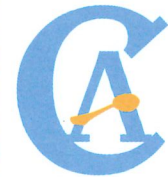


SIN GLUTEN
***Solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la italiana Merluza al horno con verduras Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo al horno con pimientos Yogur**	4 Salmorejo (sin pan) Arroz con embutidos permitidos Salmón al horno con zanahoria Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Tortilla de maíz con tomate, albahaca y queso Garbanzos con verduras Fruta
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín, patata y cebolla dulce Pavo con salsa permitida con quinoa Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Huevos al gratén Legumbres permitidas con verduras Fruta	10 Gazpacho de sandía (sin pan) Ensalada de pasta sin gluten Abadejo al horno con verduras Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Lomo asado con patatas Yogur**	12 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Bacaladilla enharinada (maizena) con salteado de verduras Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Pescado enharinado (maizena) con salsa permitida Pasta sin gluten con boloñesa vegetal permitida Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideuà (sin gluten) de pescado y marisco Tortilla de queso con tomate con aceite de albahaca Fruta	17 Crema fría de melón permitida Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas Magro en salsa permitida con quinoa Fruta	19 Entrante permitido Ensalada especial de verano permitida Paella valenciana Batido de fruta y leche
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con salsa de calabacín y queso Albóndigas permitidas en salsa Fruta				
Comida / Dinar					



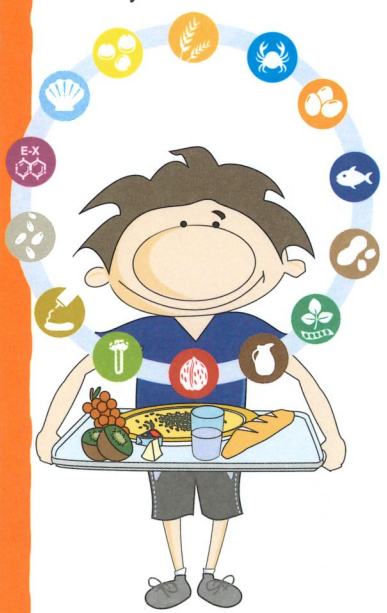
10 servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de menús preparados, en frío y en caliente, para establecimientos donde cocine servir

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con york Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con verduras Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con pimientos Fruta	4 Salmorejo** Arroz con embutidos permitidos Salmón al horno con zanahoria Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Piadina con tomate, albahaca y pavo Garbanzos con verduras Fruta
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín, patata y cebolla dulce Pavo con salsa permitida y cous cous Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Huevos al gratén (sin lácteos) Lentejas con verduras Fruta	10 Gazpacho de sandía Ensalada de pasta tricolor con ingredientes permitidos Abadejo al horno con verduras Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Lomo** asado con patatas Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Bacaladilla enharinada casera con salteado de verduras Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Rabas enharinadas caseras con verduras Pasta con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideuà Tortilla francesa con tomate con aceite de albahaca Fruta	17 Crema fría de melón permitida Ensalada de garbanzos con vegetales Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Magro** en salsa permitida con trigo tierno Fruta	19 Entrante permitido Ensalada especial de verano permitida Paella valenciana Batido de fruta (sin lácteos)
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con salsa de calabacín permitida (sin lácteos) Magro** en salsa Fruta				
Comida / Dinar					



El servicio de diseño de menús y la elaboración y presentación de comidas preparadas, en frío y en caliente, para establecimientos de este sector.

