

## San Juan Bautista

usuario: san\_juan\_bautista  
 contraseña: 70\_san\_juan\_bautista

## Desembre - 2024 MENU CATERING SAN JUAN BAUTISTA

### FRUITES DE TEMPORADA:

- Banana, Poma
- Pera, Persimon
- Mandarina

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 70

### 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>2</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              897,80              PROT 32,43g              CA 204,47mg              FE 4,71mg              HDC 99,64g              LIP 41,20g</p> <p>1º Entremesos variats</p> <p>2º Paella del nostre mestre arrosser</p> <p>P Fruita</p> <p>S Broquetes de verdures              Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              856,16              PROT 38,01g              CA 155,54mg              FE 58,60mg              HDC 99,59g              LIP 36,03g</p> <p>1º Llentilles amb verdures</p> <p>2º Mandonguilles en salsa amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la planxa              Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              923,58              PROT 27,33g              CA 288,26mg              FE 5,30mg              HDC 99,59g              LIP 49,51g</p> <p>1º Arròs amb sèpia i floricol</p> <p>2º Truita francesa amb formatge manxè (Infantil: formatge fresc)</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Escalivada              Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              775,93              PROT 42,11g              CA 276,26mg              FE 5,81mg              HDC 71,04g              LIP 36,14g</p> <p>1º Crema de llegums i carabassa amb llet de coco</p> <p>2º Pollastre rostit amb poma (Infantil: Ragout de pollastre) amb creïlles al forn</p> <p>P Lacti</p> <p>S Wok de verdures              Ous al plat /Fruita</p>	<p><b>6</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              819,12              PROT 32,14g              CA 258,65mg              FE 5,75mg              HDC 110,97g              LIP 27,14g</p> <p>1º Festiu</p> <p>2º Fajita de polit i formatge (Infantil: Polit cuit i formatge)</p> <p>P Arròs al forn (Infantil: Arròs amb magre i cigrons)</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Tosta d'hummus              Remenat d'espinacs /Fruita</p>	
<p><b>9</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              773,60              PROT 36,95g              CA 147,88mg              FE 4,91mg              HDC 84,38g              LIP 32,11g</p> <p>1º Arròs de tardor (secret, bolets i carabassa)</p> <p>2º Abadeget andalús (Infantil: Medalló de lluç) amb bròquil</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carlota adobada amb pèsols              Carn roja magra /Fruita</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              796,60              PROT 23,74g              CA 164,49mg              FE 7,26mg              HDC 81,80g              LIP 42,39g</p> <p>1º Fesols blancs amb verdures - P/ECO (Infantil: Puré de fesols)</p> <p>2º Llonganisses amb tomaca</p> <p>P Fruita</p> <p>S Coliflor gratinada              Peix blau /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              878,47              PROT 32,34g              CA 226,07mg              FE 9,15mg              HDC 131,21g              LIP 41,65g</p> <p>1º Fusilli amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>2º Truita de creïlla amb panolla de dacsa (Infantil: dacsa saltada)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Cous cous amb especies              Llom al forn amb tomaca provençal /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              924,90              PROT 58,25g              CA 320,01mg              FE 8,45mg              HDC 62,87g              LIP 53,03g</p> <p>1º Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>2º Pollastre al chilindrón (Infantil: Pollastre guisat amb verdures)</p> <p>P Lacti</p> <p>S Xips de moniato al forn              Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>13</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              819,12              PROT 32,14g              CA 258,65mg              FE 5,75mg              HDC 110,97g              LIP 27,14g</p> <p>1º Fajita de polit i formatge (Infantil: Polit cuit i formatge)</p> <p>2º Arròs al forn (Infantil: Arròs amb magre i cigrons)</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Tosta d'hummus              Remenat d'espinacs /Fruita</p>	
<p><b>16</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              812,07              PROT 28,01g              CA 240,55mg              FE 10,52mg              HDC 111,05g              LIP 29,24g</p> <p>1º Cigrons amb carlota, espinacs i tritral P/ECO</p> <p>2º Truita de carabasseta i creïlla amb samfaina</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de carabassa              Pizza casolana /Fruita</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              848,65              PROT 29,58g              CA 142,90mg              FE 4,60mg              HDC 117,02g              LIP 29,67g</p> <p>1º Arròs a la milanesa (Infantil: Arròs amb magre i pèsols)</p> <p>2º Lluç a la portuguesa (Infantil: Lluç en salsa)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Sopa juliana              Broquetes de titot /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              915,22              PROT 44,99g              CA 132,43mg              FE 9,99mg              HDC 106,08g              LIP 34,83g</p> <p>1º Llentilles amb xoriço (Infantil: Llentilles amb verdures)</p> <p>2º Pollastre rostit (Infantil: Goulash de pollastre) amb creïlles al pebre roig (Infantil: creïlles)</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Xampinyons gratinats              Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>19</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              864,13              PROT 37,60g              CA 321,87mg              FE 4,63mg              HDC 93,21g              LIP 51,59g</p> <p>1º MENÚ ESPECIAL DE NADAL</p> <p>2º Salmó al forn (Infantil: Lluç planxa) amb pèsols</p> <p>P Lacti</p> <p>S Verdutres estofades amb pollastre              Truita de ceba /Fruita</p>	<p><b>20</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada              864,13              PROT 37,60g              CA 321,87mg              FE 4,63mg              HDC 93,21g              LIP 51,59g</p> <p>1º Caragols de mar a la napolitana</p> <p>2º Salmó al forn (Infantil: Lluç planxa) amb pèsols</p> <p>P Lacti</p> <p>S Verdutres estofades amb pollastre              Truita de ceba /Fruita</p>	
<p><b>1</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>4</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Lacti</p> <p>S</p>	<p><b>6</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S</p>
<p><b>7</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>8</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>9</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>11</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>12</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Lacti</p> <p>S</p>
<p><b>13</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>14</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>15</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>16</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>18</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>
<p><b>19</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>20</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>21</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>22</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>23</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>	<p><b>24</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S</p>

