

## CEIP Lluís Vives (Massanassa)

usuari: lluis\_vives\_massanassa

contraseña: 1329\_lluis\_vives\_massanassa

Octubre - 2024 MENU MENSUAL  
LLUIS VIVES MASSANASSA

### FRUITES DE TEMPORADA:

Pera, Poma  
Banana, Kiwi  
Persimon

DESCARREGA'T  
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1329

### VALOR DIFERENCIADOR



### AL·LÈRGENS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassat (Valencia)  
T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisat per la nutricionista col·legiada Laura Guillem, Núm. CV00275  
Disposen de menús adaptats a l'edat dels comensals, raons ètiques, al·lèrgies i altres patologies etc.  
L'avaluació nutricional està basada en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la normativa vigent en cada comunitat.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre.

<p><b>1</b></p> <p>E Amanida amb fruita KCAL 812,04 PROT 36,55g CA 179,89mg FE 6,66mg HDC 88,92g LIP 34,64g</p> <p>1º Ous farcits 2º Arròs de tador (secret, bolets i carabassa) Fruita</p> <p>S Bajoqueta saltejada Tosta d'hummus /Fruita</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 925,78 PROT 43,73g CA 365,50mg FE 1,29mg HDC 111,57g LIP 45,27g</p> <p>1º Crema festival de llegums amb cruïent de blat 2º Llomello a la planxa amb pimentó italià Lacti</p> <p>S Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 782,92 PROT 36,67g CA 252,88mg FE 4,27mg HDC 72,43g LIP 39,18g</p> <p>1º Canelons gratinats amb beixamel 2º Gallineta a la marinera Fruita</p> <p>S Sopa minestrone Remenat de pèsols amb pernil /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>E <b>DIA DELS ANIMALS</b> Amanida fresca ecològica KCAL 817,88 PROT 31,80g CA 212,35mg FE 9,64mg HDC 123,37g LIP 23,14g</p> <p>1º Llentilles amb verdures P/ECO 2º Pepito valencià casolà Fruita ECO</p> <p>S Bullit valencià Curri de pollastre i carlota /Fruita</p>	
<p><b>7</b></p> <p>E <b>DIA VERD</b> Amanida de verdures de temporada KCAL 898,54 PROT 31,90g CA 454,75mg FE 7,70mg HDC 108,82g LIP 37,80g</p> <p>1º Espaguetis integrals a la napolitana amb formatge 2º Truita paisana amb pa, oli i pebre roig Fruita</p> <p>S Carabasseta a la planxa Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>8</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 774,77 PROT 40,79g CA 125,13mg FE 5,63mg HDC 100,61g LIP 34,05g</p> <p>1º Sopa d'au amb verdures ecològiques 2º Pollastre rostit amb creïlles Fruita</p> <p>S Xampinyons gratinats Peix blau /Fruita</p>	<p><b>9</b></p> <p>E Festiu</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Hummus de cigrons amb bastons KCAL 854,91 PROT 34,81g CA 287,93mg FE 5,42mg HDC 103,42g LIP 32,92g</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou) 2º Abadeget arrebossat amb amanida Lacti</p> <p>S Bròquil al vapor Carn blanca magra /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 800,42 PROT 37,03g CA 252,66mg FE 10,26mg HDC 120,16g LIP 22,03g</p> <p>1º Cigrons amb verdures 2º Rellom de porc en salsa amb cous cous Fruita ECO</p> <p>S Wok de verdures Peix a la llima /Fruita</p>
