

CEIP Gregori Mayans

usuario: gregori_mayans
contraseña: 1369_gregori_mayans

Desembre - 2025 MENU GREGORI MAYANS

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Pera
Persimon, Mandarina

*El menú inclou 1 ració de pa

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1369

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disposen de menús adaptats a l'edat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiàquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La informació sobre els al·lèrgogens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

1	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 803,51 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Espirals tricolor amatriciana	37,95g CA 284,82mg FE 5,70mg HDC 97,80g LIP 30,57g
2º		Lluç a la marinera amb clòtxines	
P		Fruita	
S		Carabasseta a la plantxa Carn blanca /Fruita	

2	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 780,05 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Crema de fesols i coliflor amb tostons integrals	
2º		Llonganisses amb samfaina	
P		Fruita	
S		Cous cous amb especes Peix a la llima /Fruita	

3	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 772,90 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Arròs de secret y carbassa	
2º		Truita d'espinacs amb formatge fresc	
P		Fruita ECO	
S		Bajoqueta saltejada Carn blanca /Fruita	

4	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 880,17 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Llenties amb verdres P/ECO	
2º		Aletes de pollastre a la barbacoa amb creïlles rostides	
P		Fruita	
S		Panolla amb sal Peix al papillote /Fruita	

5	E	Ensalada fresca de temporada amb fruita	KCAL 853,00 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Fideuà de verdres i xampinyons	
2º		Abadejo a la biscaina	
P		Iogur natural	
S		Minestra saltejada Ou /Fruita	

8	E		KCAL 857,46 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Festiu	
2º			
P			
S			

9	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 972,12 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Cigrons estofats amb moniato (Infantil: Crema de cigrons)	
2º		Mandonguilles a la jardineria	
P		Fruita	
S		Creïlles cuites Peix blau /Fruita	

10	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 877,19 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Macarrons a la italiana amb formatge	
2º		Delícies de lluç amb pèsols	
P		Fruita	
S		Amanida completa Remenat de verdres /Fruita	

11	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 877,19 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Sopa d'olla	
2º		Pollastre a la pinya amb nyoquis	
P		Fruita	
S		Broquetes de verdres Peix blanc /Fruita	

12	E	Ensalada fresca de temporada amb fruita	KCAL 795,77 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Arròs a la cubana (tomaca i ou)	
2º		Escòrpora a la llauna amb base de verdres	
P		Iogur natural	
S		Tosta d'humus Carn d'au /Fruita	

15	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 786,81 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Guisat de rap i calamar amb verdres creïlla	
2º		Truita francesa amb polit	
P		Fruita	
S		Sopa de quinoa Peix a la llima /Fruita	

16	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 832,93 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Caragols de mar a la napolitana amb formatge	
2º		Abadejo a la taronja amb saltejat thai	
P		Fruita	
S		Wok de verdres Carn roja magra /Fruita	

17	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 832,93 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Mongetes amb verdres P/ECO (Infantil: Puré de mongetes)	
2º		Pizza mixta (pernil cuit i formatge)	
P		Fruita	
S		Xips de moniato al forn Peix blau /Fruita	

18	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 884,31 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca)	
2º		Rodanxa de lluç amb bròquil ECO	
P		Fruita ECO	
S		Wok de verdres Mandonguilles vegetals /Fruita	

19	E	Ensalada fresca de temporada amb fruita	KCAL 954,95 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Crema de llenties roges	
2º		Pollastre al chilindrón	
P		Iogur natural	
S		Graellada de verdres Remenat d'alls tendres /Fruita	

22	E	Gambes amb gavadina/Mandonguilles de bacallà	KCAL 883,95 PROT 780,05 CA 21,57g FE 161,19mg HDC 6,32mg LIP 77,07g LIP 43,28g
1º		Bacon cheese fries	
2º		Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa planxa)	
P		Postre especial	
S		Cous cous amb especes Peix al papillote /Fruita	

