

## CEIP Mozart

usuario: mozzart  
contraseña: 232\_mozart

Maig - 2023 Basal

## FRUITES DE TEMPORADA:

pera, poma  
banana, taronja  
kiwi, maduixa

DESCARREGA'T  
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1169

## VALOR DIFERENCIADOR



## AL·LÈRGENS



Avda. 1<sup>a</sup> 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 Festiu</p> <p>1<sup>o</sup></p> <p>2<sup>o</sup></p> <p>P</p> <p>S</p> <p>KCAL 880,46 PROT 20,29g CA 20,29g FE 186,26mg HDC 6,68mg LIP 83,10g LIP 51,85g</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Fulles verdes, olives, dacsa, carlota i panses</p> <p>1<sup>o</sup> Potatge vegetal de cigrons</p> <p>2<sup>o</sup> Llàgrimes de pollastre amb dacsa saltejada</p> <p>P Fruita</p> <p>S Couscous amb carabasseta i ceba Peix blau /Fruita</p> <p>KCAL 880,46 PROT 20,29g CA 20,29g FE 186,26mg HDC 6,68mg LIP 83,10g LIP 51,85g</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1<sup>o</sup> Arròs de secret y bolets</p> <p>2<sup>o</sup> Luç a la marinera amb clòtxines</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bullit de verdures Titot a tacs amb carabasseta /Fruita</p> <p>KCAL 836,26 PROT 38,61g CA 189,19mg FE 5,78mg HDC 112,98g LIP 25,77g</p>	<p><b>4</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1<sup>o</sup> Sopa de fideus</p> <p>2<sup>o</sup> Truita de creïlles amb pernil serrà (infantil: pernil dolç)</p> <p>P Iogurt Artesà</p> <p>S Panolla amb sal Hamburguesa de llegums /Fruita</p> <p>KCAL 841,96 PROT 35,50g CA 301,95mg FE 7,12mg HDC 83,01g LIP 46,86g</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Tomaca i formatge tendre</p> <p>1<sup>o</sup> Amanida primaveral (creïlla, vegetals, dacsa, tonyina i olives) /Inf.Crema de bullit</p> <p>2<sup>o</sup> Goulash de magre amb cous cous</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Torrada de verdures gratinades Ous al plat /Fruita</p> <p>KCAL 926,19 PROT 38,68g CA 238,82mg FE 5,60mg HDC 101,50g LIP 43,42g</p>
<p><b>8</b></p> <p>E Fulles verdes, tomaca, olives i verat</p> <p>1<sup>o</sup> Llentilles a l'hortolana</p> <p>2<sup>o</sup> Truita francesa amb formatge</p> <p>P Fruita</p> <p>S Creïlles cuites Sandvitx vegetal /Fruita</p> <p>KCAL 882,89 PROT 54,23g CA 386,04mg FE 10,40mg HDC 67,26g LIP 44,20g</p>	<p><b>9</b></p> <p>E Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>1<sup>o</sup> Ensalada de pasta, vegetals i tonyina (Infantil: Pasta italiana)</p> <p>2<sup>o</sup> Abadejo a la biscaina</p> <p>P Fruita</p> <p>S Xampinyons gratinats Carn roja magra /Fruita</p> <p>KCAL 860,01 PROT 49,78g CA 232,75mg FE 11,70mg HDC 130,90g LIP 33,76g</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1<sup>o</sup> Crema de verdures de temporada amb tostons</p> <p>2<sup>o</sup> Pollastre rostit (Infantil: Pollastre desossat) amb creïlles</p> <p>P Fruita</p> <p>S Amanida de tomata i alvocat Peix a la llima Fruita</p> <p>KCAL 748,30 PROT 34,74g CA 117,53mg FE 5,30mg HDC 84,22g LIP 29,90g</p>	<p><b>11</b></p> <p>E Gaspatxo andalús</p> <p>1<sup>o</sup> Capritx de calamar amb amanida</p> <p>2<sup>o</sup> Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>P Lacti</p> <p>S Panolla amb sal Truita de verdura /Fruita</p> <p>KCAL 824,36 PROT 29,27g CA 284,54mg FE 6,13mg HDC 104,18g LIP 32,61g</p>	<p><b>12</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1<sup>o</sup> Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>2<sup>o</sup> Truita de creïlla amb formatge</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Carxofes saltejades Peix blanc /Fruita</p> <p>KCAL 881,58 PROT 32,75g CA 433,90mg FE 8,67mg HDC 101,58g LIP 38,96g</p>