<p><b>14</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 789,59 PROT 30,98g CA 462,79mg FE 4,70mg HDC 60,86g LIP 47,73g</p> <p>1º Crema de pèsols i mozzarella amb oli d'alfàbega 2º Longanisses amb samfaina Fruita</p> <p>S Taboule de couscous Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>15</b></p> <p>E <b>DIA VERD</b> Amanida fresca ecològica KCAL 779,99 PROT 27,23g CA 217,38mg FE 9,62mg HDC 117,70g LIP 22,95g</p> <p>1º Fabada vegetal P/ECO 2º Truita de creïlla amb carabasseta a la planxa Fruita ECO</p> <p>S Crema de porro "Fajita" casolana /Fruita</p>	<p><b>16</b></p> <p>E Amanida amb fruita KCAL 752,99 PROT 31,64g CA 246,89mg FE 5,26mg HDC 125,48g LIP 28,54g</p> <p>1º Pasta a la italiana 2º Rodanxa de lluç amb bajoquetes Fruita</p> <p>S Xips de moniato al forn Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 759,58 PROT 48,09g CA 349,77mg FE 8,55mg HDC 82,95g LIP 26,45g</p> <p>1º Llentilles amb verdures P/ECO 2º Pit de pollastre a la crema amb xampinyons Lacti</p> <p>S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>E Hummus d'albergínia amb rosquilletes KCAL 914,38 PROT 37,77g CA 307,57mg FE 10,04mg HDC 126,45g LIP 28,47g</p> <p>1º Amanida completa amb pernil cuit i formatge fresc 2º Arròs del senyoret Fruita</p> <p>S Verdutres estofades amb pollastre Ous al plat /Fruita</p>
<p><b>21</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 787,90 PROT 29,97g CA 169,02mg FE 6,09mg HDC 97,63g LIP 31,34g</p> <p>1º Bullit valencià (Infantil: Puré de bullit) 2º Goulash de magre amb arròs pilaf Fruita</p> <p>S Panolla amb sal Peix blau /Fruita</p>	<p><b>22</b></p> <p>E Amanida amb fruita KCAL 796,47 PROT 28,89g CA 226,05mg FE 6,73mg HDC 109,66g LIP 27,36g</p> <p>1º Macarrons integrals genovesa (xampinyó, bacon, tomaca) 2º Bacallà lactonesa amb carlota al vapor Fruita</p> <p>S Minestra saltejada Truita de ceba /Fruita</p>	<p><b>23</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 839,07 PROT 59,97g CA 353,93mg FE 9,41mg HDC 94,22g LIP 35,45g</p> <p>1º Sopa d'olla 2º Bullit complet (carn, cigrons, creïlla, verdures) amb pilota Iogurt Artesà</p> <p>S Bajoqueta saltejada Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>24</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 929,05 PROT 30,20g CA 221,84mg FE 7,11mg HDC 88,07g LIP 50,60g</p> <p>1º Arròs amb bledes 2º Calamars andalusa (arrebossat casolà) amb salsa tàrtara Fruita</p> <p>S Crema d'albergínia i formatge d'untar Carn magra de porc /Fruita</p>	<p><b>25</b></p> <p>E <b>DIA VERD</b> Amanida fresca ecològica KCAL 821,65 PROT 38,23g CA 185,30mg FE 10,83mg HDC 84,89g LIP 36,61g</p> <p>1º Llentilles pardines estofades P/ECO 2º Ous a l'forn amb samfaina Fruita ECO</p> <p>S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Lasanya de carabasseta /Fruita</p>
<p><b>28</b></p> <p>E Amanida amb fruita KCAL 780,99 PROT 24,95g CA 195,94mg FE 4,67mg HDC 128,61g LIP 19,34g</p> <p>1º Crema de carabassa i moniato torrat P/ECO amb tostons 2º Mandonguilles vegetals a la jardineria Fruita</p> <p>S Tomata amb tonyina, ou dur i olives Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	<p><b>29</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 796,04 PROT 39,29g CA 226,10mg FE 9,98mg HDC 99,03g LIP 27,65g</p> <p>1º Potatge de cigrons amb espinacs 2º Aletes de pollastre amb creïlles Fruita</p> <p>S Verdures saltejades amb arròs Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>30</b></p> <p>E <b>DIA VERD</b> Hummus de cigrons con nachos KCAL 848,92 PROT 47,62g CA 206,79mg FE 13,38mg HDC 140,47g LIP 35,58g</p> <p>1º Espaguetis al pomodoro 2º Truita francesa amb amanida Fruita ECO</p> <p>S Couscous amb carabasseta i ceba Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>31</b></p> <p>E <b>HALLOWEEN</b> Torrada de Frankenstein (Torrada de guacamole) KCAL 976,72 PROT 31,23g CA 125,03mg FE 5,67mg HDC 122,47g LIP 49,77g</p> <p>1º Arròs negre 2º Carn de zombi amb sang (Escalopa amb tomaca) Taüt de xocolata</p> <p>S Tajin de Verdures Peix al papillote /Fruita</p>	

