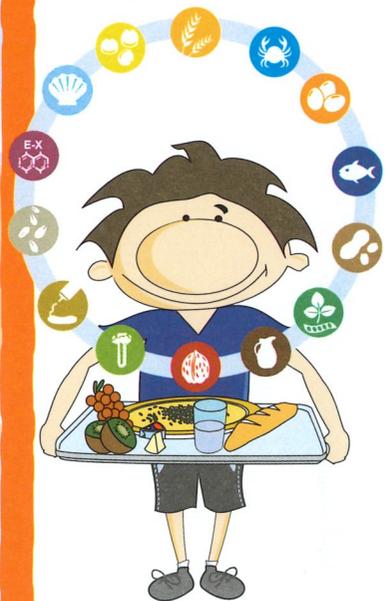


SIN LACTOSA
 **solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	3 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata y berenjena con jamón Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Macarrones con atún (sin queso) Merluza al horno con brócoli Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con pimientos Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Arroz rossejat (embutidos permitidos) Pescado enharinado Fruta	7 Salmorejo** Ensalada de patata con vegetales y aceitunas Pollo a la plancha con pisto Fruta
Comida / Dinar	10 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pavo** en salsa permitida con cous cous Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con verduras Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Came permitida en pan con tomate y patatas Fruta	13 Gazpacho** Ensalada de pasta Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan, tomate y jamón serrano* Fruta
Comida / Dinar	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas con juliana de verduras (sin lácteos) Merluza en salsa permitida Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Ensalada de garbanzos con quinoa Alitas de pollo con patatas Fruta	19 Tomate con orégano Tortilla francesa con jamón cocido* Fideuà ** Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Pollo al horno con trigo tierno Fruta	21 Hummus de berenjena con nachos** Patatas bravas y rabas Paella de pollo Postre 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					
Comida / Dinar	3 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata y berenjena con queso fresco Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Macarrones con atún Merluza a la provenzal con brócoli Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal con fideos Bocadito vegetal con pimientos Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Arroz rossejat vegetal Boquerones enharinados con salsa tártara Fruta	7 Salmorejo Ensalada de patata con vegetales y aceitunas Pescado plancha con pisto Fruta
Comida / Dinar	10 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Cous cous salteado con verduras y legumbres Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Crunch de salmón con verduras Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa completa vegetal con patatas Fruta	13 Gazpacho Ensalada de pasta Bacalao al horno con tomate y pimientos Lácteo	14 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan con tomate y queso Fruta
Comida / Dinar	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas con juliana de verduras Merluza a la marinera Fruta	18 Crema fría permitida Ensalada de garbanzos con quinoa Bocadito vegetal con patatas Fruta	19 Tomate y queso fresco Huevos Bellavista Fideuà de pescado y marisco Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Empanado vegano con trigo tierno Fruta	21 Hummus de berenjena con nachos Patatas bravas y rabas Paella de verduras y legumbres Postre permitido
Comida / Dinar					



El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de menús propuestos, así como su control, para garantizarlos desde nuestra cocina.

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 CERDO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	3 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata y berenjena con queso fresco Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Macarrones con atún Merluza a la provenzal con brócoli Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con pimientos Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Arroz rossejat vegetal Boquerones enharinados con salsa tártara Fruta	7 Salmorejo Ensalada de patata con vegetales y aceitunas Longanizas de pollo con pisto Fruta
Comida / Dinar	10 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Goulash de pavo con cous cous Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Crunch de salmón con verduras Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa de pollo completa con patatas Fruta	13 Gazpacho Ensalada de pasta Bacalao al horno con tomate y pimientos Lácteo	14 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan con tomate y queso Fruta
Comida / Dinar	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas con juliana de verduras Merluza a la marinera Fruta	18 Crema fría permitida Ensalada de garbanzos con quinoa Alitas de pollo con patatas Fruta	19 Tomate y queso fresco Huevos Bellavista Fideuà de pescado y marisco Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo al horno con trigo tierno Fruta	21 Hummus de berenjena con nachos Patatas bravas y rabas Paella de pollo Postre permitido
Comida / Dinar					



El servicio de atención de menús y su elaboración y distribución de menús propiamente, así como su gestión, para garantizar desde nuestra cocina.

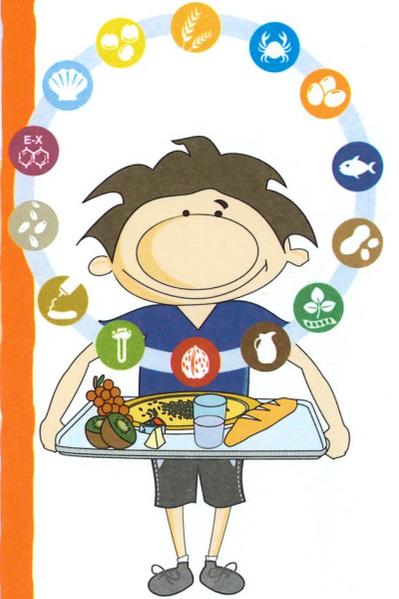
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	3 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de harina de garbanzos con patata y berenjena con queso fresco Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con atún Merluza al horno con brócoli Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial Pollo al horno con pimientos Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Arroz rossejat (embutidos permitidos) Pescado enharinado (sin huevo) Fruta	7 Salmorejo** Ensalada de patata con vegetales y aceitunas Longanizas permitidas con pisto Fruta
Comida / Dinar	10 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pavo en salsa permitida con cous cous Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Salmón al horno con verduras Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa permitida con pan**, tomate, queso y patatas Fruta	13 Gazpacho** Ensalada de pasta especial con vegetales, cherrys, aguacate y atún Bacalao al horno con tomate y pimientos Lácteo	14 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de harina de garbanzos con patatas con pan con tomate y jamón Fruta
Comida / Dinar	17 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con juliana de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	18 Crema fría permitida Ensalada de garbanzos con quinoa Alitas de pollo con patatas Fruta	19 Tomate y queso fresco Verduras asadas Fideuà (pasta especial) de pescado y marisco Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Solomillo al horno con trigo tierno Fruta	21 Hummus de berenjena con nachos** Patatas bravas y rabas Paella de pollo Postre permitido
Comida / Dinar					