<p><b>15</b></p> <p>E Encisam, tomaca, dacsa, carlota i espàrrecs</p> <p>1<sup>o</sup> Macarrons integrals bolonyesa</p> <p>2<sup>o</sup> PIZZERO</p> <p>P Fruita</p> <p>S Minestra saltejada Carn blanca /Fruita</p> <p>KCAL 961,05 PROT 40,10g CA 288,31mg FE 5,82mg HDC 154,57g LIP 36,56g</p>	<p><b>16</b></p> <p>E Amanida de quinoa i vegetals</p> <p>1<sup>o</sup> Crema festival de llegums</p> <p>2<sup>o</sup> Cordon bleu amb creïlles</p> <p>P Fruita</p> <p>S Tajin de Verdures Peix al papillote /Fruita</p> <p>KCAL 854,01 PROT 29,83g CA 212,37mg FE 9,17mg HDC 110,80g LIP 32,40g</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Encisam, espinacs, tomaca i formatge</p> <p>1<sup>o</sup> Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2<sup>o</sup> Salmó al fenoll amb carlota duo</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Verdurites estofades amb pollastre Crepe de verdures /Fruita</p> <p>KCAL 826,62 PROT 31,67g CA 189,75mg FE 4,81mg HDC 91,41g LIP 37,12g</p>	<p><b>18</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1<sup>o</sup> Cigrons amb verdures P/ECO</p> <p>2<sup>o</sup> Llonganisses amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)</p> <p>P Iogurt natural valencià</p> <p>S Carlota adobada amb pèsols Luç a la marinera /Fruita</p> <p>KCAL 825,25 PROT 32,75g CA 418,86mg FE 10,15mg HDC 90,57g LIP 36,64g</p>	<p><b>19</b></p> <p>E Tomaca i formatge tendre</p> <p>1<sup>o</sup> Ensalada russa amb tonyina, ou, creïlla, pèsol, maïonesa (Infantil: Rullit de polit)</p> <p>2<sup>o</sup> Fideuà de peix i marisc (fons de llotja)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Tosta d'hummus Titot a tacs amb carabasseta /Fruita</p> <p>KCAL 862,69 PROT 39,23g CA 295,42mg FE 6,06mg HDC 122,82g LIP 44,63g</p>
<p><b>22</b></p> <p>E Fulles verdes, tomaca, dacsa, carlota i soja</p> <p>1<sup>o</sup> Llentilles amb verdures</p> <p>2<sup>o</sup> Truita de carabasseta i creïlla amb formatge</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de verdures "Fajita" casolana /Fruita</p> <p>KCAL 922,29 PROT 49,54g CA 405,55mg FE 11,25mg HDC 115,14g LIP 29,93g</p>	<p><b>23</b></p> <p>E Canonges, blat de moro, enciam, carabasseta i tomaca</p> <p>1<sup>o</sup> Canelons de pollastre (Infantil: Pasta italiana)</p> <p>2<sup>o</sup> Luç a la provençal</p> <p>P Fruita</p> <p>S Sopa de verdures Carn roja magra /Fruita</p> <p>KCAL 765,87 PROT 36,23g CA 245,28mg FE 3,04mg HDC 73,17g LIP 37,51g</p>	<p><b>24</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1<sup>o</sup> Fesols amb verdures</p> <p>2<sup>o</sup> Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa planxa) amb creïlles</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de verdures Llobarro a la sal /Fruita</p> <p>KCAL 877,64 PROT 27,52g CA 281,21mg FE 8,06mg HDC 130,77g LIP 27,26g</p>	<p><b>25</b></p> <p>E Amanida amb fruita</p> <p>1<sup>o</sup> Arròs tres delícies</p> <p>2<sup>o</sup> Mandonguilles de peix a la portuguesa</p> <p>P Lacti</p> <p>S Bajoqueta saltejada Carn blanca /Fruita</p> <p>KCAL 834,84 PROT 29,46g CA 337,33mg FE 4,32mg HDC 94,80g LIP 37,72g</p>	<p><b>26</b></p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1<sup>o</sup> Sopa d'olla (vedella, porc, au) amb verdures ECO</p> <p>2<sup>o</sup> Pollastre rostit (Infantil: Pollastre desossat) amb creïlles al pebre</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Gaspatxo Llenguado amb espàrrecs /Fruita</p> <p>KCAL 925,85 PROT 51,71g CA 161,74mg FE 8,78mg HDC 102,54g LIP 38,17g</p>
<p><b>29</b></p> <p>E Fulles verdes, tomaca, dacsa, carlota i soja</p> <p>1<sup>o</sup> Llacets al pomodoro amb alfàbega fresca</p> <p>2<sup>o</sup> Bacallà a la basca</p> <p>P Fruita</p> <p>S Minestra saltejada Carn d'au /Fruita</p> <p>KCAL 732,15 PROT 27,81g CA 150,02mg FE 5,37mg HDC 115,70g LIP 32,03g</p>	<p><b>30</b></p> <p>E Ensalada de fulles verdes, tomaca, dacsa, carlota i carabasseta</p> <p>1<sup>o</sup> Llentilles estofades (carn magra, xoriço, creïlla, ceba, carlota)</p> <p>2<sup>o</sup> Llom al curri amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Graellada de verdures Salmó al papillote /Fruita</p> <p>KCAL 911,30 PROT 43,99g CA 122,74mg FE 9,71mg HDC 88,63g LIP 54,27g</p>	<p><b>31</b></p> <p>E Gaspatxo andalús</p> <p>1<sup>o</sup> Entremesos i frivolitats (Infantil: York amb formatge)</p> <p>2<sup>o</sup> Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>P Gelat</p> <p>S Espinacs amb beixamel Ou /Fruita</p> <p>KCAL 954,64 PROT 46,98g CA 369,64mg FE 5,09mg HDC 95,72g LIP 43,06g</p>		