	E		KCAL
1º			CA
2º			FE
P			LIP
S			

	E		KCAL
1º			CA
2º			FE
P			LIP
S			

	E		KCAL
1º			CA
2º			FE
P			LIP
S			

	E		KCAL
1º			CA
2º			FE
P			LIP
S			

	E		KCAL
1º			CA
2º			FE
P			LIP
S			

	E		KCAL
1º			CA
2º			FE
P			LIP
S			

	E		KCAL
1º			CA
2º			FE
P			LIP
S			

	E		KCAL
1º			CA
2º			FE
P			LIP
S			

	E		KCAL
1º			CA
2º			FE
P			LIP
S			

CEIP Gregori Mayans

usuario: gregori_mayans
contraseña: 1369_gregori_mayans

Diciembre - 2025 MENU GREGORI MAYANS

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Persimon, Mandarina

*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1369

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

1	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 803,51 PROT 37,95g CA 284,82mg FE 5,70mg HDC 97,80g LIP 30,57g
1º		Espirales tricolor amatriciana	
2º		Merluza a la marinera con mejillones	
P		Fruta	
S		Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta	

2	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 780,05 PROT 21,57g CA 161,19mg FE 6,32mg HDC 77,07g LIP 43,28g
1º		Crema de alubias y coliflor con tostones integrales	
2º		Longanizas con samfaina	
P		Fruta	
S		Cous cous con especias Pescado al limón /Fruta	

3	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 772,90 PROT 28,87g CA 226,22mg FE 6,66mg HDC 98,33g LIP 29,60g
1º		Arroz de secreto y calabaza	
2º		Tortilla de espinacas con queso fresco	
P		Fruta ECO	
S		Judías verdes salteadas Carne blanca /Fruta	

4	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 880,17 PROT 41,97g CA 154,44mg FE 8,61mg HDC 99,04g LIP 35,98g
1º		Lentejas con verduras P/ECO	
2º		Alitas de pollo a la barbacoa con patatas asadas	
P		Fruta	
S		Mazorca de maíz con sal Pescado al papillote /Fruta	

5	E	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL 853,00 PROT 38,55g CA 350,64mg FE 5,68mg HDC 144,44g LIP 38,32g
1º		Fideuà de verduras y champiñones	
2º		Abadejo a la vizcaína	
P		Yogur natural	
S		Menestra salteada Huevo /Fruta	

8	E		KCAL PROT CA FE HDC LIP
1º		Festivo	
2º			
P			
S			

9	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 857,46 PROT 29,68g CA 249,09mg FE 9,27mg HDC 108,93g LIP 34,14g
1º		Garbanzos estofados con boniato (Infantil: Crema de garbanzos)	
2º		Albóndigas a la jardinera	
P		Fruta	
S		Patatas cocidas Pescado azul /Fruta	

10	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 972,12 PROT 42,89g CA 472,69mg FE 5,26mg HDC 115,26g LIP 40,02g
1º		Macarrones a la italiana con queso	
2º		Delicias de merluza con guisantes	
P		Fruta	
S		Ensalada completa Revuelto de verduras /Fruta	

11	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 877,19 PROT 48,46g CA 189,84mg FE 8,27mg HDC 116,09g LIP 38,31g
1º		Sopa de cocido	
2º		Pollo a la piña con gnocchis	
P		Fruta	
S		Brochetas de verduras Pescado blanco /Fruta	

12	E	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL 795,77 PROT 30,43g CA 335,89mg FE 5,03mg HDC 108,27g LIP 26,20g
1º		Arroz a la cubana (tomate y huevo)	
2º		Gallineta a la llauna con base de verduras	
P		Yogur natural	
S		Tosta de hummus Carne de ave /Fruta	

15	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 786,81 PROT 33,17g CA 155,87mg FE 6,70mg HDC 70,06g LIP 41,54g
1º		Guiso de rape y calamar con verduras y patata	
2º		Tortilla francesa con pavo	
P		Fruta	
S		Sopa de quinoa Pescado al limón /Fruta	

16	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 822,93 PROT 34,02g CA 353,92mg FE 6,59mg HDC 114,68g LIP 39,86g
1º		Caracolas a la napolitana con queso	
2º		Abadejo a la naranja con salteado thai	
P		Fruta	
S		Wok de verduras Carne roja magra /Fruta	

17	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 834 PROT 28,70g CA 240,28mg FE 6,59mg HDC 109,17g LIP 32,52g
1º		Habichuelas con verduras P/ECO (Infantil: Puré de habichuelas)	
2º		Pizza mixta (jamón cocido y queso)	
P		Fruta	
S		Chips de boniato al horno Pescado azul /Fruta	

