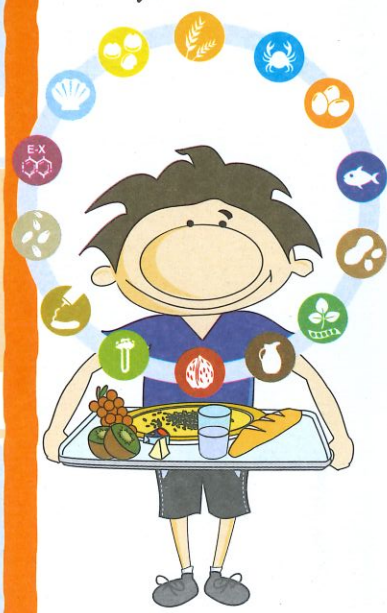


Sin Huevo \*\*\*SOLO  
CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de verduras P/ECO Pechuga de pollo con patatas Yogur artesano	2 Ensalada solo verduras frescas Pasta especial con atún Carne blanca plancha con queso Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la hortelana Longanizas (permitidas) con tomate Fruta	6 Ensalada solo verduras frescas Pasta especial a lo portobello Merluza al horno con pimientos Fruta	7 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido (pasta especial) Pollo al horno con patatas Fruta	8 Gazpacho Arroz con tomate Pescado plancha con ensalada Lácteo	9 Hummus Crema de verduras Lomo al horno con cous cous Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Ensalada solo verduras frescas Pasta especial genovesa Bacalao a la koskera permitida Fruta	13 Ensalada solo verduras frescas Guiso de sepia Pizza permitida Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Salmón a la plancha con judías verdes Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de alubias Alitas de pollo con maíz salteado Postre especial permitido	16 Gazpacho Ensalada de patata y vegetales Fideuà (pasta especial) Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada solo verduras frescas ECO Garbanzos con verduras Salteado de patatas, cebolla con jamón Fruta	20 Crema fría permitida Pasta especial a la italiana Merluza al horno con brócoli Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (pasta especial) Hamburguesa permitida con patatas Fruta	22 Tomate y queso fresco Pescado a la plancha Paella Postre especial permitido	
Comida / Dinar					



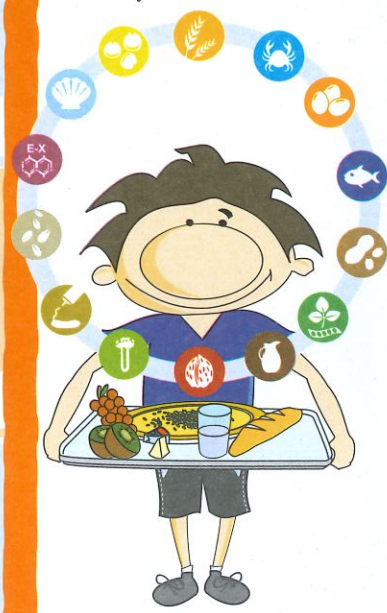
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 \*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de verduras P/ECO Delicias de pollo con patatas Yogur artesano	2 Ensalada solo verduras frescas Pasta italiana Tortilla de francesa con queso Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la hortelana Longanizas con tomate Fruta	6 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis integrales a lo portobello Tortilla francesa con pimientos Fruta	7 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido Pollo al horno con patatas Fruta	8 Gazpacho Arroz a la cubana Carne plancha con ensalada Lácteo	9 Nachos con hummus Crema de verduras Lomo al horno con cous cous Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Ensalada solo verduras frescas Macarrones genovesa Revuelto de verduras Fruta	13 Ensalada solo verduras frescas Patatas guisadas con pollo Pizza ingredientes permitidos Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Carne asada con judías verdes Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de alubias Alitas de pollo con maíz salteado Postre especial permitido	16 Gazpacho Ensalada de patata y vegetales Fideuà de verduras y legumbres Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada solo verduras frescas ECO Garbanzos con verduras Tortilla de patata con queso Fruta	20 Crema fría permitida Pasta a la italiana Carne plancha con brócoli Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido Hamburguesa completa con patatas Fruta	22 Tomate y queso fresco Nuggets de pollo Paella Postre especial permitido	
Comida / Dinar					