**SENSE GLUTEN**  
\*\*sols condiments permesos

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
	<b>1</b> Amanida de temporada Ous farcits Arròs de tardor (secret, carbassa, setes) Fruita	<b>2</b> Amanida ECO de temporada Crema de verdures Llomello a la planxa amb pebres Lacti	<b>3</b> Amanida de temporada Pasta sense gluten bolonyesa permesa Gallineta en salsa permesa Fruita	<b>4</b> Amanida ECO de temporada Fesols amb verdures Panini sense gluten amb tonyina, tomata i pebrot Fruita ECO
<b>7</b> Amanida de temporada Espaguetis sense gluten napolitana amb formatge Tortilla paisana amb pa sense gluten, oli i sal Fruita	<b>8</b> Amanida ECO de temporada Sopa d'au amb pasta sense gluten Pollastre al forn amb creïlles Fruita	<b>9</b> FESTIU	<b>10</b> Hummus de cigrons Arròs a la cubana lluç arrebossat (maizena) con ensalada Lacti	<b>11</b> Amanida ECO de temporada Cigrons amb verdures Rellom al forn amb quinoa (sense gluten) Fruita ECO
<b>14</b> Amanida de temporada Crema de verdures Llonganisses** amb samfaina Fruita	<b>15</b> Amanida ECO de temporada Fabada vegetal Trita de creïlles amb carabasseta planxa Fruita ECO	<b>16</b> Amanida de temporada Pasta sense gluten a la italiana Lluç al forn amb bajoquetes Fruita	<b>17</b> Amanida ECO de temporada Cigrons amb verdures Pit de pollastre amb xampinyons Lacti	<b>18</b> Hummus d'alberginia Amanida comleta amb pernil dolç i formatge Arròs del senyoret Fruita
<b>21</b> Amanida de temporada Bollit valencià Magre amb salsa i arròs pilaf Fruita	<b>22</b> Amanida de temporada Pasta sense gluten amb tomata Bacallà al forn amb carlota Fruita	<b>23</b> Amanida ECO de temporada Sopa de putxero amb pasta sense gluten Putxero permès (embotits permesos) Lacti	<b>24</b> Amanida de temporada Arròs en bledes Lluç enfarinat casolà (maizena) Fruita	<b>25</b> Amanida ECO de temporada Fesols amb verdures Ous amb pisto Fruita ECO
<b>28</b> Amanida de temporada Crema de verdures Lluç en salsa permesa Fruita	<b>29</b> Amanida ECO de temporada Cigrons amb verdures Ales de pollastre al forn amb creïlla Fruita	<b>30</b> Hummus con nachos Pasta sense gluten al pomodoro Trita francesa amb amanida Fruita ECO	<b>31</b> Torrada sense gluten amb guacamole Arròs negre Llom arrebossat casolà (maizena) amb tomaca Postre permès	



El servicio de diseño de menús y la selección y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para establecimientos de carácter escolar.

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.

SENSE PEIX I MARISC \*\*sols condiments permesos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		<b>1</b> Amanida de temporada Truita francesa Arròs de tardor (secret, carbassa, setes) Fruita	<b>2</b> Amanida ECO de temporada Crema de verdures Llomello a la planxa amb pebres Lacti	<b>3</b> Amanida de temporada Pasta amb bolonyesa permesa Magro amb salsa de verdures Fruita	<b>4</b> Amanida ECO de temporada Llenties amb verdures P/ECO Panini con tomate y pimiento Fruita ECO
Comida / Dinar	<b>7</b> Amanida de temporada Pasta integral napolitana Tortilla paisana amb pa, oli i sal Fruita	<b>8</b> Amanida ECO de temporada Sopa d'au Pollastre al forn amb creïlles Fruita	<b>9</b> FESTIU	<b>10</b> Hummus de cigrons Arròs a la cubana Pollastre enfarinat amb amanida Lacti	<b>11</b> Amanida ECO de temporada Cigrons amb verdures Relom en salsa permesa amb cous cous Fruita ECO
Comida / Dinar	<b>14</b> Amanida de temporada Crema de verdures Llonganisses** amb samfaina Fruita	<b>15</b> Amanida ECO de temporada Fabada vegetal Truita de creïlles amb carabasseta planxa Fruita ECO	<b>16</b> Amanida de temporada Pasta italiana Carn planxa amb bajoquetes Fruita	<b>17</b> Amanida ECO de temporada Llenties amb verdures P/ECO Pit de pollastre amb xampinyons Lacti	<b>18</b> Hummus d'albergínia Amanida completa amb pernil dolç i formatge Arròs amb verdures i llegums Fruita
Comida / Dinar	<b>21</b> Amanida de temporada Bollit valencià Magre amb salsa i arròs pilaf Fruita	<b>22</b> Amanida de temporada Macarrons integrals amb tomata Truita francesa amb carlota amb vapor Fruita	<b>23</b> Amanida ECO de temporada Sopa de putxero Putxero complet Lacti	<b>24</b> Amanida de temporada Arròs en bledes Llàgrimes de pollastre Fruita	<b>25</b> Amanida ECO de temporada Llenties amb verdures P/ECO Ous amb pisto Fruita ECO
Comida / Dinar	<b>28</b> Amanida de temporada Crema de verdures Mandonguilles vegetals* a la jardinera Fruita	<b>29</b> Amanida ECO de temporada Cigrons amb verdures Ales de pollastre al forn amb creïlla Fruita	<b>30</b> Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro Truita francesa amb amanida Fruita ECO	<b>31</b> Torrada amb guacamole Arròs amb verdures i llegums Llom arrebossat casolà amb tomaca Postre permès	



