

APLV / SIN LACTOSA + PESCADO
+ MARISCO + FRUTOS SECOS
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Hélices a la napolitana (sin lácteos) Merluza** al horno con judías verdes Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Panini* de jamón y verduras (sin lácteos) Arròs amb bledes Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	12 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con espinacas P/ECO Lomo, no lácteo, a la plancha con champiñones Fruta ECO
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes y verduras Pollo a la plancha con tomate frito Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Merluza** enharinada Arroz a la cubana Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Macarrones con tomate y champiñones (sin lácteos) Tortilla francesa con jamón cocido* Fruta	18 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras P/ECO Panini con verduras (sin lácteos) Fruta ECO	19 Tosta de jamón cocido y tomate Sopa de ave Aлитas de pollo con mazorca Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Bacalao** al horno con tomate y pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Guiso de costillas y patatas Tortilla de patata con tosta* de jamón Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Pollo guisado con cous cous Gelatina	25 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de ave ECO Merluza a la plancha con patatas Fruta ECO	26 Hummus de garbanzos Paella de verduras Gallo** al horno con brócoli Fruta
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y carne picada permitida (sin lácteos) Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo al ajillo con patatas Fruta	31 Chips de boniato Arroz con sepia y coliflor Tortilla calabacín con tomate concassé Fruta		

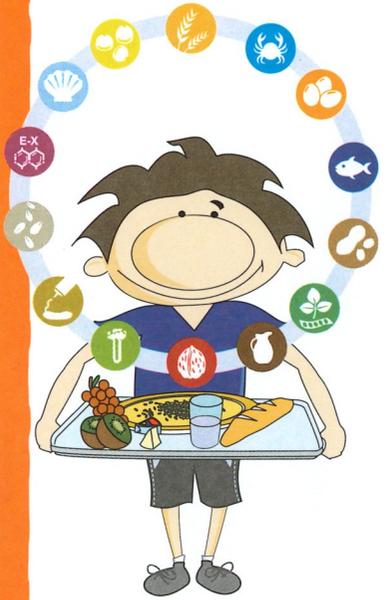


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 GLUTEN
*** Solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la napolitana Merluza al horno con judías verdes Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Panini sin gluten de jamón y queso Arròs amb bledes Lácteo (sin gluten)	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Pollo al horno con patatas Fruta	12 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con espinacas P/ECO Lomo a la plancha con champiñones Fruta ECO
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes y verduras Longanizas permitidas con tomate frito Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Calamares enharinados caseros (maizena) Arroz a la cubana Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con nata y champiñones Tortilla francesa con queso Lácteo (sin gluten)	18 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras P/ECO Panini sin gluten gratinado con verduras Fruta ECO	19 Tosta sin gluten de queso y tomate Sopa de pescado con mejillones y pasta sin gluten Alitas de pollo con mazorca Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Alubias con arroz Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Guiso de costillas y patatas Tortilla de patata con tosta sin gluten de queso Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas y verduras Pollo guisado con quinoa (sin gluten) Gelatina (sin gluten)	25 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido ECO con pasta sin gluten Merluza a la plancha con patatas Fruta ECO	26 Hummus de garbanzos Paella de verduras Gallo al horno con brócoli Fruta
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con tomate y carne picada* Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo al ajillo con patatas Fruta	31 Chips de boniato Arroz con sepia y coliflor Tortilla calabacín con tomate concassé Lácteo (sin gluten)		