CEIP Mozart

usuario: moztart  
contraseña: 232\_mozart

Mayo - 2023 Basal

## FRUTAS DE TEMPORADA:

pera, manzana  
banana, naranja  
kiwi, fresón

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1169

## 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

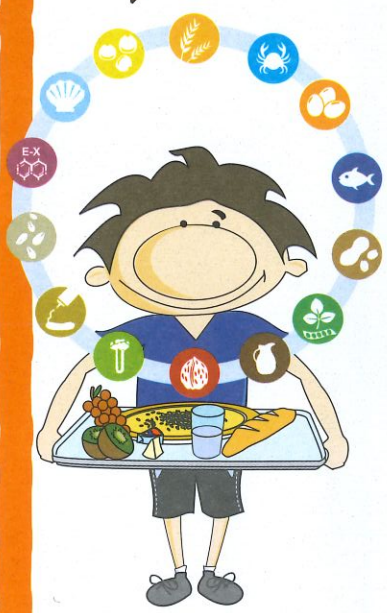
Disponemos de menús adaptados a la edad de los comensales, razones éticas, alergias y otras patologías etc. La evaluación nutricional está basada en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo a las directrices de la normativa vigente en cada comunidad.

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

<p><b>1</b></p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL 880,46 PROT 20,29g CA 20,29g FE 186,26mg HDC 6,68mg LIP 83,10g LIP 51,85g</p> <p>Couscous con calabacín y cebolla Pescado azul /Fruta</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Hojas verdes, olivas, maíz, zanahoria y pasas</p> <p>1º Potaje vegetal de garbanzos</p> <p>2º Lágrimas de pollo con maíz salteado</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 880,46 PROT 20,29g CA 20,29g FE 186,26mg HDC 6,68mg LIP 83,10g LIP 51,85g</p> <p>Couscous con calabacín y cebolla Pescado azul /Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada</p> <p>1º Arroz de secreto y calabaza</p> <p>2º Merluza a la marinera con mejillones</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 836,26 PROT 38,61g CA 38,61g FE 189,19mg HDC 5,78mg LIP 112,98g LIP 25,77g</p> <p>Hervido de verduras Pavo a tacos con calabacín /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de fideos</p> <p>2º Tortilla de patata con jamón serrano (infantil: jamón york)</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>Mazorca de maíz con sal Hamburguesa de legumbres /Fruta</p> <p>KCAL 841,96 PROT 35,50g CA 35,50g FE 301,95mg HDC 7,12mg LIP 83,01g LIP 46,86g</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Tomate y queso fresco</p> <p>1º Ensalada Primavera (patata, vegetales, maíz, atún, aceitunas) /Inf.Puré de hervido</p> <p>2º Goulash de magro con cous cous</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL 926,19 PROT 38,68g CA 38,68g FE 238,82mg HDC 5,60mg LIP 101,50g LIP 43,42g</p> <p>Tosta de verduras gratinadas Huevos al plato /Fruta</p>
<p><b>8</b></p> <p>E Hojas verdes, tomate, aceitunas y calabaza</p> <p>1º Lentejas a la hortelana</p> <p>2º Tortilla francesa con queso</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 862,89 PROT 54,23g CA 54,23g FE 386,04mg HDC 10,40mg LIP 67,26g LIP 44,20g</p> <p>Patatas cocidas Sandwich vegetal /Fruta</p>	<p><b>9</b></p> <p>E Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>1º Ensalada de pasta, vegetales y atún (Infantil: Pasta italiana)</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 860,01 PROT 49,78g CA 49,78g FE 232,75mg HDC 11,70mg LIP 130,90g LIP 33,76g</p> <p>Champiñones gratinados Carne roja magra /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Crema de verduras de temporada con tostones</p> <p>2º Pollo rustido (Infantil: Pollo deshuesado) con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 840,30 PROT 34,74g CA 34,74g FE 117,53mg HDC 5,30mg LIP 84,22g LIP 29,90g</p> <p>Ensalada de tomate y aguacate Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Capricho de calamar con ensalada</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>P Lácteo</p> <p>Mazorca de maíz con sal Tortilla de verdura /Fruta</p> <p>KCAL 824,36 PROT 29,27g CA 29,27g FE 284,54mg HDC 6,13mg LIP 104,18g LIP 32,61g</p>	<p><b>12</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Alubias blancas con verduras - P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con queso</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL 881,58 PROT 32,75g CA 32,75g FE 433,90mg HDC 8,67mg LIP 101,58g LIP 38,96g</p> <p>Alcachofas salteadas Pescado blanco /Fruta</p>