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.

SENSE PORC

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		<b>1</b> Amanida de temporada Ous farcits Arròz en carabassa i setes Fruita	<b>2</b> Amanida ECO de temporada Crema de verdures Pollastre amb pebres Lacti	<b>3</b> Amanida de temporada Pasta amb bolonyesa vegetal Gallineta en salsa permesa Fruita	<b>4</b> Amanida ECO de temporada Llenties amb verdures P/ECO Pepito valencià Fruita ECO
Comida / Dinar	<b>7</b> Amanida de temporada Pasta integral napolitana Tortilla paisana amb pa, oli i sal Fruita	<b>8</b> Amanida ECO de temporada Sopa d'au Pollastre al forn amb creïlles Fruita	<b>9</b> FESTIU	<b>10</b> Hummus de cigrons Arròs a la cubana Abadeget enfarinat amb amanida Lacti	<b>11</b> Amanida ECO de temporada Cigrons amb verdures Pollastre al forn amb cous cous Fruita ECO
Comida / Dinar	<b>14</b> Amanida de temporada Crema de verdures Llonganisses de pollastre amb samfaina Fruita	<b>15</b> Amanida ECO de temporada Fabada vegetal Truita de creïlles amb carabasseta planxa Fruita ECO	<b>16</b> Amanida de temporada Pasta italiana Rodanxa de lluç amb bajoquetes Fruita	<b>17</b> Amanida ECO de temporada Llenties amb verdures P/ECO Pit de pollastre a la crema amb xampinyons Lacti	<b>18</b> Hummus d'albergínia Ensalada permesa Arròs del senyoret Fruita
Comida / Dinar	<b>21</b> Amanida de temporada Bollit valencià Goulash de pollastre amb arròs pilaf Fruita	<b>22</b> Amanida de temporada Macarrons integrals amb tomata Bacallà lactonesa amb carlota Fruita	<b>23</b> Amanida ECO de temporada Sopa d'au Putxero permès (pollastre, creïlles, cigrons i verdura) Lacti	<b>24</b> Amanida de temporada Arròs en bledes vegetals Calamars andalusa amb salsa tàrtara Fruita	<b>25</b> Amanida ECO de temporada Llenties amb verdures P/ECO Ous amb pisto Fruita ECO
Comida / Dinar	<b>28</b> Amanida de temporada Crema de verdures Mandonguilles vegetals a la jardineria Fruita	<b>29</b> Amanida ECO de temporada Cigrons amb verdures Ales de pollastre al forn amb creïlla Fruita	<b>30</b> Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro Truita francesa amb amanida Fruita ECO	<b>31</b> Torrada amb guacamole Arròs negre Pollastre enfarinat amb tomata Postre permès	



"El servicio de diseño de menús y la selección y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para comedores de escuelas infantiles"

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.

