	11 Ensalada permitida Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	12 Ensalada permitida Ensaladilla Arroz con embutidos permitidos Yogur	13 Ensalada permitida Crema de alubias y verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada permitida Guisado de patatas con verduras Pavo en salsa permitida con caracolas Fruta	17 Ensalada permitida Arroz a la cubana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	18 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Yogur	19 Ensalada permitida Crema de chirivía y puerro Pasta con boloñesa permitida Fruta	20 Ensalada permitida Olleta de la plana vegetal Tortilla de patatas con queso Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada permitida Espaguetis integrales a la italiana Tortilla de espinacas con pan* con aceite Fruta	24 Entrante permitido Sopa de ave Costillas de cerdo con patatas Postre permitido	25 Crudités con salsa de yogur* Lentejas con verduras Bacalao horno con ensalada Fruta	26 Hummus permitido Ensalada valenciana permitida Paella valenciana Fruta	27 Ensalada permitida Crema de legumbres Lomo en salsa permitida con cous cous Fruta
Comida / Dinar					



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 LENTEJAS
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Merluza a la plancha con judías verdes Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Magro con tomate Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras de invierno Tortilla francesa con tosta de champiñón Yogur	5 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo al horno con patatas Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Albóndigas en salsa con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Coca casera de titaina vegetal Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabaza y queso Boquerones enharinados con zanahoria Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla Arroz al horno Yogur	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pechuga a la crema con patatas Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas con verduras Pavo al curry con caracolas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza en salsa mery con brócoli Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Yogur	19 Ensalada fresca de temporada Crema de chirivía y puerro Canelones gratinados Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Guiso de verduras y arroz Tortilla de patatas con queso Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Tortilla de espinacas con pan y aceite Fruta	24 Entrante permitido Sopa de cocido Costillas de cerdo con patatas Postre permitido	25 Crudités con salsa de yogur Alubias con verduras Buñuelos de bacalao con ensalada Fruta	26 Hummus de chirivía Ensalada valenciana Paella valenciana Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas Lomo en salsa de setas y cous cous Fruta
Comida / Dinar					



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.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Tortilla francesa con judías verdes Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Empanado vegano con tomate Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras de invierno Tortilla francesa con tosta de champiñón Yogur	5 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con patatas Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Albóndigas vegetales con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Coca casera de titaina vegetal Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabaza y queso Tortilla francesa con zanahoria Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) con pelota vegana Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras y huevo Arroz vegetal con garbanzos Yogur	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Tortilla francesa con patatas Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas con verduras Curry de legumbres con caracolas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Tortilla francesa con brócoli Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Hamburguesa vegana con patatas Yogur	19 Ensalada fresca de temporada Crema de chirivía y puerro Pasta a la boloñesa vegetal Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Olla de la plana vegetal Tortilla de patatas con queso Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Tortilla de espinacas con pan y aceite Fruta	24 Entrante permitido Sopa vegetal Seitán bbq con patatas Postre permitido	25 Crudités con salsa de yogur Lentejas con verduras Bocaditos vegetales con ensalada Fruta	26 Hummus de chirivía Ensalada valenciana (sin atún) Paella de verduras y legumbres Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Tofu con salsa de setas y cous cous Fruta
Comida / Dinar					



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	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la boloñesa vegetal (sin lácteos) Tortilla (harina de garbanzos) con judías verdes Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Empanado vegano con tomate Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras de invierno Tortilla (harina de garbanzos) con tosta de champiñón Yogur vegetal	5 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con patatas Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Albóndigas vegetales con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Coca casera de titaina vegetal Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabaza (sin lácteos) Tortilla vegana con zanahoria Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) con pelota vegana Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas y verduras Arroz vegetal con garbanzos Yogur vegetal	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Tortilla de harina de garbanzos con patatas Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas con verduras Curry de legumbres con caracolas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Tortilla vegana con brócoli Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Hamburguesa vegana con patatas Yogur vegetal	19 Ensalada fresca de temporada Crema de chirivía y puerro Pasta a la boloñesa vegetal (sin lácteos) Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Olleta de la plana vegetal Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con verduras Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Tortilla vegana de espinacas con pan con aceite Fruta	24 Entrante permitido Sopa vegetal Seitán bbq con patatas Postre permitido	25 Crudités de verduras Lentejas con verduras Bocaditos vegetales con ensalada Fruta	26 Hummus de chirivía Ensalada valenciana vegetal Paella de verduras y legumbres Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Tofu con salsa de setas y cous cous Fruta
Comida / Dinar					

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) 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	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Merluza a la plancha con judías verdes Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Empanado vegano con tomate Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras de invierno Tortilla francesa con tosta de champiñón Yogur	5 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con patatas Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pescado en salsa con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Coca casera de titaina vegetal Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabaza y queso Boquerones enharinados con zanahoria Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) con pelota vegana Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla Arroz vegetal con garbanzos Yogur	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Tortilla francesa con patatas Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas con verduras Curry de legumbres con caracolas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza en salsa mery con brócoli Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Hamburguesa vegana con patatas Yogur	19 Ensalada fresca de temporada Crema de chirivía y puerro Pasta con boloñesa vegetal Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Olleta de la plana vegetal Tortilla de patatas con queso Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Tortilla de espinacas con pan y aceite Fruta	24 Entrante permitido Sopa vegetal Seitán bbq con patatas Postre permitido	25 Crudités con salsa de yogur Lentejas con verduras Buñuelos de bacalao con ensalada Fruta	26 Hummus de chirivía Ensalada valenciana Paella de verduras y legumbres Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Tofu con salsa de setas con cous cous Fruta
Comida / Dinar					

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.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Merluza a la plancha con judías verdes Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Pollo con tomate Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras de invierno Tortilla francesa con tosta de champiñón Yogur	5 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al homo con patatas Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Albóndigas de pollo con arroz integral Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Coca casera de titaina vegetal Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabaza y queso Boquerones enharinados con zanahoria Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla Arroz vegetal con garbanzos Yogur	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pechuga a la crema con patatas Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas con verduras Pavo al curry con caracolas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza en salsa mery con brócoli Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Yogur	19 Ensalada fresca de temporada Crema de chirivía y puerro Pasta con boloñesa vegetal Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Olleta de la plana vegetal Tortilla de patatas con queso Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Tortilla de espinacas con pan y aceite Fruta	24 Entrante permitido Sopa de ave Pollo bbq con patatas Postre permitido	25 Crudités con salsa de yogur Lentejas con verduras Buñuelos de bacalao con ensalada Fruta	26 Hummus de chirivía Ensalada valenciana Paella valenciana Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Pollo en salsa de setas con cous cous Fruta
Comida / Dinar					

SIN CERDO



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.