<p><b>15</b></p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, zanahoria y espárragos</p> <p>1º Macarrones integrales boloñesa</p> <p>2º PIZZERO</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 961,05 PROT 40,10g CA 40,10g FE 288,31mg HDC 5,82mg LIP 154,57g LIP 36,56g</p> <p>Menestra salteada Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>16</b></p> <p>E Ensalada de quinoa y vegetales</p> <p>1º Crema festival de legumbres</p> <p>2º Cordon bleu con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 854,01 PROT 29,83g CA 29,83g FE 212,37mg HDC 9,17mg LIP 110,80g LIP 32,40g</p> <p>Tajin de Verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Lechuga, espinacas, tomate y queso</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Salmón al hinojo con zanahoria dúo</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL 826,62 PROT 31,67g CA 31,67g FE 189,75mg HDC 4,81mg LIP 91,41g LIP 37,12g</p> <p>Verduritas estofadas con pollo Crepe de verduras /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Garbanzos con verduras P/ECO</p> <p>2º Longanizas con pisto (pimiento, tomate, cebolla)</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Merluza a la marinera /Fruta</p> <p>KCAL 825,25 PROT 32,75g CA 32,75g FE 418,86mg HDC 10,15mg LIP 90,57g LIP 36,64g</p>	<p><b>19</b></p> <p>E Tomate y queso fresco</p> <p>1º Ensaladilla con atún, huevo, patata, guisante, mayonesa (Infantil: Rulito de pavo)</p> <p>2º Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja)</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 862,69 PROT 39,23g CA 39,23g FE 295,42mg HDC 10,15mg LIP 122,82g LIP 44,63g</p> <p>Tosta de hummus Pavo a tacos con calabacín /Fruta</p>
<p><b>22</b></p> <p>E Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja</p> <p>1º Lentejas con verduras</p> <p>2º Tortilla de patata y calabacín con queso</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 922,29 PROT 49,54g CA 49,54g FE 405,55mg HDC 11,25mg LIP 115,14g LIP 29,93g</p> <p>Crema de verduras Fajita casera /Fruta</p>	<p><b>23</b></p> <p>E Canónigos, maíz, lechuga, calabacín y tomate</p> <p>1º Canelones de pollo (Infantil: Pasta italiana)</p> <p>2º Merluza a la provenzal</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 765,87 PROT 36,23g CA 36,23g FE 245,28mg HDC 3,04mg LIP 73,17g LIP 37,51g</p> <p>Sopa de verduras Carne roja magra /Fruta</p>	<p><b>24</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Alubias blancas con verduras</p> <p>2º Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa plancha) con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 877,64 PROT 27,52g CA 27,52g FE 281,21mg HDC 8,06mg LIP 130,77g LIP 27,26g</p> <p>Crema de verduras Lubina a la sal /Fruta</p>	<p><b>25</b></p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Arroz tres delicias</p> <p>2º Albóndigas de pescado a la portuguesa</p> <p>P Lácteo</p> <p>Judías verdes salteadas Carne blanca /Fruta</p> <p>KCAL 834,84 PROT 29,46g CA 29,46g FE 337,33mg HDC 4,32mg LIP 94,80g LIP 37,72g</p>	<p><b>26</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ECO</p> <p>2º Pollo rustido (Infantil: Pollo deshuesado) con patatas al pimentón</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL 925,85 PROT 51,71g CA 51,71g FE 161,74mg HDC 8,78mg LIP 102,54g LIP 38,17g</p> <p>Gazpacho Lenguado con espárragos /Fruta</p>
<p><b>29</b></p> <p>E Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja</p> <p>1º Lacitos al pomodoro con albahaca fresca</p> <p>2º Bacalao a la vasca</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 732,15 PROT 27,81g CA 27,81g FE 150,02mg HDC 5,37mg LIP 115,70g LIP 32,03g</p> <p>Menestra salteada Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>30</b></p> <p>E Ensalada de hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y calabacín</p> <p>1º Lentejas estofadas (magro de cerdo, chorizo, patata, cebolla, zanahoria)</p> <p>2º Lomo al curry con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL 911,30 PROT 43,99g CA 43,99g FE 122,74mg HDC 9,71mg LIP 88,63g LIP 54,27g</p> <p>Parrillada de verduras Salmón al papillote /Fruta</p>	<p><b>31</b></p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Entremeses y frivolidades (Infantil: York con queso)</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Helado</p> <p>Espinacas con bechamel Huevo /Fruta</p> <p>KCAL 954,64 PROT 46,98g CA 46,98g FE 369,64mg HDC 5,09mg LIP 95,72g LIP 43,06g</p>		