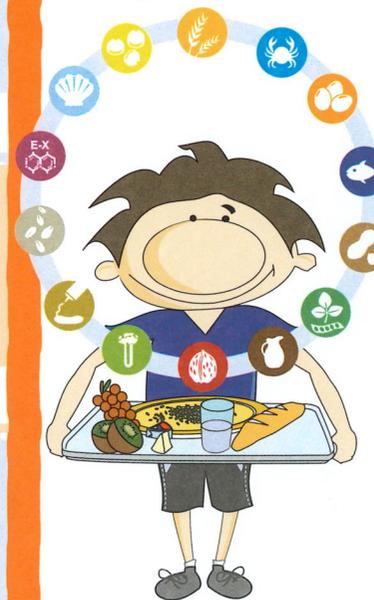


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 LEGUMBRES
****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana Merluza al horno con verduras* Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de jamón y queso Arroz con acelgas y pollo Lácteo	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave ECO con pasta especial Pollo al horno con patatas Fruta	12 Ensalada fresca de temporada ECO Espinacas salteadas ECO con jamón Pollo a la plancha con champiñones Fruta ECO
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Calamares enharinados caseros Arroz a la cubana Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con champiñones y nata Tortilla francesa con queso Lácteo	18 Ensalada fresca de temporada ECO Verduras salteadas ECO con jamón Panini con verduras gratinado Fruta ECO	19 Tosta de queso y tomate Sopa de pescado con mejillones y pasta especial Alitas de pollo con patatas Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Arroz salteado con jamón Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Guiso de costillas* y patatas Tortilla de patata con tosta* de queso Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo guisado con quinoa* Gelatina	25 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de ave ECO con pasta especial Merluza a la plancha con patatas Fruta ECO	26 Ensalada permitida Paella de verduras (sin legumbres) Gallo al horno con brócoli Fruta
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate y carne picada permitida Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Acelgas salteadas con jamón Pollo al ajillo con patatas Fruta	31 Chips de boniato Arroz con sepia y coliflor Tortilla calabacín con tomate concassé Lácteo		



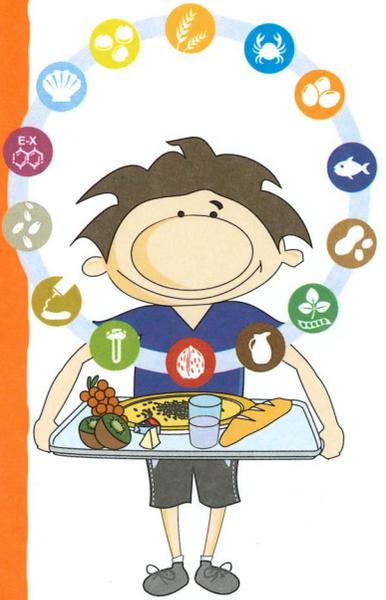
El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas en frío y en caliente, para colectividades desde octubre 2019

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 MARISCO
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Hélices a la napolitana Merluza** al horno con judías verdes Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de jamón y queso Arròs amb bledes Lácteo	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido ECO Pollo al horno con patatas Fruta	12 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con espinacas P/ECO Lomo a la plancha con champiñones Fruta ECO
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes y verduras Longanizas con tomate frito Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Merluza** enharinada Arroz a la cubana Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Macarrones carbonara Huevos gratinados al horno Lácteo	18 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras P/ECO Panini con verduras gratinado Fruta ECO	19 Tosta de queso y tomate Sopa de ave Alitas de pollo con patatas Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Bacalao**al horno con tomate y pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Guiso de costillas y patatas Tortilla de patata con tosta de queso Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Albóndigas guisadas con cous cous Gelatina	25 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido ECO Merluza** a la plancha con patatas Fruta ECO	26 Hummus de garbanzos Paella de verduras Gallo** al horno con brócoli Fruta
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y carne picada Merluza** a la plancha con zanahoria Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo al ajillo con patatas Fruta	31 Chips de boniato Arroz con verduras Tortilla calabacín con tomate concassé Lácteo		