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 HUEVO
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla vegana de patatas con queso fresco Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana Merluza al horno con verduras Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave pasta especial Pollo al horno con pimientos Yogur	4 Salmorejo** Arroz con embudidos permitidos Salmón al horno con zanahoria Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Piadina con tomate, albahaca y queso Garbanzos con verduras Fruta
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín, patata y cebolla dulce Ragout de pavo con cous cous* Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Tortilla vegana de atún con tomate Lentejas con verduras Fruta	10 Gazpacho de sandía Ensalada de pasta especial con ingredientes permitidos Abadejo al horno con verduras Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Lomo asado con patatas Yogur	12 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Bacaladilla enharinada casera (sin huevo) con salteado de verduras Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Pescado enharinado (sin huevo) con verduras Pasta especial con boloñesa vegetal permitida Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideuà (pasta especial) de pescado Tortilla (harina de garbanzos) de queso con tomate con aceite de albahaca Fruta	17 Crema fría de melón permitida Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Goulash de magro con trigo tierno Fruta	19 Entrante permitido Ensalada especial de verano permitida Paella valenciana Batido de fruta y leche
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de calabacín y queso Albóndigas permitidas en salsa 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 PESCADO
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Lomo al horno con verduras Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con pimientos Yogur	4 Salmorejo Arroz rossejat Tortilla francesa con zanahoria Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Piadina con tomate, albahaca y queso Garbanzos con verduras Fruta
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín, patata y cebolla dulce Ragout de pavo con cous cous Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Huevos al horno con tomate y queso Lentejas con verduras Fruta	10 Gazpacho de sandía Ensalada de pasta tricolor, vegetales y queso Pechuga de pollo con verduras Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Lomo asado con patatas Yogur	12 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo horno con salteado de verduras Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Verduras enharinadas Pasta con boloñesa vegetal permitida Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideuà de legumbres y verduras Tortilla de queso con tomate con aceite de albahaca Fruta	17 Crema fría de melón permitida Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Goulash de magro con trigo tierno Fruta	19 Entrante permitido Ensalada especial de verano permitida Paella valenciana Batido de fruta y leche
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con salsa de calabacín y queso Albóndigas permitidas en salsa 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 CERDO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Merluza a la marinera Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con pimientos Yogur	4 Salmorejo Arroz con pollo Crunch de salmón con zanahoria Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Piadina con tomate, albahaca y queso Curry de garbanzos con verduras Fruta
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín, patata y cebolla dulce Ragout de pavo con cous cous Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Huevos al gratén Lentejas con verduras Fruta	10 Gazpacho de sandía Ensalada de pasta tricolor, vegetales y queso Abadejo a la vizcaína Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo asado con patatas Yogur	12 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Bacaladilla en tempura con salteado de verduras Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Rabas enharinadas caseras con salsa tártara Caracolas con boloñesa vegetal Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideuà Tortilla de queso con tomate con aceite de albahaca Fruta	17 Crema fría de melón Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Alitas de pollo al ajillo con patatas Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con manzana asada Goulash de pollo con trigo tierno Fruta	19 Gyozas vegetales Ensalada especial de verano Paella valenciana Batido de fruta y leche
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con salsa de calabacín y queso Albóndigas de pollo en salsa permitida Fruta				
Comida / Dinar					



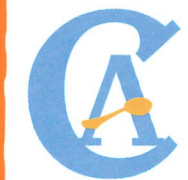
El servicio de elección de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas en frío por catering, con características de riesgo medio-alto.

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 CARNE

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Merluza a la marinera Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con pimientos Yogur	4 Salmorejo Arroz vegetal con garbanzos Crunch de salmón con zanahoria Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Piadina con tomate, albahaca y queso Curry de garbanzos con verduras Fruta
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín, patata y cebolla dulce Cous cous con verduras y soja texturizada Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Huevos al gratén Lentejas con verduras Fruta	10 Gazpacho de sandía Ensalada de pasta tricolor, vegetales y queso Abadejo a la vizcaína Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Tortilla francesa con patatas Yogur	12 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Bacaladilla en tempura con salteado de verduras Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Rabas enharinadas caseras con salsa tártara Caracolas con boloñesa vegetal Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideuà Tortilla de queso con tomate con aceite de albahaca Fruta	17 Crema fría de melón Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Pescado al horno con patatas Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con manzana asada Trigo tierno salteado con verduras y soja texturizada Fruta	19 Gyozas vegetales Ensalada especial de verano Paella de verduras y legumbres Batido de fruta y leche
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con salsa de calabacín y queso Albóndigas vegetales a la jardinera 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.