SENSE CARN

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

1

Amanida de temporada  
Ous farcits  
Arròz en carabassa i setes  
Fruita

2

Amanida ECO de temporada  
Crema de verdures  
Lluç amb pebres  
Lacti

3

Amanida de temporada  
Pasta amb bolonyesa vegetal  
Gallineta en salsa permesa  
Fruita

4

Amanida ECO de temporada  
Llenties amb verdures P/ECO  
Pepito valenciano  
Fruita ECO

7

Amanida de temporada  
Pasta integral napolitana  
Tortilla paisana amb pa, oli i sal  
Fruita

8

Amanida ECO de temporada  
Sopa vegetal amb verdures  
Hamburguesa de llegums amb creïlles  
Fruita

9

FESTIU

10

Hummus de cigrons  
Arròs a la cubana  
Abadeget enfarinat amb amanida  
Lacti

11

Amanida ECO de temporada  
Cigrons amb verdures  
Cous cous amb verdures  
Fruita ECO

14

Amanida de temporada  
Crema de verdures  
Llonganisses veganes amb samfaina  
Fruita

15

Amanida ECO de temporada  
Fabada vegetal  
Trita de creïlles amb carabasseta planxa  
Fruita ECO

16

Amanida de temporada  
Pasta italiana  
Rodanxa de lluç amb bajoquetes  
Fruita

17

Amanida ECO de temporada  
Llenties amb verdures P/ECO  
Xampinyons a la crema  
Lacti

18

Hummus d'alberginia  
Ensalada permesa  
Arròs del senyoret  
Fruita

21

Amanida de temporada  
Bollit valencià  
Soja texturada amb salsa i arròz pilaf  
Fruita

22

Amanida de temporada  
Macarrons integrals amb tomata  
Bacallà lactonesa amb carlota  
Fruita

23

Amanida ECO de temporada  
Sopa vegetal  
Putxero vegetal (creïlles, verdura, cigrons)  
Fruita

24

Amanida de temporada  
Arròs en bledes vegetals  
Calamars andalusa amb salsa tàrtara  
Fruita

25

Amanida ECO de temporada  
Llenties amb verdures P/ECO  
Ous amb pisto  
Fruita ECO

28

Amanida de temporada  
Crema de verdures  
Mandonquilles vegetals a la jardineria  
Fruita

29

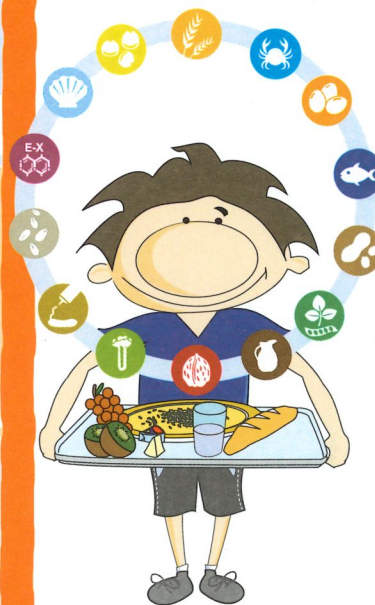
Amanida ECO de temporada  
Cigrons amb verdures  
Hamburguesa vegetal amb creïlla  
Fruita

30

Hummus con nachos  
Espaguetis al pomodoro  
Trita francesa amb amanida  
Fruita ECO

31

Torrada amb guacamole  
Arròs negre  
Alberginia arrebossada amb tomata  
Postre permès



El servicio de diseño de menús y la selección y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para comedores de centros escolares.

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 / SENSE LACTOSA \*\*sols  
condiments permesos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		<b>1</b> Amanida de temporada Truita francesa Arròz en carabassa i setes Fruita	<b>2</b> Amanida ECO de temporada Crema de verdures Pollastre amb pebres Fruita	<b>3</b> Amanida de temporada Pasta sense gluten bolonyesa permesa (sense làctis) Gallineta en salsa permesa Fruita	<b>4</b> Amanida ECO de temporada Llentilles amb verdures P/ECO Panini con atún, tomate y pimiento Fruita ECO
Comida / Dinar	<b>7</b> Amanida de temporada Pasta integral a la napolitana (sense làctis) Tortilla paisana amb pa, oli i sal Fruita	<b>8</b> Amanida ECO de temporada Sopa d'au Pollastre al forn amb creïlles Fruita	<b>9</b> FESTIU	<b>10</b> Hummus de cigrons Arròs a la cubana Lluç enfarinat casolà amb amanida Fruita	<b>11</b> Amanida ECO de temporada Cigrons amb verdures Pollastre al forn amb cous cous Fruita ECO
Comida / Dinar	<b>14</b> Amanida de temporada Crema de verdures Pollastre amb samfaina Fruita	<b>15</b> Amanida ECO de temporada Fabada vegetal Truita de creïlles amb carabasseta planxa Fruita ECO	<b>16</b> Amanida de temporada Pasta a la italiana (sense làctis) Lluç al forn amb bajoquetes Fruita	<b>17</b> Amanida ECO de temporada Llentilles amb verdures P/ECO Pit de pollastre amb xampinyons Fruita	<b>18</b> Hummus d'alberginia Ensalada permesa Arròs del senyoret Fruita
Comida / Dinar	<b>21</b> Amanida de temporada Bollit valencià Pollastre amb salsa permesa i arròs pilaf Fruita	<b>22</b> Amanida de temporada Macarrons integrals amb tomata (sense làctis) Bacallà al forn amb carlota Fruita	<b>23</b> Amanida ECO de temporada Sopa d'au Putxero permès (pollastre, creïlles, cigrons i verdura) Fruita	<b>24</b> Amanida de temporada Arròs en bledes Lluç enfarinat casolà Fruita	<b>25</b> Amanida ECO de temporada Llentilles amb verdures P/ECO Ous amb pisto (sense làctis) Fruita ECO
Comida / Dinar	<b>28</b> Amanida de temporada Crema de verdures Lluç en salsa permesa Fruita	<b>29</b> Amanida ECO de temporada Cigrons amb verdures Ales de pollastre al forn amb creïlla Fruita	<b>30</b> Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro (sin lácteos) Truita francesa amb amanida Fruita ECO	<b>31</b> Torrada amb guacamole Arròs negre Pollastre enfarinat amb tomata Postre permès	



