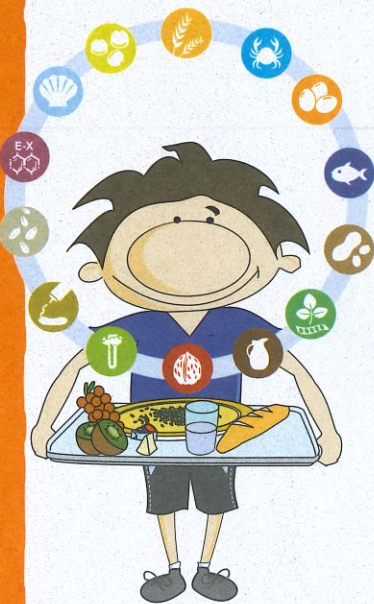


Sin lactosa \*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Ensalada solo verduras frescas Judías blancas con verduras P/ECO Carne permitida con tomate y patatas Fruta	2 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis integrales con atún, sin queso Filete de merluza con salsa de zanahoria** Fruta	3 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido (sin embutido) Pollo al horno con patatas** Fruta
Comida / Dinar	6 FESTIVO		8 FESTIVO	9 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la jardinera P/ECO Tortilla de patata y jamón serrano Fruta	10 Ensalada solo verduras frescas Arroz con secreto (sin lácteos) y calabaza Filete de merluza con verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	13 Ensalada solo verduras frescas Crema mediterránea de verduras Chuletas de pavo (no lácteos) con maíz Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas ECO Fideuà de pescado y marisco Carne permitida con tomate Fruta ECO	15 Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con hortalizas Pizza ingredientes permitidos Fruta	16 Ensalada solo verduras frescas Pescado con salsa tártara** Paella valenciana con pollo de campo Fruta	17 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (sin embutido) Tortilla de patata con jamón Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis con boloñesa vegetal, sin queso Salmón con salteado de verduras (sin soja) Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras y boniato (P/ECO) Pechuga con patatas Fruta	22 Entrantes permitidos Sopa de cocido (sin embutido) Solomillo, no lácteo, con noodles Postre especial permitido		
Comida / Dinar					



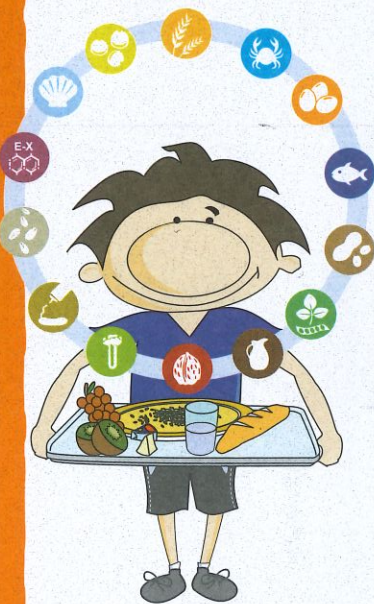
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 Judías blancas con verduras P/ECO Hamburguesa permitida con tomate, queso y patatas Fruta	2 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis integrales con atún Filete de merluza con salsa de zanahoria** Fruta	3 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido (sin embutido) Pollo al horno con patatas** Fruta
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7	8 FESTIVO	9 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la jardinera P/ECO Tortilla de patata y queso villalón Lácteo	10 Ensalada solo verduras frescas Arroz con secreto y calabaza Filete de merluza con verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	13 Ensalada solo verduras frescas Crema mediterránea de verduras Chuletas de pavo con maíz Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas ECO Fideuà de pescado y marisco Longanizas (permitidas) con tomate Fruta ECO	15 Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con hortalizas Pizza ingredientes permitidos Lácteo	16 Ensalada solo verduras frescas Calamares enharinados casero con salsa tártara** Paella valenciana con pollo de campo Fruta	17 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (sin embutido) Tortilla de patata con jamón Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada solo verduras frescas Espaguitis con boloñesa vegetal Salmón con salteado de verduras Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras y boniato (P/ECO) Pechuga con patatas Fruta	22 Entrantes permitidos Sopa de cocido (sin embutido) Solomillo al horno con noodles Postre especial permitido		
Comida / Dinar					



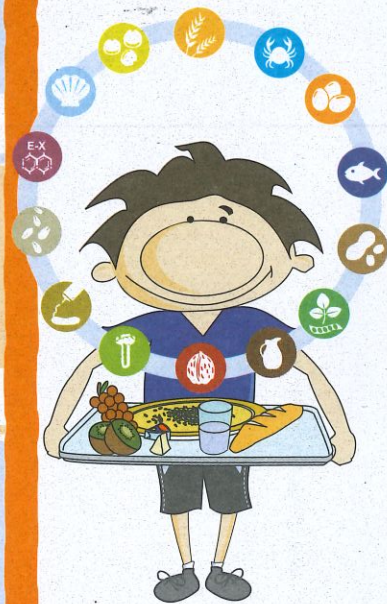
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 y huevo \*\*solo condimentos permitidos