18	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 884,31 PROT 35,83g CA 193,11mg FE 8,03mg HDC 96,68g LIP 40,30g
1º		Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	
2º		Rodaja de merluza con brócoli ECO	
P		Fruta ECO	
S		Wok de verduras Albóndigas vegetales /Fruta	

19	E	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL 854,95 PROT 58,97g CA 354,38mg FE 10,35mg HDC 82,90g LIP 42,76g
1º		Crema de lentejas rojas	
2º		Pollo al chilindrón	
P		Yogur natural	
S		Parrillada de verduras Revuelto de ajos tiernos /Fruta	

22	E	Gambas con gabardina/Albóndigas de bacalao	KCAL 883,95 PROT 46,91g CA 456,84mg FE 3,95mg HDC 154,66g LIP 62,73g
1º		Bacon cheese fries	
2º		Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa plancha)	
P		Postre especial	
S		Cous cous con especias Pescado al papillote /Fruta	

	E		KCAL PROT CA FE HDC LIP
1º			
2º			
P			
S			

	E		KCAL PROT CA FE HDC LIP
1º			
2º			
P			
S			

	E		KCAL PROT CA FE HDC LIP
1º			
2º			
P			
S			

	E		KCAL PROT CA FE HDC LIP
1º			
2º			
P			
S			

	E		KCAL PROT CA FE HDC LIP
1º			
2º			
P			
S			

	E		KCAL PROT CA FE HDC LIP
1º			
2º			
P			
S			

	E		KCAL PROT CA FE HDC LIP
1º			
2º			
P			
S			

	E		KCAL PROT CA FE HDC LIP
1º			
2º			
P			
S			

	E		KCAL PROT CA FE HDC LIP
1º			
2º			
P			
S			

SIN LACTOSA
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Pasta a la amatriciana (sin lácteos) Merluza a la marinera Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias con coliflor Longanizas con samfaina Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Arroz de secreto y calabaza Tortilla de espinacas con jamón cocido Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Lentejas estofadas con verduras Alitas de pollo BBQ** con patatas Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Abadejo a la vizcaina Fruta
Comida / Dinar	8 FESTIVO	9 Ensalada fresca de temporada Garbanzos estofados con boniato Magro al horno con patatas Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Pasta a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con guisantes Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo a la piña con gnocchis Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Gallineta a la llauna con base de verduras Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Guiso de rape, calamar, patatas y verduras Tortilla francesa con loncha de pavo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas a la napolitana (sin lácteos) Abadejo a la naranja con salteado thai Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Habichuelas con verduras Tortilla de calabacín con pavo cocido Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Arroz con magro al horno Merluza al horno con brócoli Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas Pollo al chilindrón Fruta
Comida / Dinar	22 Albóndigas de bacalao Patatas con pimentón Hamburguesa de pollo** Postre especial	23	24	25	26
Comida / Dinar	29	30	31		

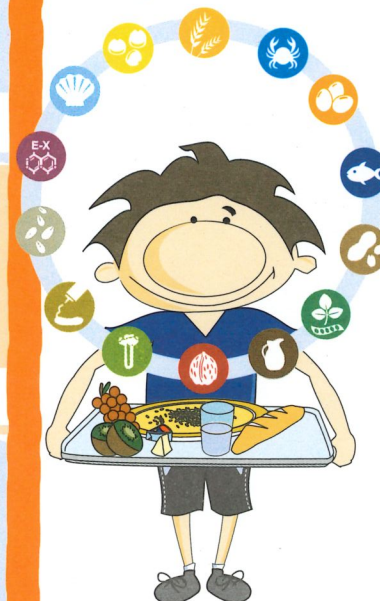


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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
+ MARISCO**
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Pasta a la amatriciana Lomo al horno con verduras Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias con coliflor Longanizas con samfaina Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Arroz de secreto y calabaza Tortilla de espinacas con queso Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Lentejas estofadas con verduras Alitas de pollo BBQ** con patatas Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Magro a la vizcaína Yogur natural
Comida / Dinar	8 FESTIVO	9 Ensalada fresca de temporada Garbanzos estofados con boniato Albóndigas a la jardinera Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Pasta a la italiana Lomo al horno con calabacín Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo a la piña con gnocchis Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pavo al horno con base de verduras Yogur natural
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas con verduras Tortilla francesa con loncha de pavo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas a la napolitana Pollo a la naranja con verduras Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Habichuelas con verduras Tortilla de calabacín con queso Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno Pavo al horno con brócoli Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas Pollo al chilindrón Yogur natural
Comida / Dinar	22 Pavo cocido y queso Patatas asadas con queso Hamburguesa completa Postre especial	23	24	25	26
Comida / Dinar	29	30	31		