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.

SENSE FRUITS SECS  
\*\*sols condiments permesos

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

**1**  
Amanida permesa  
Truita francesa  
Arròs de tardor (secret, carbassa, setes)  
Fruita

**2**  
AmanidaECO permesa  
Crema de verdures  
Llomello a la planxa amb pebres  
Lacti

**3**  
Amanida permesa  
Pasta amb bolonyesa permesa  
Gallineta en salsa permesa  
Fruita

**4**  
AmanidaECO permesa  
Llenties amb verdures P/ECO  
Panini con atún, tomate y pimiento  
Fruita ECO

Comida / Dinar

**7**  
Amanida permesa  
Pasta integral napolitana  
Tortilla paisana amb pa, oli i sal  
Fruita

**8**  
AmanidaECO permesa  
Sopa d'au  
Pollastre al forn amb creïlles  
Fruita  
LLUIS VIVES MASSANASA

**9**  
FESTIU

**10**  
Hummus de cigrons  
Arròs a la cubana  
Lluç enfarinat casolà amb amanida  
Lacti

**11**  
AmanidaECO permesa  
Cigrons amb verdures  
Rellom en salsa permesa amb cous cous  
Fruita ECO

Comida / Dinar

**14**  
Amanida permesa  
Crema de verdures  
Llonganisses\*\* amb samfaina  
Fruita

**15**  
AmanidaECO permesa  
Fabada vegetal  
Truita de creïlles amb carabasseta planxa  
Fruita ECO

**16**  
Amanida permesa  
Pasta italiana  
Lluç al forn amb bajoquetes  
Fruita

**17**  
AmanidaECO permesa  
Llenties amb verdures P/ECO  
Pit de pollastre amb xampinyons  
Lacti

**18**  
Hummus d'alberginia  
Amanida completa amb pernil dolç i formatge  
Arròs del senyoret  
Fruita

Comida / Dinar

**21**  
Amanida permesa  
Bollit valencià  
Magre amb salsa permesa i arròs pilaf  
Fruita

**22**  
Amanida permesa  
Macarrons integrals amb tomata  
Bacallà lactonesa amb carlota  
Fruita

**23**  
AmanidaECO permesa  
Sopa d'au  
Putxero permès (pollastre, creïlles, cigrons i verdura)  
Lacti

**24**  
Amanida permesa  
Arròs en bledes  
Lluç enfarinat casolà  
Fruita

**25**  
AmanidaECO permesa  
Llenties amb verdures P/ECO  
Ous amb pisto  
Fruita ECO

Comida / Dinar

**28**  
Amanida permesa  
Crema de verdures  
Lluç en salsa permesa  
Fruita

**29**  
AmanidaECO permesa  
Cigrons amb verdures  
Ales de pollastre al forn amb creïlla  
Fruita

**30**  
Hummus\* con zanahoria  
Espaguetis al pomodoro\*\*  
Truita francesa amb amanida  
Fruita ECO

**31**  
Torrada\* amb guacamole  
Arròs negre  
Llom arrebossat casolà amb tomata  
Postre permès



El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y congeladas, para colectividades desde 2014 hasta 2018.

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.