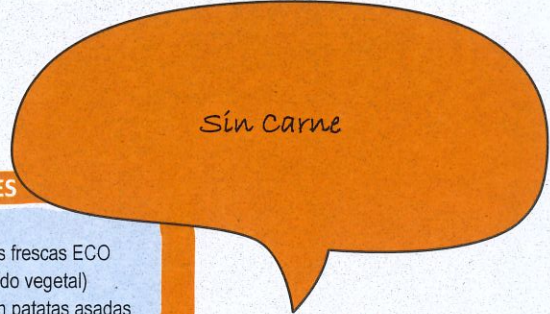
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Ensalada solo verduras frescas Judías blancas con verduras P/ECO Carné permitida con tomate, queso y patatas Fruta	2 Ensalada solo verduras frescas Pasta especial con atún Filete de merluza con salsa de zanahoria** Fruta	3 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido (sin embutido, pasta especial) Pollo al horno con patatas** Fruta
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7	8 FESTIVO	9 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la jardinera P/ECO Patatas salteadas con jamón y queso** Lácteo	10 Ensalada solo verduras frescas Arroz con secreto y calabaza Filete de merluza con verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	13 Ensalada solo verduras frescas Crema mediterránea de verduras Chuletas de pavo con maíz Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas ECO Fideuà (pasta especial) Longanizas (permitidas) con tomate Fruta ECO	15 Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con hortalizas Pizza ingredientes permitidos Lácteo	16 Ensalada solo verduras frescas Pescado Paella valenciana con pollo de campo Fruta	17 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (sin embutido, pasta especial) Patata salteada con jamón Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada solo verduras frescas Pasta especial con boloñesa vegetal Salmón con salteado de verduras Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras y boniato (P/ECO) Pechuga con patatas Fruta	22 Entrantes permitidos Sopa de cocido (sin embutido, pasta especial) Solomillo al horno con fideos de arroz Postre especial permitido		
Comida / Dinar					



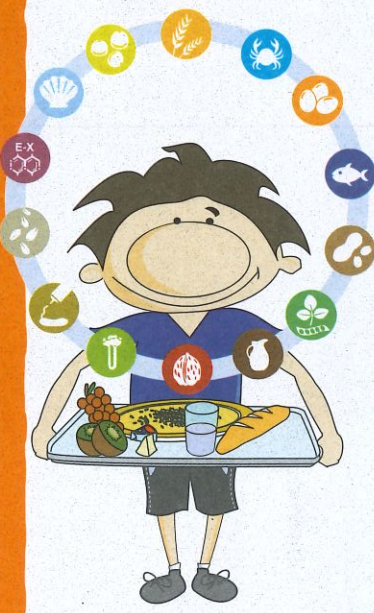
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, dispoem 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.





	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Ensalada solo verduras frescas Judías blancas con verduras P/ECO Hamburguesa vegetal completa con patatas Fruta	2 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis integrales con atún Filete de merluza con salsa de zanahoria Fruta	3 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido (caldo vegetal) Verduras y legumbres con patatas asadas Fruta
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7	8 FESTIVO	9 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la jardinera P/ECO Tortilla de patata y queso villalón Lácteo	10 Ensalada solo verduras frescas Arroz de verduras con calabaza Filete de merluza a la provenzal con verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	13 Ensalada solo verduras frescas Crema mediterránea de verduras Pescado plancha con maíz Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas ECO Fideuà de pescado y marisco Tortilla francesa con tomate Fruta ECO	15 Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con hortalizas Pizza ingredientes permitidos Lácteo	16 Ensalada solo verduras frescas Calamares enharinados casero con salsa tártara Paella de verduras y garrofó Fruta	17 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (caldo vegetal) Tortilla de patata con croquetas vegetales Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada solo verduras frescas Espaguitis con boloñesa vegetal Crunch de salmón con salteado de verduras Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras y boniato (P/ECO) Verduras a la crema con patatas Fruta	22 Entrantes permitidos Sopa de cocido (caldo vegetal) Noodles con verduras Postre especial permitido		
Comida / Dinar					



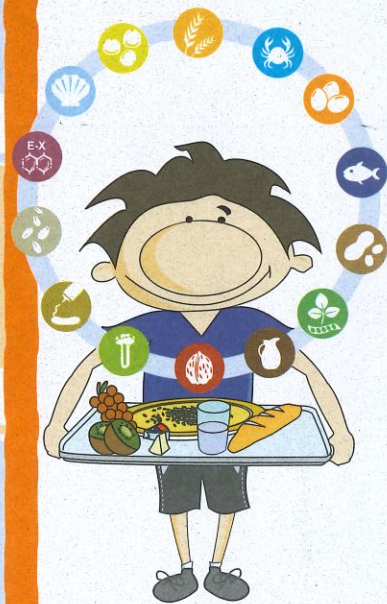
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.



ovolactovegetariano con producto

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Ensalada solo verduras frescas Judías blancas con verduras P/ECO Hamburguesa vegetal completa con patatas Fruta	2 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis integrales italiana Seitán con salsa zanahoria Fruta	3 Ensalada solo verduras frescas ECO Sopa de cocido (caldo vegetal) Verduras y legumbres con patatas asadas Fruta
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7	8 FESTIVO	9 Ensalada solo verduras frescas Lentejas a la jardinera P/ECO Tortilla de patata y queso villalón Lácteo	10 Ensalada solo verduras frescas Arroz de verduras con calabaza Calabacín a la provenzal con verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	13 Ensalada solo verduras frescas Crema mediterránea de verduras Tofu adobado con maíz Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas ECO Fideuà de verduras Longanizas vegetales con tomate Fruta ECO	15 Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con hortalizas Pizza vegetal Lácteo	16 Ensalada solo verduras frescas Verduras en tempura con salsa tártara Paella de verduras y garrofó Fruta	17 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (caldo vegetal) Tortilla de patata con croquetas vegetales Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada solo verduras frescas Espaguetis con boloñesa vegetal Legumbres con salteado de verduras Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras y boniato (P/ECO) Verduras a la crema con patatas Fruta	22 Entrantes permitidos Sopa de cocido (caldo vegetal) Noodles con verduras 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.