Sin lactosa \*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
1	FESTIVO	Ensalada solo verduras frescas Potaje de garbanzos con verduras Pechuga con maíz Fruta	Ensalada solo verduras frescas Arroz con secreto (sin lácteos) , y calabaza Merluza a la marinera permitida Fruta	Ensalada solo verduras frescas Sopa de fideos Tortilla de patata con jamón Fruta	Tomate con orégano Ensalada primaveral Magro en salsa permitida, no lácteo, con cous cous Fruta
8	Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la hortelana Tortilla de francesa con jamón** Fruta	Hummus Ensalada de pasta Bacalao con tomate y pimienta Fruta	Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Pollo al horno con patatas Fruta	Gazpacho andaluz Albóndigas de bacalao** con ensalada Arroz al horno Fruta	Ensalada solo verduras frescas Alubias con verduras P/ECO Fajita Fruta
15	Ensalada solo verduras frescas Macarrones integrales a la boloñesa permitida, sin queso Gallineta al horno con guisantes Fruta	Ensalada solo verduras frescas Crema de legumbres Pollo guisado con patatas Fruta	Ensalada solo verduras frescas Arroz a la cubana Salmón horno con zanahoria Fruta	Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con verduras Carne permitida con pisto Fruta	Tomate con orégano Ensaladilla Fideuà Fruta
22	Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras P/ECO Tortilla de patata y calabacín con jamón Fruta	Ensalada solo verduras frescas Pasta italiana, sin queso Merluza a la provenzal Fruta	Ensalada solo verduras frescas Alubias con verduras Hamburguesa de pollo con patatas fritas Fruta	Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Merluza a la portuguesa permitida Fruta	Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido Pollo rustido con patatas Fruta
29	Ensalada solo verduras frescas Lacitos al pomodoro, sin queso Bacalao al horno con guisantes Fruta	Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras Lomo, no lácteo, con cous cous Fruta	Gazpacho andaluz Rulito de york Paella Postre especial permitido		



