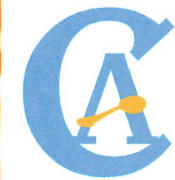




	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Nachos con queso Rabas enharinadas caseras con salsa tártara Paella valenciana Postre permitido	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus con picos Caracolas a la italiana Suprema de merluza con ensalada Fruta	15 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	16 Ensalada permitida Sopa de estrellitas Alitas de pollo miel y limón con mazorca de maíz Fruta	17 Ensalada permitida Calamares con salsa de tomate Arroz de alubias y verduras Yogur
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Lentejas con verduras Pavo al curry con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada permitida Espaguetis integrales napolitana Gallineta en salsa verde con brócoli Fruta	22 Ensalada permitida Crema de verduras Lomo asado con patatas Fruta	23 Ensalada permitida Ensalada de patatas con verduras y huevo Arroz de pollo y aguacate Yogur	24 Ensalada permitida Coca casera de titaina vegetal Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada permitida Pasta con tomate y queso Merluza a la provenzal con tomate Fruta	28 Ensalada permitida Huevos al gratén (sin atún) Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada permitida Sopa de cocido Pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus de remolacha Arroz a la cubana Abadejo crujiente casero con ensalada Yogur	

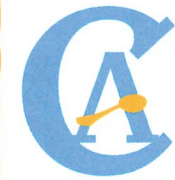


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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
**solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Nachos con hummus permitido Rabas enharinadas caseras con verduras Paella valenciana Postre permitido	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus permitido Caracolas a la italiana (sin lácteos) Merluza enharinada casera** con ensalada Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con york Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Arroz de alubias y verduras Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pavo en salsa permitida con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Pasta napolitana (sin lácteos) Gallineta al horno con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo** asado con patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Arroz de pollo y aguacate Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Panini de titaina Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Tallarines tapenade (sin lácteos) Merluza al horno con tomate Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Huevos al gratén (sin lácteos) Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus permitido Arroz a la cubana Abadejo crujiente casero con ensalada 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.

SIN LACTOSA
**solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Nachos con hummus permitido Rabas enharinadas caseras con verduras Paella valenciana Postre permitido	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus permitido Caracolas a la italiana (sin lácteos) Merluza enharinada casera** con ensalada Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con york Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Arroz de alubias y verduras Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pavo en salsa permitida con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Pasta napolitana (sin lácteos) Gallineta al horno con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo** asado con patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Arroz de pollo y aguacate Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Panini de titaina Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Tallarines tapenade (sin lácteos) Merluza al horno con tomate Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Huevos al gratén (sin lácteos) Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus permitido Arroz a la cubana Abadejo crujiente casero con ensalada Fruta	

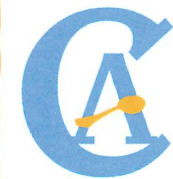


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) 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.

APLV, SIN HUEVO
*** Solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Nachos* con hummus permitido Pescado enharinado (sin huevo) con verduras Paella valenciana Postre permitido	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus permitido Pasta especial a la italiana (sin lácteos) Merluza enharinada casera** (sin huevo) con ensalada Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla vegana de patatas con york Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Arroz de alubias y verduras Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pavo en salsa permitida con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Pasta especial napolitana (sin lácteos) Gallineta al horno con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo** asado con patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con atún y verduras Arroz de pollo y aguacate Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Panini** de titaina Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tapenade (sin lácteos) Merluza al horno con tomate Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Tortilla vegana de atún con tomate Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus permitido Arroz con tomate y verduras Abadejo crujiente casero (sin huevo) con ensalada Fruta	

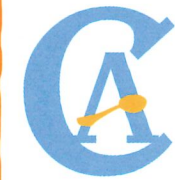


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) 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.

DIABÉTICA (6 RACIONES)

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Nachos (20g 1R) con queso Pescado horno con verduras Paella valenciana (160g 4R) Fruta (1R)	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus (100g 1R) con picos (15g 1R) Caracolas a la italiana (135g 3R) Merluza al horno con ensalada Fruta (1R)	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos (150g 3R) con verduras Tortilla de patatas (120g 1R) con queso Fruta (1R) Pan (20g 1R)	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de estrellas (135g 3R) Alitas de pollo horno con maíz (50g 1R) Fruta (1R) Pan (20g 1R)	17 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Arroz de alubias y verduras (160g 4R) Yogur (0,5 R) Pan (30g 1,5R)
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Pavo al curry con arroz pilaf integral (80g 2R) Fruta (1R)	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales napolitana (180g 4R) Gallineta en salsa verde con brócoli Fruta (1R) Pan (20g 1R)	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patata h. 195g 3R) Lomo asado con patatas (a.70g 2R) Fruta (1R)	23 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla (150g 1,5R) Arroz de pollo y aguacate (160g 4R) Yogur (0,5 R)	24 Ensalada fresca de temporada Coca casera (40g 2R) de titaina Alubias con verduras (150g 3R) Fruta (1R)
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Tallarines tapenade (180g 4R) Merluza horno con tomate grillé Fruta (1R) Pan (20g 1R)	28 Ensalada fresca de temporada Huevos al gratén Garbanzos (200g 4R) con verduras Fruta (1R) Pan (20g 1R)	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (135g 3R) Pollo asado con patatas (a. 70g 2R) Fruta (1R)	30 Hummus de remolacha (150g 1,5R) Arroz a la cubana (160g 4R) Abadejo al horno con ensalada Yogur (0,5 R)	

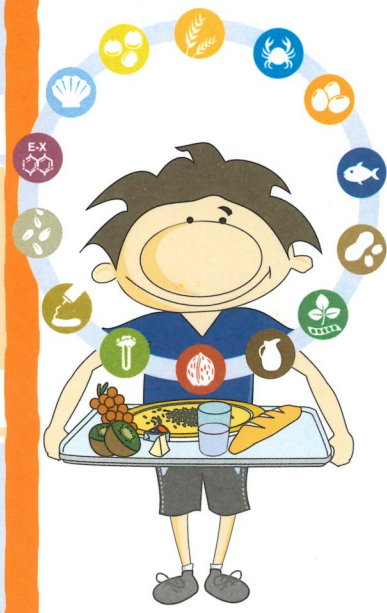


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.