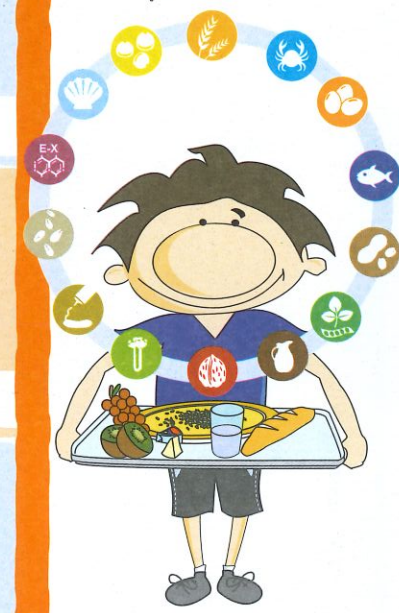
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de verduras P/ECO Pechuga de pollo con patatas Fruta	2 Ensalada solo verduras frescas Pasta con atún, sin queso Tortilla de francesa con jamón** Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la hortelana Carne permitida con tomate Fruta	6 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis integrales a lo portobello, sin queso Merluza al horno con pimientos Fruta	7 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido Pollo al horno con patatas Fruta	8 Gazpacho Arroz a la cubana Pescado plancha con ensalada Fruta	9 Hummus Crema de verduras Lomo, no lácteo, con cous cous Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Ensalada solo verduras frescas Macarrones genovesa permitida, sin queso Bacalao a la koskera permitida Fruta	13 Ensalada solo verduras frescas Guiso de sepia Pizza permitida Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Salmón a la plancha con judías verdes Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de alubias Alitas de pollo con maíz salteado Postre especial permitido	16 Gazpacho Ensaladilla Fideuà Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada solo verduras frescas ECO Garbanzos con verduras Tortilla de patata con jamón serrano Fruta	20 Crema fría permitida Pasta a la italiana, sin queso Merluza al horno con brócoli Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido Hamburguesa de pollo con patatas Fruta	22 Tomate con orégano Albóndigas de bacalao** Paella Postre especial permitido	
Comida / Dinar					



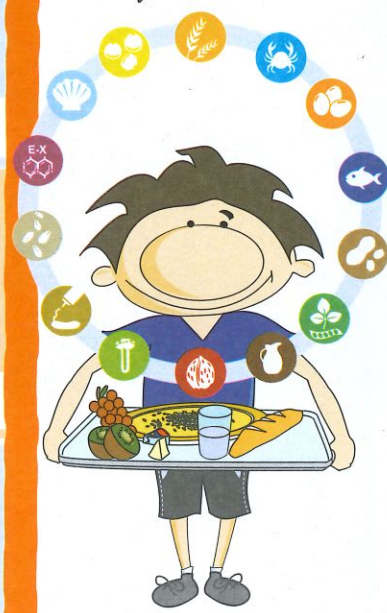
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de verduras P/ECO Pechuga de pollo con patatas Yogur artesano	2 Ensalada solo verduras frescas Pasta con atún** Tortilla de francesa con queso Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la hortelana Longanizas (permitidas) con tomate Fruta	6 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis integrales a lo portobello Merluza al horno con pimientos Fruta	7 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido Pollo al horno con patatas Fruta	8 Gazpacho permitido Arroz a la cubana Pescado plancha con ensalada Lácteo	9 Hummus Crema de verduras Lomo al horno con cous cous Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Ensalada solo verduras frescas Macarrones genovesa** Bacalao a la koskera permitida Fruta	13 Ensalada solo verduras frescas Guiso de sepia Pizza permitida* Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Salmón a la plancha con judias verdes Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de alubias Alitas de pollo con maíz salteado Postre especial permitido	16 Gazpacho permitido Ensaladilla** Fideuà Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada solo verduras frescas ECO Garbanzos con verduras Tortilla de patata con queso Fruta	20 Crema fría permitida permitido Pasta a la italiana Merluza al horno con brócoli Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido Hamburguesa permitida con patatas Fruta	22 Tomate y queso fresco Calamares enharinados** Paella Postre especial permitido	
Comida / Dinar					



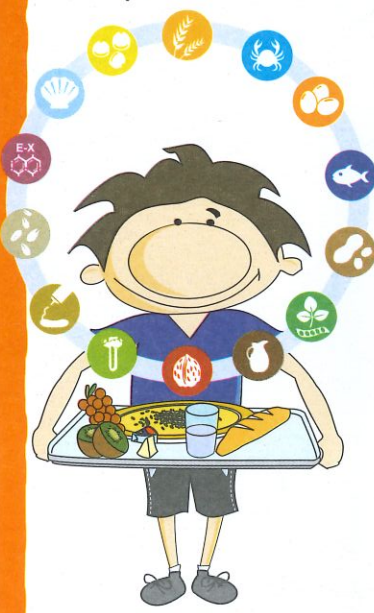
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 +  
LENTEJAS \*\*\*solo condimentos  
permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de verduras P/ECO Pechuga de pollo con patatas Yogurt artesano	2 Ensalada solo verduras frescas Pasta italiana, sin queso Tortilla francesa con queso Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada solo verduras frescas Hervido de acelgas Longanizas (permitidas) con tomate Fruta	6 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis integrales a lo portobello Merluza al horno con pimientos Fruta	7 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido Pollo al horno con patatas Fruta	8 Gazpacho Arroz a la cubana Pescado plancha con ensalada Lácteo	9 Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Lomo, no lácteo, con cous cous Fruta eco
Comida / Dinar	12 Ensalada solo verduras frescas Macarrones genovesa Bacalao a la koskera permitida Fruta	13 Ensalada solo verduras frescas Guiso de sepia Pizza permitida* Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Salmón al horno con judías verdes Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de alubias Alitas de pollo con maíz salteado Postre especial permitido	16 Gazpacho Ensaladilla *** Fideuà Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada solo verduras frescas ECO Garbanzos con verduras Tortilla de patata con queso Fruta	20 Crema fría permitida Pasta a la italiana Merluza al horno con brócoli Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido Hamburguesa permitida con patatas Fruta	22 Tomate y queso fresco Pescado rebozado* Paella Postre especial permitido	
Comida / Dinar					