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 \*\*\*solo  
condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 FESTIVO	2 Ensalada solo verduras frescas Potaje de garbanzos con verduras Pechuga con maíz Fruta	3 Ensalada solo verduras frescas Arroz con secreto, y calabaza Merluza a la marinera permitida Fruta	4 Ensalada solo verduras frescas Sopa de fideos Tortilla de patata con jamón Yogur artesano	5 Tomate y queso fresco Ensalada primaveral Magro en salsita permitida con cous cous Fruta
Comida / Dinar	8 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la hortelana Tortilla de francesa con queso Fruta	9 Hummus Ensalada de pasta Bacalao con tomate y pimienta Fruta	10 Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Pollo al horno con patatas Fruta	11 Gazpacho andaluz permitido Calamares enharinados** con ensalada Arroz al horno Lácteo	12 Ensalada solo verduras frescas Alubias con verduras P/ECO Fajita Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada solo verduras frescas Macarrones integrales a la boloñesa permitida Gallineta al horno con guisantes Fruta	16 Ensalada solo verduras frescas Crema de legumbres Cordon blue** con patatas Fruta	17 Ensalada solo verduras frescas Arroz a la cubana Salmón horno con zanahoria Fruta	18 Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con verduras Longanizas (permitidas) con pisto Yogur valenciano	19 Tomate y queso fresco Ensaladilla** Fideuà Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras P/ECO Tortilla de patata y calabacín con queso Fruta	23 Ensalada solo verduras frescas Pasta italiana Merluza a la provenzal Fruta	24 Ensalada solo verduras frescas Alubias con verduras Hamburguesa permitida con patatas fritas Fruta	25 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Merluza a la portuguesa permitida Lácteo	26 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido Pollo rustido con patatas Fruta
Comida / Dinar	29 Ensalada solo verduras frescas Lacitos al pomodoro Bacalao al horno con guisantes Fruta	30 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras Lomo al horno con cous cous Fruta	31 Gazpacho andaluz permitido York y queso Paella Postre especial permitido		