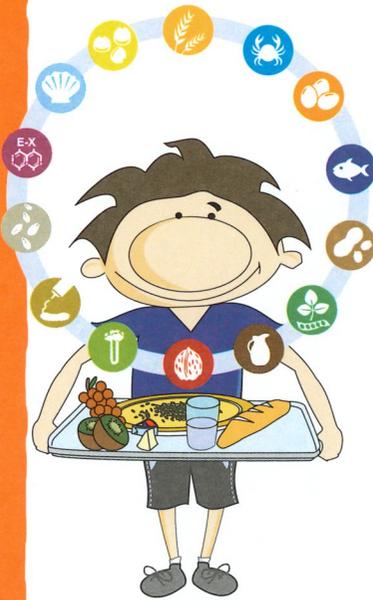


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 pescado + marisco
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Hélices a la napolitana Pollo a la plancha con judías verdes Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de jamón y queso Arroz amb bledes Lácteo	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido ECO Pollo al horno con patatas Fruta	12 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con espinacas P/ECO Lomo a la plancha con champiñones Fruta ECO
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes y verduras Longanizas permitidas con tomate frito Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Lágrimas de pollo caseras Arroz a la cubana Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Macarrones carbonara Huevos gratinados al horno Lácteo	18 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras P/ECO Panini con verduras gratinado Fruta ECO	19 Tosta de queso y tomate Sopa de ave Alitas de pollo con patatas Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Pollo al horno con tomate y pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Guiso de costillas y patatas Tortilla de patata con tosta de queso Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Albóndigas guisadas con cous cous Gelatina	25 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido ECO Pollo a la plancha con patatas Fruta ECO	26 Hummus de garbanzos Paella de verduras Pollo al horno con brócoli Fruta
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y carne picada* Pollo a la plancha con zanahoria Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo al ajillo con patatas Fruta	31 Chips de boniato Arroz con verduras Tortilla calabacín con tomate concassé Lácteo		

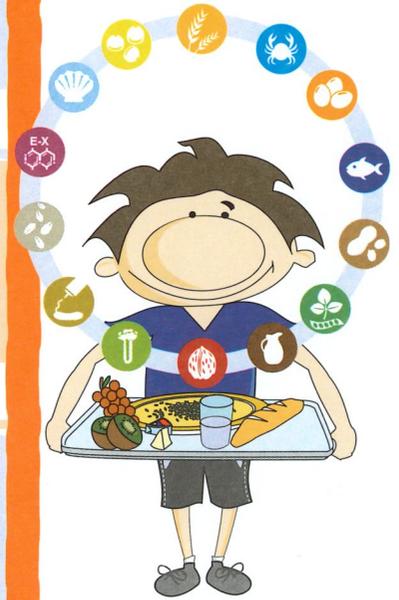


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 FRUCTOSA + GLUTEN
***Condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8	9	10	11	12
Comida / Dinar	15	16	17	18	19
Comida / Dinar	22	23	24	25	26
Comida / Dinar	29	30	31		

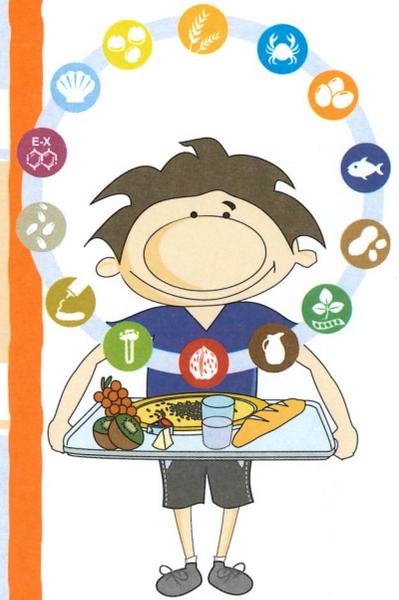


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 FRUCTOSA, LACTOSA
**solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada permitida Hélices con champiñones (sin lácteos) Merluza al horno con berenjenas	9 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patatas	10 Ensalada permitida Panini de jamón cocido (sin tomate, sin lácteos) Arroz con pollo (sofrito especial)	11 Ensalada permitida Sopa de ave ECO Pollo al horno con patatas	12 Ensalada permitida ECO Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas P/ECO Lomo, no lácteo, a la plancha con champiñones
Comida / Dinar	15 Ensalada permitida Crema de patata Pollo a la plancha con berenjenas	16 Ensalada permitida Calamares enharinados caseros Arroz con huevo duro	17 Ensalada permitida Macarrones con champiñones (sin lácteos) Tortilla francesa con jamón cocido*	18 Ensalada permitida ECO Alubias (3 cuch) (sofrito especial) P/ECO Panini de jamón cocido, champiñones (sin lácteos, sin tomate)	19 Tosta de jamón cocido Sopa de pescado con mejillones Alitas de pollo con patatas
Comida / Dinar	22 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con arroz Bacalao al horno con calabacín	23 Ensalada permitida Guiso de costillas y patatas** (sofrito especial) Tortilla de patata con tosta de jamón	24 Ensalada permitida Crema de calabacín Pollo guisado con cous cous (sofrito especial)	25 Ensalada permitida ECO Sopa de ave ECO Merluza a la plancha con patata	26 Ensalada permitida Paella de verduras (sofrito especial) Gallo al horno con berenjena
Comida / Dinar	29 Ensalada permitida Pasta blanca con champiñones y carne picada (sin lácteos) Merluza a la plancha con patata	30 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con acelgas Pollo al horno con patatas	31 Chips de boniato Arroz con sepia (sofrito permitido) Tortilla de calabacín con jamón*		

