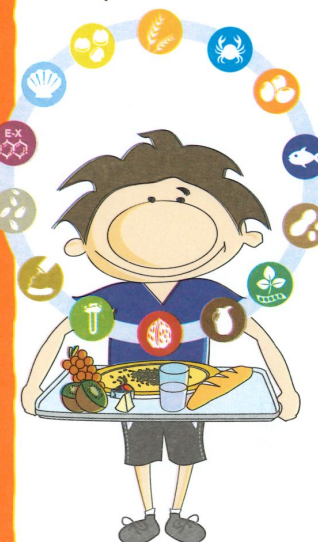


SIN CARNE

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos con acelgas Albóndigas veganas con verduras Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Arroz salteado con verduras Merluza a la marinera Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras Salchichas veganas con patatas Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Pasta a la italiana Tortilla de espinacas con queso Fruta	6 Hummus permitido Crema de lentejas rojas Salmón en salsa permitida con verduras Yogur natural
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras Bacalao a la vizcaina Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	11 Ensalada de col Macarrones integrales a la boloñesa vegetal Merluza al horno con guisantes Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albóndigas veganas con cous cous Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla con atún y huevo Arroz del senyoret Yogur natural
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Tortilla francesa con queso Fruta	17 FESTIVO	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas y verduras Porción de merluza con zanahoria Yogur natural
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Caracolas napolitanas Abadejo a la bilbaina Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Garbanzos estofados con verduras Hamburguesa de quinoa completa Fruta	25 Hummus de garbanzos Ensalada completa permitida Paella de verduras y legumbres Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de atún con verduras Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Macarrones al pomodoro Bacalao a la llauna con base de verduras Yogur natural
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Pizza margarita Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza en salsa verde Fruta			



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

Complint amb el Reglament (UE) 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.