## San Juan Bautista

usuario: san\_juan\_bautista  
contraseña: 70\_san\_juan\_bautista

Diciembre - 2024 MENU CATERING  
SAN JUAN BAUTISTA

### FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana  
Pera, Persimon  
Mandarina

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 70

### VALOR DIFERENCIADOR



### ALERGENOS



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

Menú revisado por la nutricionista  
colegiada Laura Guillem, N° CV00275

Disponemos de menús adaptados a la edad de los comensales, razones éticas, alergias y otras patologías etc. La evaluación nutricional está basada en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo a las directrices de la normativa vigente en cada comunidad.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro.

<p><b>2</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 897,80 PROT 32,43g CA 204,47mg FE 4,71mg HDC 99,64g LIP 41,20g</p> <p>1º Panaché de fiambres</p> <p>2º Paella de nuestro maestro arrocero</p> <p>P Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>E <b>DÍA VERDE</b> Ensalada de verduras de temporada KCAL 856,16 PROT 38,01g CA 155,54mg FE 8,60mg HDC 99,59g LIP 36,03g</p> <p>1º Lentejas con verduras</p> <p>2º Albóndigas veganas con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 923,58 PROT 27,33g CA 288,26mg FE 5,30mg HDC 94,67g LIP 49,51g</p> <p>1º Arroz con sepia y coliflor</p> <p>2º Tortilla francesa con queso manchego (Infantil: queso fresco)</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Escalivada Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 775,93 PROT 42,11g CA 276,26mg FE 5,81mg HDC 71,04g LIP 36,14g</p> <p>1º Crema de legumbres y calabaza con leche de coco</p> <p>2º Pollo asado con manzana (Infantil: Ragout de pollo) con patatas al horno</p> <p>P Lácteo</p> <p>Wok de verduras Huevos al plato /Fruta</p>	<p><b>6</b></p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>
<p><b>9</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 773,60 PROT 36,95g CA 147,88mg FE 4,91mg HDC 84,38g LIP 32,11g</p> <p>1º Arroz de otoño (secreto, setas y calabaza)</p> <p>2º Bacaladilla andaluza (Infantil: Medallón de merluza) con brócoli</p> <p>P Fruta</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Carne roja magra /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 796,60 PROT 23,74g CA 164,49mg FE 7,26mg HDC 81,80g LIP 42,39g</p> <p>1º Alubias blancas con verduras - P/ECO (Infantil: Puré de alubias)</p> <p>2º Longanizas con tomate</p> <p>P Fruta</p> <p>Coliflor gratinada Pescado azul /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>E <b>DÍA VERDE</b> Ensalada de verduras de temporada KCAL 878,47 PROT 32,34g CA 226,07mg FE 1,15mg HDC 131,21g LIP 41,65g</p> <p>1º Fusilli con boloñesa vegetal y queso</p> <p>2º Tortilla de patata con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)</p> <p>P Fruta</p> <p>Cous cous con especias Lomo al horno con tomate provenzal /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 924,90 PROT 58,25g CA 320,01mg FE 8,45mg HDC 62,87g LIP 53,03g</p> <p>1º Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>2º Pollo al chilindrón (Infantil: Pollo guisado con verduras)</p> <p>P Lácteo</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>13</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 819,12 PROT 32,14g CA 258,65mg FE 5,75mg HDC 110,97g LIP 27,14g</p> <p>1º Fajita de pavo y queso (Infantil: Pavo cocido y queso)</p> <p>2º Arroz al horno (Infantil: Arroz con magro y garbanzos)</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Tosta de hummus Revuelto de espinacas /Fruta</p>
<p><b>16</b></p> <p>E <b>DÍA VERDE</b> Ensalada de verduras de temporada KCAL 812,07 PROT 28,01g CA 240,55mg FE 10,52mg HDC 111,02g LIP 29,24g</p> <p>1º Garbanzos con zanahoria, espinacas y majado P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata y calabacín con samfaina</p> <p>P Fruta</p> <p>Crema de calabaza Pizza casera /Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 848,65 PROT 29,58g CA 142,90mg FE 4,60mg HDC 117,02g LIP 29,67g</p> <p>1º Arroz a la milanesa (Infantil: Arroz con magro y guisantes)</p> <p>2º Merluza a la portuguesa (Infantil: Merluza en salsa)</p> <p>P Fruta</p> <p>Sopa juliana Brochetas de pavo /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 915,22 PROT 44,99g CA 132,43mg FE 9,99mg HDC 106,08g LIP 34,83g</p> <p>1º Lentejas con chorizo (Infantil: Lentejas con verduras)</p> <p>2º Pollo asado (Infantil: Goulash de pollo) con patatas al pimentón (Infantil: patatas)</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Champiñones gratinados Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p><b>20</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 864,13 PROT 37,60g CA 321,87mg FE 4,63mg HDC 93,21g LIP 51,59g</p> <p>1º Caracolas a la napolitana</p> <p>2º Salmón al horno (Infantil: Merluza plancha) con guisantes</p> <p>P Lácteo</p> <p>Verduras estofadas con pollo Tortilla de cebolla /Fruta</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>