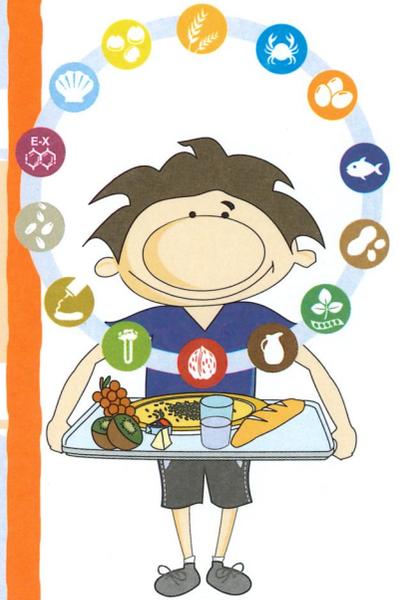


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 HUEVO + PESCADO +
MARISCO + FRUTOS SECOS
***CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana Pollo a la plancha con judías verdes Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con pisto* Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla* de jamón y queso Arrós amb bledes Lácteo	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta especial Pollo al horno con patatas Fruta	12 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con espinacas P/ECO Lomo a la plancha con champiñones* Fruta ECO
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes y verduras Longanizas permitidas con tomate frito Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Lágrimas de pollo caseras Arroz con tomate Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con nata y champiñones Pollo a la plancha con verduras Lácteo	18 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras P/ECO Panini con verduras gratinado Fruta ECO	19 Tosta de queso y tomate Sopa de ave con pasta especial Alitas de pollo con mazorca Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Pollo al horno con tomate y pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Guiso de costillas y patatas Tortilla (harina garbanzos) de patata con tosta* de queso Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Albóndigas permitidas guisadas con cous cous Gelatina	25 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido ECO con pasta especial Pollo a la plancha con patatas Fruta ECO	26 Hummus de garbanzos Paella de verduras Pollo al horno con brócoli Fruta
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate y carne picada permitida Pollo a la plancha con zanahoria Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo al ajillo con patatas Fruta	31 Chips de boniato Arroz con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patata con tomate concassé Lácteo		

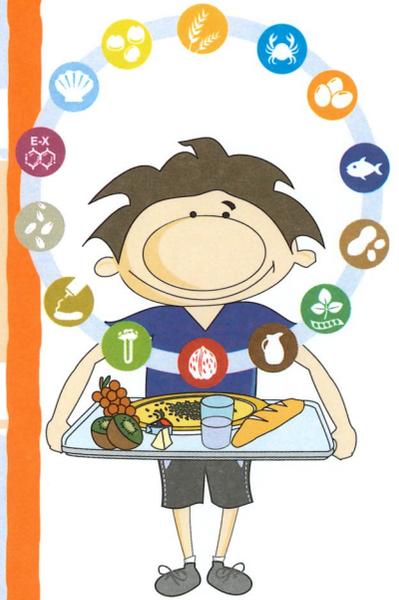


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 FRUCTOSA, SIN SORBITOL
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada permitida Hélices con champiñones y queso Merluza al horno con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	9 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patatas con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	10 Ensalada permitida Panini de jamón cocido y queso (sin tomate) Arroz con pollo (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	11 Ensalada permitida Sopa de ave ECO Pollo al horno con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	12 Ensalada permitida ECO Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas P/ECO Lomo, no lácteo, a la plancha con champiñones Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	15 Ensalada permitida Crema de calabacín Pollo a la plancha con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	16 Ensalada permitida Calamares enharinados caseros Arroz con huevo duro Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	17 Ensalada permitida Macarrones con champiñones y nata Tortilla francesa con queso Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	18 Ensalada permitida ECO Alubias (3 cuch) (sofrito especial) P/ECO Panini de jamón cocido, champiñones y queso (sin tomate) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	19 Tosta de jamón cocido y queso Sopa de pescado con mejillones Alitas de pollo con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	22 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con arroz Bacalao al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	23 Ensalada permitida Guiso de costillas y patatas** (sofrito especial) Tortilla de patata con tosta de queso Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	24 Ensalada permitida Crema de calabacín Pollo guisado con cous cous (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	25 Ensalada permitida ECO Sopa de ave ECO Merluza a la plancha con patata Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	26 Ensalada permitida Paella de verduras (sofrito especial) Gallo al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	29 Ensalada permitida Pasta blanca con champiñones, carne picada y queso Merluza a la plancha con patata Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	30 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con acelgas Pollo al horno con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	31 Chips de boniato Arroz con sepia (sofrito permitido) Tortilla de calabacín con jamón* Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)		

