

[illegible]

1	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 803,51 ROT 37,95g CA 284,62mg FE 5,70mg HDC 97,80g UP 30,57g	E 1º 2º P	Espirales tricolor amatriciana	Merluza a la marinera con mejillones	Fruta	Calabacín a la plancha	Carne blanca /Fruta	S
2	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 780,05 ROT 21,57g CA 161,19mg FE 6,32mg HDC 77,07g UP 43,28g	E 1º 2º P	Crema de alubias y coliflor con tostones integrales	Longanizas con samfaina	Fruta	Cous cous con especias	Pescado al limón /Fruta	S
3	Ensalada fresca ecológica	KCAL 772,90 ROT 28,87g CA 226,22mg FE 5,66mg HDC 98,33g UP 29,60g	E 1º 2º P	Arroz de secreto y calabaza	Tortilla de espinacas con queso fresco	Fruta ECO	Judías verdes sañeadas	Carne blanca /Fruta	S
4	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 880,17 ROT 41,97g CA 154,44mg FE 8,61mg HDC 99,04g UP 35,98g	E 1º 2º P	Lentejas con verduras P/ECO	Alitas de pollo a la barbacoa con patatas asadas	Fruta	Mazorca de maíz con sal	Pescado al papillote /Fruta	S
5	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL 853,00 ROT 38,55g CA 359,64mg FE 5,86mg HDC 144,44g UP 38,33g	E 1º 2º P	Fideuà de verduras y champiñones	Abadejo a la vizcaina	Yogur natural	Menestra sañeada	Huevo /Fruta	S
8	Festivo	KCAL 795,77 ROT 30,49g CA 335,98mg FE 5,03mg HDC 108,27g UP 26,20g	E 1º 2º P	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	Gallineta a la llauina con base de verduras	Yogur natural	Ensalada fresca de temporada con fruta	Huevo /Fruta	S
9	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 972,12 ROT 42,89g CA 472,69mg FE 5,26mg HDC 115,36g UP 40,02g	E 1º 2º P	Macarrones a la italiana con queso	Delicias de merluza con guisantes	Fruta	Ensalada de verduras de temporada	Sopa de cocido	S
10	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 972,12 ROT 42,89g CA 472,69mg FE 5,26mg HDC 115,36g UP 40,02g	E 1º 2º P	Macarrones a la italiana con queso	Delicias de merluza con guisantes	Fruta	Ensalada de verduras de temporada	Sopa de cocido	S
11	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 877,19 ROT 48,46g CA 189,84mg FE 8,27mg HDC 116,09g UP 36,31g	E 1º 2º P	Sopa de cocido	Pollo a la piña con gnocchis	Fruta	Ensalada de verduras de temporada	Pollo a la piña con gnocchis	S
12	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL 795,77 ROT 30,49g CA 335,98mg FE 5,03mg HDC 108,27g UP 26,20g	E 1º 2º P	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	Gallineta a la llauina con base de verduras	Yogur natural	Ensalada fresca de temporada con fruta	Huevo /Fruta	S
15	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 786,81 ROT 33,17g CA 155,87mg FE 6,70mg HDC 70,06g UP 41,54g	E 1º 2º P	Guiso de rape y calamar con verduras y patata	Tortilla francesa con pavo	Fruta	Sopa de quinoa	Pescado al limón /Fruta	S
16	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 822,93 ROT 34,02g CA 333,92mg FE 5,94mg HDC 114,68g UP 39,86g	E 1º 2º P	Caracolas a la napolitana con queso	Abadejo a la naranja con sañeado thai	Fruta	Ensalada de verduras de temporada	Caracolas a la napolitana con queso	S
17	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 839,54 ROT 20,70g CA 240,28mg FE 6,59mg HDC 109,17g UP 32,52g	E 1º 2º P	Habichuelas con verduras P/ECO (Infantil: Puré de habichuelas)	Pizza mixta (jamón cocido y queso)	Fruta	Ensalada de verduras de temporada	Pizza mixta (jamón cocido y queso)	S
18	Ensalada fresca ecológica	KCAL 884,31 ROT 35,85g CA 193,11mg FE 8,03mg HDC 96,68g UP 40,30g	E 1º 2º P	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	Rodaja de merluza con brócoli ECO	Fruta ECO	Ensalada fresca ecológica	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	S
19	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL 954,95 ROT 98,97g CA 354,38mg FE 10,35mg HDC 82,90g UP 42,76g	E 1º 2º P	Crema de lentejas rojas	Pollo al chilindrón	Yogur natural	Ensalada fresca de temporada con fruta	Crema de lentejas rojas	S
22	Gambas con gabardina/Albóndigas de bacalao	KCAL 883,95 ROT 46,93g CA 456,64mg FE 3,95mg HDC 154,66g UP 62,72g	E 1º 2º P	Bacon cheese fries	Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa plancha)	Postre especial	Gambas con gabardina/Albóndigas de bacalao	Bacon cheese fries	S