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

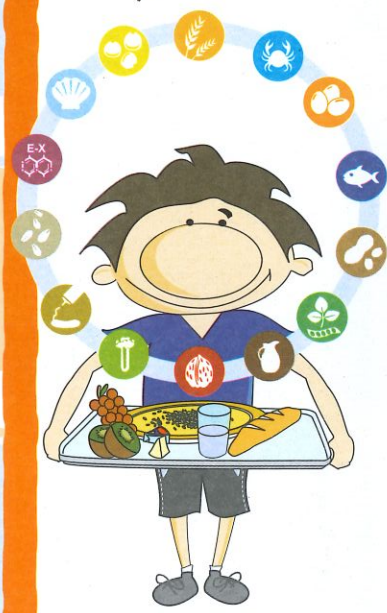
Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.





Sin carne

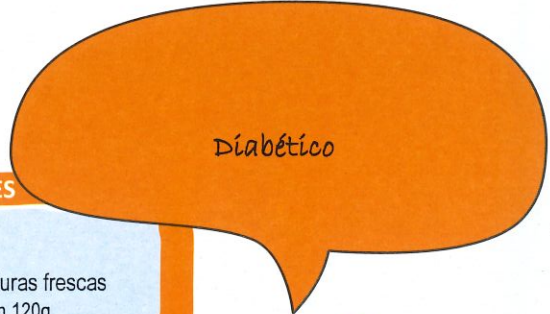
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de verduras P/ECO Rollitos de primavera con patatas Yogur artesano	2 Ensalada solo verduras frescas Pasta con atún Tortilla de francesa con queso Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la hortelana Salchicha vegana con tomate Fruta	6 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis integrales a lo portobello Merluza al horno con pimientos Fruta	7 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido (caldo vegetal) Hamburguesa vegetal con patatas Fruta	8 Gazpacho Arroz a la cubana Boquerones enharinados con ensalada Lácteo	9 Hummus Crema de verduras Cous cous con verduras y garbanzos Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Ensalada solo verduras frescas Macarrones con verduras Bacalao a la koskera Fruta	13 Ensalada solo verduras frescas Guiso de sepia Pizza permitida Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Salmón a la plancha con judías verdes Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de alubias Tortilla francesa con maíz salteado Postre especial permitido	16 Gazpacho Ensaladilla Fideuà Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada solo verduras frescas ECO Garbanzos con verduras Tortilla de patata con queso Fruta	20 Crema fría permitida Pasta a la italiana Merluza al horno con brócoli Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (caldo vegetal) Hamburguesa de legumbres con patatas Fruta	22 Tomate y queso fresco Calamares enharinados Paella de verduras y garrofo Postre especial permitido	
Comida / Dinar					



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

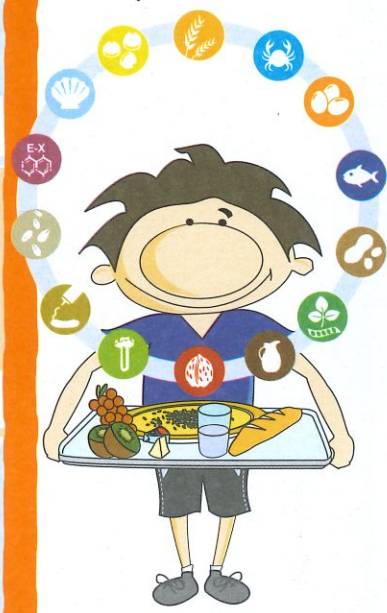
Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.





Diabético

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de verduras P/ECO 150g Pechuga de pollo con patatas 30g Yogur artesano	2 Ensalada solo verduras frescas Pasta con atún 120g Tortilla de francesa con queso Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la hortelana 120g Longanizas con tomate Fruta	6 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis integrales a lo portobello 150g Merluza al horno con pimientos Fruta	7 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido 100g Pollo al horno con verduras Fruta	8 Gazpacho Arroz a la cubana 120g Pescado plancha con ensalada Lácteo	9 Hummus Crema de verduras 150g Lomo de cerdo con verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Ensalada solo verduras frescas Macarrones genovesa 120g Bacalao a la koskera permitida Fruta	13 Ensalada solo verduras frescas Guiso de sepia 120g Pizza (1 porción) Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres delicias 120g Salmón a la plancha con judias verdes Fruta	15 Ensalada solo verduras frescas ECO Crema de alubias 120g Alitas de pollo con maíz 35g Lácteo	16 Gazpacho Ensaladilla 100g Fideuà 120g Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada solo verduras frescas ECO Garbanzos con verduras 120g Tortilla de patata (1 porción) con queso Fruta	20 Crema fría permitida Pasta a la italiana 150g Merluza al horno con brócoli Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido 100g Hamburguesa plancha con patatas 30g Fruta	22 Tomate y queso fresco Pescado a la plancha Paella 120g Lácteo	
Comida / Dinar					



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.