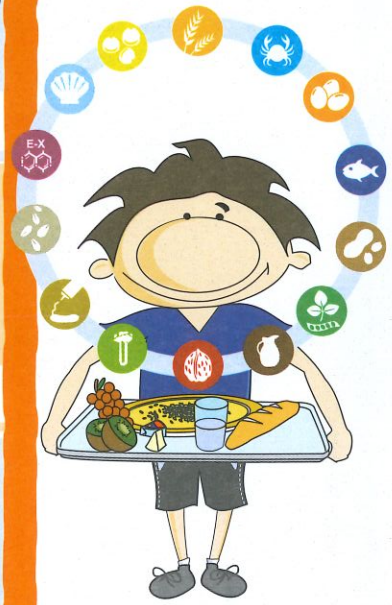


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 FESTIVO	2 Ensalada solo verduras frescas Potaje de garbanzos con verduras Pechuga con maíz Fruta	3 Ensalada solo verduras frescas Arroz con secreto, y calabaza Merluza a la marinera permitida Fruta	4 Ensalada solo verduras frescas Sopa de pasta sin gluten Tortilla de patata con jamón Lácteo sin gluten	5 Tomate y queso fresco Ensalada primaveral Magro en salsita permitida con quinoa (sin gluten) Fruta
Comida / Dinar	8 Ensalada solo verduras frescas Crema de legumbres permitidas Tortilla de francesa con queso Fruta	9 Hummus Ensalada pasta sin gluten Bacalao con tomate y pimienta Fruta	10 Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Pollo al horno con patatas Fruta	11 Gazpacho andaluz (sin pan) Albóndigas de bacalao** con ensalada Arroz al horno Lácteo sin gluten	12 Ensalada solo verduras frescas Alubias con verduras P/ECO Pizza sin gluten Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada solo verduras frescas Pasta sin gluten a la boloñesa permitida Gallineta al horno con guisantes Fruta	16 Ensalada solo verduras frescas Crema de legumbres permitidas Pollo guisado con patatas Fruta	17 Ensalada solo verduras frescas Arroz a la cubana Salmón horno con zanahoria Fruta	18 Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con verduras Longanizas (sin gluten) con pisto Lácteo sin gluten	19 Tomate y queso fresco Ensaladilla Fideuà (pasta sin gluten) Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada solo verduras frescas Crema de legumbres permitidas Tortilla de patata y calabacín con queso Fruta	23 Ensalada solo verduras frescas Pasta sin gluten italiana Merluza a la provenzal Fruta	24 Ensalada solo verduras frescas Alubias con verduras Hamburguesa permitida con patatas fritas Fruta	25 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Merluza a la portuguesa permitida Lácteo sin gluten	26 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (pasta sin gluten) Pollo rustido con patatas Fruta
Comida / Dinar	29 Ensalada solo verduras frescas Pasta sin gluten al pomodoro Bacalao al horno con guisantes Fruta	30 Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con verduras Lomo al horno con quinoa (sin gluten) Fruta	31 Gazpacho andaluz (sin pan) York y queso Paella Postre especial permitido		