SIN PESCADO + MARISCO +

FRUTOS SECOS

**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

LUNES / DILLUNS

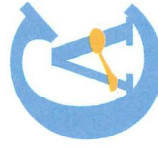
MARTES / DIMARTS

MÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

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 vizzalina Yogur natural
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 pifia con gnocchis Fruta	12	Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pavo al horno con base de verduras Yogur natural
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 Pcilo a la naranja con verduras Fruta	17	Ensalada fresca de temporada Hachuelas 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
22	Pavo cocido y queso Patatas asadas con queso Hamburguesa completa Postre especial	23		24		25		26	
29		30		31					
Sugerencia cena: Si come... → Cena...		Legumbres → Arroz Carne → Huevo		Arroz → Patata Huevo → Carne		Verdura → Pasta		Pasta → Verduras	



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 + LACTOSA
****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

LUNES / DILLUNS **MARTES / DIMARTS** **MIÉRCOLES / DIMECRES** **JUEVES / DIJOUS** **VIERNES / DIVENDRES**

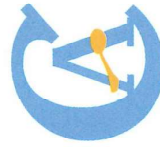
1 Ensalada fresca de temporada Pasta a la napolitana (sin lácteos) Merluza a la marinera Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias con coliflor Albóndigas veganas con samfaina Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras Tortilla de espinacas con jamón cocido Fruta	4 Ensalada fresca 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 Fruta
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 (sin lácteos) Merluza al horno 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 llaura con base de verduras Fruta
15 Ensalada fresca de temporada Guiso de rape, calamar, patatas y verduras Tortilla francesa con verduras 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 Habitueles con verduras Panini vegetal Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno vegetal Merluza al horno con brocoli Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas Tortilla de patatas con pimientos Fruta
22 Albóndigas de bacalao Patatas con pimentón Hamburguesa de quinoa completa Postre especial	23	24	25	26
29	30	31		
Sugerencia cena: Si come... → Cena...	Legumbres → Arroz Prot. vegetal → Pescado	Arroz → Patata Pescado → Huevo	Verdura → Pasta Huevo → Prot. Vegetal	Pasta → Verduras



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	
1	Ensalada fresca de temporada Pasta a la amatriciana Merluza a la marinera Fruta	2	Ensalada fresca de temporada Crema de alubias con coliflor Longanizas de pollo con samfaina Fruta	3	Ensalada fresca de temporada Aroz de secreto y calabaza Tortilla francesa con queso** Fruta	4	Ensalada fresca de temporada Lentejas estofadas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta	5	Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras y champiñones Abadejo a la vizcaina Yogur natural
8	FESTIVO	9	Ensalada fresca de temporada Garbanzos estofados con boniato Magro a la jardinera Fruta	10	Ensalada fresca de temporada Pasta a la italiana Merluza al horno con guisantes Fruta	11	Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	12	Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Gallineta a la llauina con base de verduras Yogur natural
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 Tortilla de calabacín con queso Fruta	18	Ensalada fresca de temporada Arroz al horno** Merluza al horno con brocoli Fruta	19	Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas Pollo al chilindrón Yogur natural
22	Pavo cocido y queso Crema de patatas Hamburguesa de pollo** Fruta	23		24		25		26	
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 + DIABÉTICO
Legumbres - 150g; Pan/tosta - 20g;
Pasta/arroz - 120g; Tortilla - 1 porción;
Guarniciones HC - 30g; Sopa - 90g

VIERNES / DIVENDRES

JUEVES / DIJOUS

MIÉRCOLES / DIMECRES

MARTES / DIMARTS

LUNES / DILLUNS

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
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
15	Ensalada fresca de temporada Gusos 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 Tortilla de patatas con pimientos Yogur natural
22	Gambas con gabardina Patatas asadas con queso Hamburguesa de quinoa completa Postre especial	23		24		25		26	
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. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

LUNES / DILLUNS		MARTES / DIMARTS		MIÉRCOLES / DIMECRES		JUEVES / DIJOURS		VIERNES / DIVENDRES	
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
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 llaua con base de verduras Yogur natural
15	Ensalada fresca de temporada Gusó de repe, 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 Tortilla de patatas con pimientos Yogur natural
22	Gambas con gabardina Patatas asadas con queso Hamburguesa de quinoa completa Postre especial	23		24		25		26	
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.