DIABÉTICO
Legumbres - 150g; Pan/tosta - 20g;
Pasta/arroz - 120g;
Tortilla/Pizza - 1 porción; Guarniciones HC - 30g; Sopa - 90g
***Solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Hummus Pescado horno con verduras Paella valenciana Postre permitido	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus con picos Caracolas a la italiana Merluza al horno con ensalada Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa con queso Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas de pollo al horno con mazorca de maiz Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Arroz de alubias y verduras Yogur
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pavo a la plancha con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales napolitana Gallineta al horno con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo a la plancha con patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras y huevo Arroz de pollo y aguacate Yogur	24 Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa con verduras asadas Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Tallarines tapenade Merluza al horno con tomate Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Huevos al gratén Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus de remolacha Arroz a la cubana Abadejo al horno con ensalada Yogur	



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			1 Nachos* con queso Rabas enharinadas caseras con salsa tártara Paella valenciana Postre permitido	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus permitido Caracolas a la italiana Merluza enharinada casera** con ensalada Fruta	15 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	16 Ensalada permitida Sopa de ave Alitas de pollo al horno con verduras Fruta	17 Ensalada permitida Calamares con tomate Arroz de alubias y verduras Yogur
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Lentejas con verduras Pavo en salsa permitida con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada permitida Espaguetis integrales napolitana Gallineta al horno con brócoli Fruta	22 Ensalada permitida Crema de verduras Lomo asado con patatas Fruta	23 Ensalada permitida Ensaladilla Arroz de pollo y aguacate Yogur	24 Ensalada permitida Panini* de titaina Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada permitida Tallarines tapenade Merluza al horno con tomate Fruta	28 Ensalada permitida Huevos al gratén Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada permitida Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus permitido Arroz a la cubana Abadejo crujiente casero con ensalada Yogur	



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			1 Nachos con queso Verduras enharinadas Paella de verduras y legumbres Postre permitido	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus con picos Caracolas a la italiana Bocaditos veganos con ensalada Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con mazorca de maíz Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Huevos al horno con salsa de tomate Arroz de alubias y verduras Yogur
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Curry de verduras y tofu con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales napolitana Tortilla francesa con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Seitán con patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras y huevo Arroz con soja texturizada y aguacate Yogur	24 Ensalada fresca de temporada Coca casera de titaina vegetal Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Tallarines a la italiana Falafel de remolacha con tomate Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Huevos al horno con tomate y queso Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con patatas Fruta	30 Hummus de remolacha Arroz a la cubana Empanado vegano con ensalada Yogur	

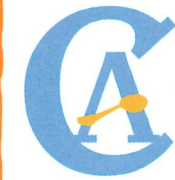


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 GLUTEN
***Solo condimentos permitidos

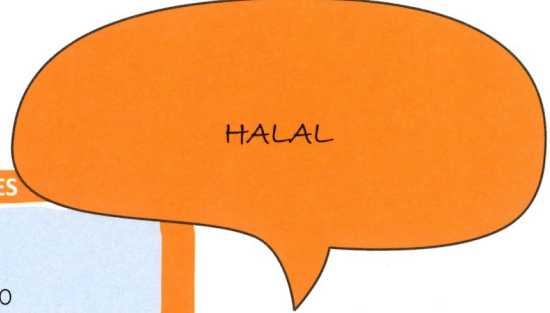
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Nachos* con queso Pescado enharinado (maizena) con salsa permitida Paella valenciana Postre permitido (sin gluten)	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus permitido Pasta sin gluten a la italiana Merluza enharinada (maizena) con ensalada Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Arroz de alubias y verduras Yogur**
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pavo en salsa permitida con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten napolitana Gallineta al horno con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo asado con patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla Arroz de pollo y aguacate Yogur**	24 Ensalada fresca de temporada Panini sin gluten con titaina Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten tapenade Merluza al horno con tomate Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Huevos al gratén Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus permitido Arroz a la cubana Abadejo crujiente casero (maizena) con ensalada Yogur**	



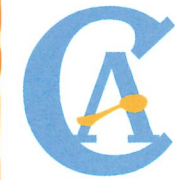
El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para colectividades desde octubre 2010

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			1 Nachos con queso Rabas enharinadas caseras con salsa tártara Paella valenciana de pollo halal Postre permitido	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus con picos Caracolas a la italiana Suprema de merluza con ensalada Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Alitas de pollo halal al horno con mazorca de maíz Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate Arroz de alubias y verduras Yogur
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pollo halal al curry con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales napolitana Gallineta en salsa verde con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo halal asado con patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla Arroz de pollo halal y aguacate Yogur	24 Ensalada fresca de temporada Coca casera de titaina Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Tallarines tapenade Merluza a la provenzal con tomate Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Huevos al gratén Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Pollo halal al horno con patatas Fruta	30 Hummus de remolacha Arroz a la cubana Abadejo crujiente casero con ensalada Yogur	



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.