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 Pasta a la napolitana Merluza a la marinera Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias con coliflor Albóndigas veganas con samfaina Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras Tortilla de espinacas con queso Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Lentejas estofadas con verduras Soja texturizada salteada con patatas Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Abadejo a la vizcaina Yogur natural
Comida / Dinar	8 FESTIVO	9 Ensalada fresca de temporada Garbanzos estofados con boniato Abadejo a la jardinera Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Pasta a la italiana Delicias de merluza con guisantes Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras Soja texturizada con gnocchis Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Gallineta a la llauna con base de verduras Yogur natural
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Guiso de rape, calamar, patatas y verduras Tortilla francesa con queso Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas a la napolitana Abadejo a la naranja con salteado thai Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Habichuelas con verduras Pizza Margarita Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Arroz al homo vegetal Rodaja de merluza con brócoli Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas Tortilla de patatas con pimientos Yogur natural
Comida / Dinar	22 Gambas con gabardina Patatas asadas con queso Hamburguesa de quinoa completa Postre especial	23	24	25	26
Comida / Dinar	29	30	31		

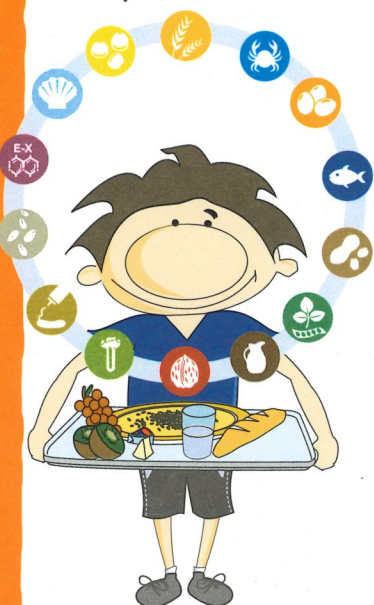


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 Pasta a la napolitana Merluza a la marinera Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias con coliflor Albóndigas veganas con samfaina Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras Tortilla de espinacas con queso Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Lentejas estofadas con verduras Alitas de pollo BBQ con patatas Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Abadejo a la vizcaina Yogur natural
Comida / Dinar	8 FESTIVO	9 Ensalada fresca de temporada Garbanzos estofados con boniato Abadejo a la jardinera Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Pasta a la italiana Delicias de merluza con guisantes Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo a la piña con gnocchis Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Gallineta a la llauna con base de verduras Yogur natural
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Guiso de rape, calamar, patatas y verduras Tortilla francesa con queso Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas a la napolitana Abadejo a la naranja con salteado thai Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Habichuelas con verduras Pizza Margarita Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno vegetal Rodaja de merluza con brócoli Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas Pollo al chilindrón Yogur natural
Comida / Dinar	22 Gambas con gabardina Patatas asadas con queso Hamburguesa de quinoa completa Postre especial	23	24	25	26
Comida / Dinar	29	30	31		



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 SANGRE

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Ensalada fresca de temporada Pasta a la amatriciana Merluza a la marinera Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Longanizas con samfaina Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Arroz de secreto y calabaza Tortilla de espinacas con queso Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Lentejas estofadas con verduras Alitas de pollo BBQ** con patatas Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fideua de verduras y champiñones Abadejo a la vizcaina Yogur natural
Comida / Dinar	8 FESTIVO	9 Ensalada fresca de temporada Garbanzos estofados con boniato Albóndigas a la jardinera Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana Delicias de merluza con guisantes Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo a la piña con gnocchis Fruta	12 Ensalada con fruta de temporada Arroz a la cubana Gallineta a la llauna con base de verduras Yogur natural
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Guiso de rape, calamar, patatas y verduras Tortilla francesa con loncha de pavo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas a la napolitana Abadejo a la naranja con salteado thai Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Habichuelas con verduras Pizza mixta Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Arroz con magro al horno Rodaja de merluza con brócoli Fruta	19 Ensalada con fruta de temporada Crema de lentejas rojas Pollo al chilindrón Yogur natural
Comida / Dinar	22 Gambas con gabardina Patatas con bacon y queso Hamburguesa completa Postre especial	23	24	25	26
Comida / Dinar	29	30	31		



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.