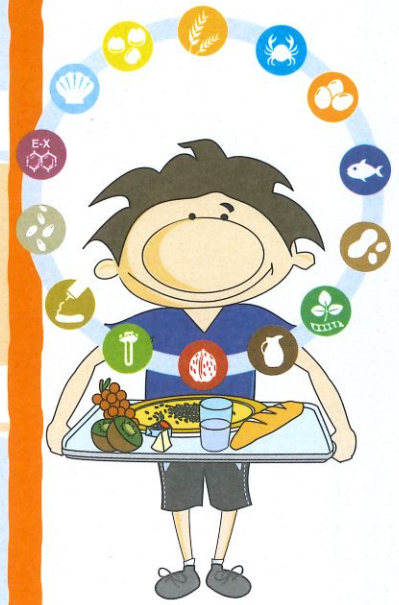


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 y huevo \*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
<b>1</b>	FESTIVO	Ensalada solo verduras frescas Potaje de garbanzos con verduras Pechuga con maiz Fruta	Ensalada solo verduras frescas Arroz con secreto, y calabaza Merluza a la marinera permitida Fruta	Ensalada solo verduras frescas Sopa de pasta especial Carne blanca plancha con queso Yogur artesano	Tomate y queso fresco Ensalada primaveral Magro en salsaita permitida con cous cous Fruta
<b>8</b>	Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la hortelana Carne blanca plancha Fruta	<b>9</b> Hummus Ensalada de pasta especial Bacalao con tomate y pimienta Fruta	<b>10</b> Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Pollo al horno con patatas Fruta	<b>11</b> Gazpacho andaluz permitido Pescado con ensalada Arroz al horno Lácteo	<b>12</b> Ensalada solo verduras frescas Alubias con verduras P/ECO Fajita Fruta
<b>15</b>	Ensalada solo verduras frescas Pasta especial a la boloñesa permitida Gallineta al horno con guisantes Fruta	<b>16</b> Ensalada solo verduras frescas Crema de legumbres Pollo guisado con patatas Fruta	<b>17</b> Ensalada solo verduras frescas Arroz con tomate Salmón horno con zanahoria Fruta	<b>18</b> Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con verduras Longanizas (permitidas) con pisto Yogur valenciano	<b>19</b> Tomate y queso fresco Ensalada de patata y vegetales Fideuà (pasta especial) Fruta
<b>22</b>	Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras P/ECO Patatas salteadas con calabacín y jamón Fruta	<b>23</b> Ensalada solo verduras frescas Pasta especial italiana Merluza a la provenzal Fruta	<b>24</b> Ensalada solo verduras frescas Alubias con verduras Hamburguesa permitida con patatas fritas Fruta	<b>25</b> Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Merluza a la portuguesa permitida Lácteo	<b>26</b> Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (pasta especial) Pollo rustido con patatas Fruta
<b>29</b>	Ensalada solo verduras frescas Pasta especial al pomodoro Bacalao al horno con guisantes Fruta	<b>30</b> Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras Lomo al horno con cous cous Fruta	<b>31</b> Gazpacho andaluz permitido York y queso Paella Postre especial permitido		

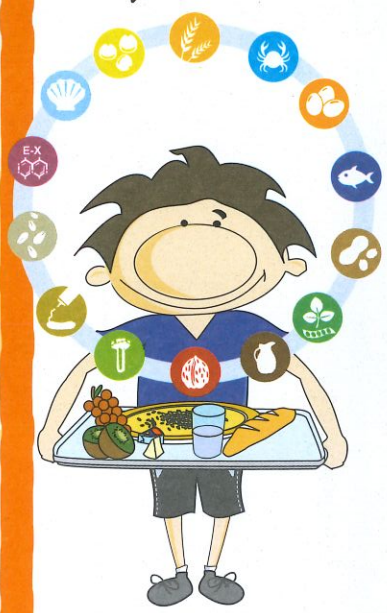


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.

*Ovolactovegetariano con producto*

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
<b>1</b>	FESTIVO	Ensalada solo verduras frescas Potaje de garbanzos con verduras Empanado vegano con maíz Fruta	Ensalada solo verduras frescas Arroz de calabaza Salteado de tofu y hortalizas Fruta	Ensalada solo verduras frescas Sopa de fideos (caldo vegetal) Tortilla de patata con queso Yogur artesano	Tomate y queso fresco Ensalada de patata y vegetales Cous cous con verduras y legumbres Fruta
<b>8</b>	Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la hortelana Tortilla de francesa con queso Fruta	Hummus Ensalada de pasta y vegetales Salteado de legumbres y verduras Fruta	Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Hamburguesa vegetal con patatas Fruta	Gazpacho andaluz Falafel de remolacha con ensalada Arroz al horno vegetal Lácteo	Ensalada solo verduras frescas Alubias con verduras P/ECO Pizza permitida Fruta
<b>15</b>	Ensalada solo verduras frescas Macarrones integrales a la boloñesa vegetal Guisantes salteados con verduras y patata Fruta	Ensalada solo verduras frescas Crema de legumbres Falafel con patatas Fruta	Ensalada solo verduras frescas Arroz a la cubana Legumbres salteadas con zanahoria Fruta	Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con verduras Salchicha vegana con pisto Yogur valenciano	Tomate y queso fresco Ensalada de patata y vegetales Fideuà de verduras y legumbres Fruta
<b>22</b>	Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras P/ECO Tortilla de patata y calabacín con queso Fruta	Ensalada solo verduras frescas Pasta italiana Bocaditos vegetales braseados Fruta	Ensalada solo verduras frescas Alubias con verduras Hamburguesa de legumbres con patatas fritas Fruta	Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Empanado vegano Lácteo	Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (caldo vegetal) Legumbres guisadas Fruta
<b>29</b>	Ensalada solo verduras frescas Lacitos al pomodoro Guisantes salteados con tomate y cebolla Fruta	Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras Cous cous con verduras Fruta	Gazpacho andaluz Quesos Paella de verduras y garrofo Postre especial permitido		



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.