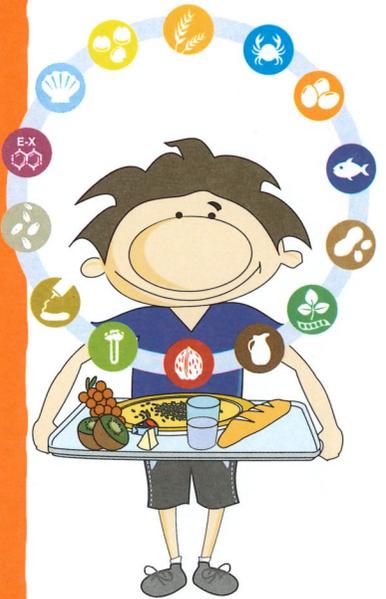


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 CERDO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Hélices a la napolitana Rodaja de merluza rebozada con judías verdes Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de verduras y queso Arrós amb bledes Lácteo	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave ECO Pollo al horno con patatas Fruta	12 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con espinacas P/ECO Pollo a la plancha con champiñones Fruta ECO
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes y verduras Longanizas de pollo con tomate frito Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Calamares enharinados caseros Arroz a la cubana Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Macarrones con nata y champiñones Huevos gratinados al horno Lácteo	18 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras P/ECO Panini con verduras gratinado Fruta ECO	19 Croquetas de pollo Sopa de pescado con mejillones Alitas de pollo con patatas Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Guiso de patatas y verduras Tortilla de patata con tosta de queso Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Pollo guisado con cous cous Gelatina	25 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de ave ECO Merluza a la plancha con patatas Fruta ECO	26 Hummus de garbanzos Paella de verduras Gallo a la menuiere al brócoli Fruta
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y soja texturizada Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo al ajillo con patatas Fruta	31 Chips de boniato Arroz con sepia y coliflor Tortilla calabacín con tomate concassé Lácteo		

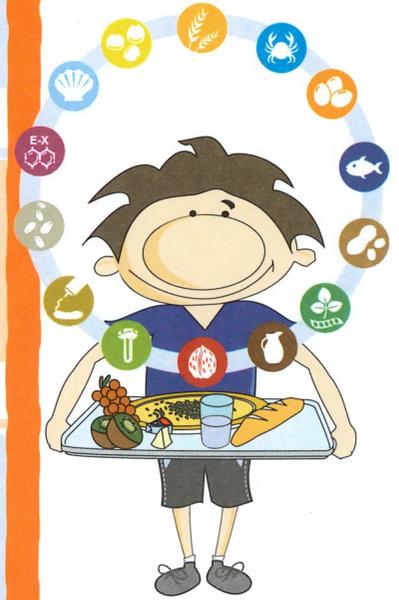


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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	2	3	4	5
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Hélices a la napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con judías verdes Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Panini* de jamón y verduras (sin lácteos) Arròs amb bledes Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave ECO Pollo al horno con patatas Fruta	12 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con espinacas P/ECO Lomo, no lácteo, a la plancha con champiñones Fruta ECO
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes y verduras Pollo a la plancha con tomate frito Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Calamares enharinados caseros Arroz a la cubana Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Macarrones con tomate y champiñones (sin lácteos) Tortilla francesa con jamón cocido* Fruta	18 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras P/ECO Panini con verduras (sin lácteos) Fruta ECO	19 Tosta de jamón cocido y tomate Sopa de pescado con mejillones Alitas de pollo con patatas Fruta
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Guiso de costillas y patatas Tortilla de patata con tosta* de jamón Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Pollo guisado con cous cous Gelatina	25 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de ave ECO Merluza a la plancha con patatas Fruta ECO	26 Hummus de garbanzos Paella de verduras Gallo al horno con brócoli Fruta
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y carne picada permitida (sin lácteos) Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo al ajillo con patatas Fruta	31 Chips de boniato Arroz con sepia y coliflor Tortilla calabacín con tomate concassé 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.