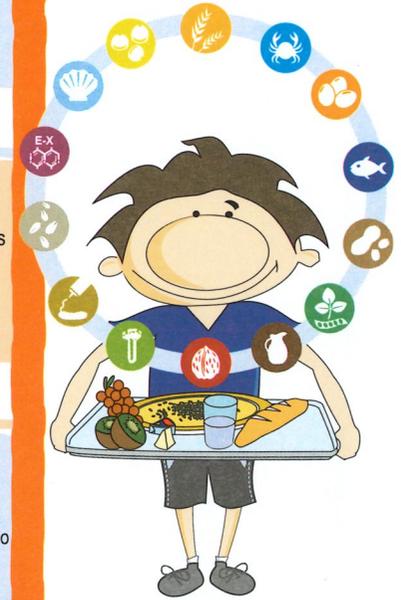


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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
*** Sólo condimentos permitido

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	3 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patata y berenjena con queso fresco Fruta	4 Ensalada permitida Macarrones con atún Merluza al horno con brócoli Fruta	5 Ensalada permitida Sopa de ave Pollo al horno con pimientos Lácteo	6 Ensalada permitida Arroz rossejat (embutidos permitidos) Pescado enharinado Fruta	7 Salmorejo Ensalada de patata con vegetales y aceitunas Longanizas permitidas con pisto Fruta
Comida / Dinar	10 Ensalada permitida Crema de verduras Pavo en salsa permitida con cous cous Fruta	11 Ensalada permitida Arroz a la cubana Salmón al horno con verduras Fruta	12 Ensalada permitida Alubias con verduras Hamburguesa permitida con pan**, tomate, queso y patatas Fruta	13 Gazpacho** Ensalada de pasta** Bacalao al horno con tomate y pimientos Lácteo	14 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan, tomate y jamón serrano Fruta
Comida / Dinar	17 Ensalada permitida Caracolas con juliana de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	18 Crema fría permitida Ensalada de garbanzos con quinoa Alitas de pollo con patatas Fruta	19 Tomate y queso fresco Tortilla francesa con queso Fideuà de pescado y marisco** Fruta	20 Ensalada permitida Crema de verduras Solomillo al horno con trigo tierno Fruta	21 Hummus de berenjena permitido** Patatas bravas y rabas Paella de pollo Postre permitido
Comida / Dinar					



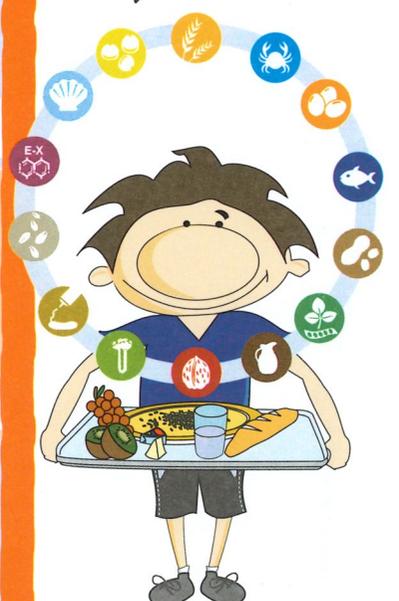
El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para colectividades desde octubre 2016

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 CERDO, MARISCO, CONEJO
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	3 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata y berenjena con queso fresco Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Macarrones con atún** Merluza** a la provenzal con brócoli Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con pimientos Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Arroz rossejat vegetal Pescado** enharinado Fruta	7 Salmorejo Ensalada de patata con vegetales y aceitunas Longanizas de pollo con pisto Fruta
Comida / Dinar	10 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Goulash de pavo con cous cous Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón** al horno con verduras Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa de pollo completa con patatas Fruta	13 Gazpacho Ensalada de pasta Bacalao** al horno con tomate y pimientos Lácteo	14 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan con tomate y queso Fruta
Comida / Dinar	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas con juliana de verduras Merluza** en salsa permitida Fruta	18 Crema fría permitida Ensalada de garbanzos con quinoa Alitas de pollo con patatas Fruta	19 Tomate y queso fresco Huevos Bellavista Fideuà de verduras Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con manzana asada Pollo al horno con trigo tierno Fruta	21 Hummus de berenjena con nachos Patatas tex mex Paella de pollo Postre 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.