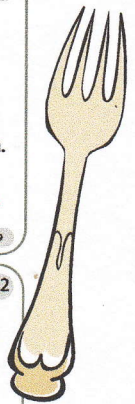


dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
Encisam, carlota, olives i dacsà. 1r. Arròs a la cubana amb tomaca. 2n. Cordon bleu de pavo amb verdures. Fruita de temporada. Purè de verdures. Peix en salsa verda. Fruita. 805 96 44 27	Encisam ECO, tomaca, quinoa, remolatxa. 1r. Llentilles amb creïlles i verdures. 2n. Truita de creïlles. Fruita ECOLÒGICA. Pollastre al forn amb creïlles i verdures. Fruita. 801 113 41 38	1r. Amanida especial completa amb formatge. 2n. Fideuà de peix amb fruits del mar. Fruita de temporada Sèmola d'arròs. Creps de pemil dolç i formatge. Fruita. 806 107 38 28	Encisam, carlota, remolatxa i ou. 1r. Crema Mediterrània carlota, creïlla, pèsols... 2n. Pollastre al forn amb creïlles. Fruita de temporada. Sopa de verdures. Peix al forn. Fruita. 687 54 40 34	Encisam, tomaca, carlota i olives. 1r. Macarrons a la bolonyesa amb formatge. 2n. Lluç a la planxa amb verdures. Fruita. DIA LLIURE Entrepans a gust dels xiquets. Fruita. 797 95 39 29
Encisam, tomaca, carlota, ou. 1r. Sopa de carn amb estels. 2º. Hamburguesa de pollastre amb creïlles. Fruita de temporada. Crema de verdures variades. Sèpia a la planxa. Fruita. 714 88 39 26	Encisam, tomaca, dacsà i olives. 1r. Arròs caldós amb verdures. 2n. Truita de pernil dolç. Lacti. Remanat de bolet amb ou. Truita a la francesa amb formatge. Fruita. 809 101 36 29	Encisam ECO, carlota, tonyina i dacsà. 1r. Potatge de cigrons ECO amb carlota i espinacs. 2n. Saborós de lluç amb verdures. Fruita. Bullit valencià. Pizza de tonyina i formatge. Fruita. 853 93 43 31	1r. Amanida especial completa amb tonyina i ou dur. 2n. Lasanya de carn amb beixamel i tomaca. Fruita de temporada. Saltejat de verdures. Vedella a la planxa. Fruita. 842 90 43 24	Encisam, tomaca, dacsà i olives. 1r. Sopa de peix amb verdures. 2n. Llom al forn amb creïlles. Fruita de temporada. Saltejat de bolets amb verdures i ceba. Peix blau al papillote. Fruita. 798 96 45 26
Encisam, tomaca, carlota i olives. 1r. Llentilles amb verdures i creïlla. 2n. Truita a la francesa amb formatge fresc. Fruita de temporada. Crema de creïlla i carlota. Emperador a la planxa. Lacti. 801 113 41 38	Encisam, ou, surimi, carlota. 1r. Crema de verdures variades amb creïlla. 2n. Pizza de pernil dolç i formatge. Lacti. Saltejat de verdures amb ou. Filet de peix al papillote. Lacti. 654 69 33 30	1r. Amanida especial completa amb ou dur. 2n. Arròs al forn amb costelletes, creïlla, botifarra i cigrons. Fruita de temporada. Purè de carlota, carabasseta i creïlles. Llom adobat amb tomaca. Lacti. 819 108 30 22	Encisam, tomaca. 1r. Sopa de putxero CATERGUAÍ. 2n. Putxero CATERGUAÍ (pilotes, cigrons, carlota i creïlla) Fruita de temporada. Arròs tres delícies. Tomaca natural i formatge fresc. Fruita. 857 121 37 29	Encisam, dacsà, tomaca quinoa. 1r. Espaguetis amb tonyina, tomaca i formatge. 2n. Filet de tilapia a la planxa. Fruita. Verdures variades a la planxa. Truita de creïlles. Fruita. 811 97 35 31
Encisam ECO, tomaca, tonyina, dacsà. 1r. Arròs amb verdures i pollastre. 2n. Llom adobat amb verdures. Fruita de temporada. Amanida Valenciana amb tonyina. Calamars al forn. Lacti. 809 101 42 27	Encisam, tomaca, carlota, ou. 1r. Macarrons a la bolonyesa amb formatge. 2n. Bacalla al forn amb verdures. Fruita. Menestra de verdures. Xulletes de corder. Lacti. 847 99 43 31	Encisam, quinoa, tomaca i olives. 1r. Sopa de peix amb estels. 2n. Pollastre al forn amb guarnició. Fruita de temporada. Sèmola d'arròs amb caldo de peix. Filet de halibut arrebossar. Fruita. 683 79 40 23	Encisam, tomaca, dacsà i olives. 1r. Potatge de fesols amb verdures. 2n. Truita a la francesa. Fruita de temporada. Amanida murciana. Pit de pollastre a la planxa amb guarnició. Lacti. 801 95 31 33	Encisam, tomaca, dacsà i remolatxa. 1r. Crema de verdures i llegums. 2n. Mandonguilles a la jardineria. Lacti. Parrillada de verdures. Peix al forn. Fruita. 704 85 39 28



Parte Inferior:
Sugerencias para la cena

Los menús van acompañados de 20 gr. de pan

Energ. Glúcidos Prot. Grasa
Kcal Gr. Gr. Gr.



El contingut en al·lèrgens dels plats pot consultar-se en l'adreça del centre