SIN CARNE

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de tomate y queso Merluza a la marinera Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albondigas veganas en salsa con cous cous Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Arroz de sepia y coliflor Tortilla francesa con queso Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Bacalao al horno con patatas Lácteo	6 FESTIVO
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Arroz de setas y calabaza Bacaladilla a la andaluza Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Merluza a la plancha con tomate Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Fusilli con boloñesa vegetal y queso Tortilla de patata con mazorca Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa juliana Bacalao al chilindrón Lácteo	13 Hummus de garbanzos Tortilla de maíz con verduras y queso Arròs rossejat vegetal Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas y calabacín con samfaina Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras y guisantes Merluza a la portuguesa Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa con patatas asadas Fruta	19 Entrantes permitidos Crema de calabaza Hamburguesa de quinoa con patatas Lácteo	20 Ensalada fresca de temporada Caracolas a la napolitana con queso Salmón a la naranja con guisantes Fruta
Comida / Dinar	23	24	25	26	27
Comida / Dinar	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 LACTOSA**  
\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de tomate (sin lácteos) Merluza a la marinera Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albondigas veganas en salsa con cous cous Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Arroz de sepia y coliflor Tortilla francesa con loncha de pavo** Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Pollo asado con patatas Fruta	6 FESTIVO
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Arroz de pollo, calabaza y setas Bacalao al horno con brócoli Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Magro a la plancha con tomate Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Fusilli con boloñesa vegetal (sin lácteos) Tortilla de patata con mazorca Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo en salsa Fruta	13 Hummus de garbanzos Tortilla de maíz con pavo y verduras Arroz con magro al horno Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas y calabacín con samfaina Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz con magro y guisantes Merluza a la portuguesa Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pollo rustido con patatas Fruta	19 Entrantes permitidos Crema de calabaza Magro** a la plancha con patatas Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Caracolas a la napolitana (sin lácteos) Salmón al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	23	24	25	26	27
Comida / Dinar	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 +  
FRUTOS SECOS  
\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES				
2	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de tomate y queso Pollo a la plancha con verduras Fruta	3	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Magro guisado con verduras Fruta	4	Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras Tortilla francesa con queso Fruta	5	Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Pollo asado con patatas Lácteo	6	FESTIVO
9	Ensalada fresca de temporada Arroz de secreto, calabaza y setas Pollo al horno con brócoli Fruta	10	Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Longanizas a la plancha con tomate Fruta	11	Ensalada fresca de temporada Fusilli con boloñesa vegetal y queso Tortilla de patata con mazorca Fruta	12	Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo en salsa Lácteo	13	Hummus de garbanzos Tortilla de maíz con pavo y queso Arroz con magro al horno Fruta
16	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas y calabacín con samfaina Fruta	17	Ensalada fresca de temporada Arroz con magro y guisantes Pavo a la plancha con verduras Fruta	18	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pollo rustido con patatas Fruta	19	Entrantes permitidos Crema de calabaza Hamburguesa a la plancha con patatas Lácteo	20	Ensalada fresca de temporada Caracolas a la napolitana con queso Magro al horno con guisantes Fruta
23		24		25		26		27	
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.