

SIN CARNE

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

		7 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Rodaja de merluza con brócoli Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Crema de remolacha y coliflor Albóndigas vegetales con arroz integral Yogur	9 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta
12 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Pizza margarita Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Guisado de sepia y rape con patatas y zanahoria Tortilla de espinacas con pan y aceite Yogur	14 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Empanado vegano con caracolas Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza a la plancha con alcachofas Fruta	16 Croquetas caseras permitidas Sopa minestrone (caldo de verduras) Bocaditos veganos con patatas Fruta
19 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal Abadejo lactonesa Fruta	20 Chips de remolacha Olleta ilicitana vegetal Tortilla de queso con ensalada Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) con pelota vegana Yogur	22 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas vegetal Pescadilla enharinada Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Seitán a la crema con patatas Fruta
26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Hamburguesa vegetal con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espirales napolitana Crunch de salmón con zanahoria Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Cous cous con verduras y soja texturizada Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate Paella de verduras y legumbres Yogur	30 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Longanizas veganas con habas Fruta



El servicio de atención de menús y la elaboración y distribución de menús propios, se han enmendado para garantizar la calidad de los platos desde su origen.

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.