

SIN GLUTEN  
\*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con atún Merluza horno con brócoli Fruta	9 Hummus permitido Arroz de secreto con calabaza Tortilla de espinacas y queso Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Magro en salsa con patatas Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Panini sin gluten con titaina Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Calamares enharinados caseros (maizena) Fideuà (pasta sin gluten) con verduras y setas Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo a la plancha con quinoa sg Fruta	16 Tosta sin gluten de queso y tomate Sopa de cocido con pasta sin gluten Alitas de pollo al horno con patatas Lácteo**	17 FESTIVO
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con boloñesa permitida Bacalao al horno con salteado de verduras Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Pescado enharinado (maizena) Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Cocido permitido (embutidos permitidos) Lácteo**	24 Chips de remolacha Hervido de verduras Tortilla de queso con ensalada Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro con salsa permitida con arroz Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten napolitana Atún al horno con verduras Lácteo**	30 Hummus permitido Ensalada completa Arroz brut (embutidos permitidos) Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Longanizas permitidas con habas 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.

APLV  
\*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con atún (sin lácteos) Merluza horno con brócoli Fruta	9 Hummus permitido Arroz de magro** y calabaza Tortilla de espinacas con tomate Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Magro** en salsa con lacitos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Panini de titaina Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Calamares enharinados caseros Fideuà de verduras, setas y soja* Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo, no lácteo, a la plancha con cous cous Fruta	16 Tosta de jamón cocido y tomate Sopa de ave Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	17 FESTIVO
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales boloñesa permitida (sin lácteos) Bacalao al horno con verduras Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Pescado enharinado Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	24 Chips de remolacha Hervido de verduras Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Magro** con salsa permitida y arroz Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Pasta napolitana (sin lácteos) Atún al horno con verduras Fruta	30 Hummus permitido Ensalada completa Arroz con magro** Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Pollo a la plancha con habas 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 FRUTOS SECOS  
\*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 Ensalada permitida Macarrones integrales con atún Merluza horno con brócoli Fruta	9 Hummus permitido Arroz de secreto con calabaza Tortilla de espinacas con queso Fruta	10 Ensalada permitida Lentejas con verduras Magro en salsa con lacitos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada permitida Crema de alubias y coliflor Panini de titaina Fruta	14 Ensalada permitida Calamares enharinados caseros Fideuà de verduras, setas y soja** Fruta	15 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Lomo a la plancha con cous cous Fruta	16 Tosta de queso y tomate Sopa de ave Alitas de pollo al horno con patatas Lácteo	17 FESTIVO
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Espaguetis integrales boloñesa Bacalao al horno con verduras Fruta	21 Ensalada permitida Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada ECO permitida Arroz con acelgas Pescado enharinado Fruta	23 Ensalada permitida Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Lácteo	24 Chips de remolacha Hervido de verduras Tortilla de queso con ensalada Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada permitida Crema de legumbres Magro en salsa permitida con arroz Fruta	29 Ensalada permitida Caracolas napolitana Atún al horno con verduras Lácteo	30 Hummus permitido Ensalada completa permitida Arròs brut (embutidos permitidos) Fruta	31 Ensalada permitida Guisado de verduras y patata Longanizas permitidas con habas 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.

APLV / SIN LACTOSA + GLUTEN  
\*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con atún (sin lácteos) Merluza horno con brócoli Fruta	9 Hummus de garbanzos Arroz de magro** y calabaza Tortilla de espinacas con tomate Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Magro* en salsa con patatas Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Panini sin gluten con titaina Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Calamares enharinados caseros (maizena) Fideuà (pasta sin gluten) con verduras y setas Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo, no lácteo, a la plancha con quinoa sg Fruta	16 Tosta sin gluten de tomate Sopa de ave con pasta sin gluten Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	17 FESTIVO
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con boloñesa permitida (sin lácteos) Bacalao al horno con salteado de verduras Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Pescado enharinado (maizena) Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	24 Chips de remolacha Hervido de verduras Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro** con salsa permitida con arroz Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten napolitana (sin lácteos) Atún al horno con verduras Fruta	30 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arroz con magro** Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Pollo a la plancha con habas 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 HUEVO**  
\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con atún Merluza horno con brócoli Fruta	9 Hummus permitido Arroz de secreto con calabaza Tortilla (harina de garbanzos) de espinacas con queso Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Magro en salsa con patatas Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Panini de titaina Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Calamares enharinados caseros (sin huevo) Fideuà (pasta especial) con verduras, setas y soja Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo a la plancha con quinoa Fruta	16 Tosta de jamón cocido y tomate Sopa de cocido pasta especial Alitas de pollo al horno con patatas Lácteo	17 FESTIVO
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con boloñesa permitida Bacalao al horno con verduras Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Pescado enharinado (sin huevo) Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Lácteo	24 Chips de remolacha Hervido de verduras Tortilla (harina de garbanzos) de queso con ensalada Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Goulash de magro con arroz Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Pasta especial napolitana Atún al horno con verduras Lácteo	30 Hummus permitido Ensalada completa (sin huevo) Arroz con magro** Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata** Longanizas permitidas con habas 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.

VALENTINA  
(SIN HUEVO, LACTEOS, GLUTEN, KIWI,  
PIÑA, COCO)  
\*\*\* Solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 Ensalada permitida Pasta sin gluten especial con tomate y atún (sin lácteos) Merluza horno con brócoli Fruta	9 Hummus de garbanzos Arroz de magro** y calabaza Pollo a la plancha con tomate Fruta	10 Ensalada permitida Alubias con verduras Magro** en salsa con pasta sin gluten especial Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada permitida Crema de alubias y coliflor Pollo plancha con verduras asadas Fruta	14 Ensalada permitida Calamares a la plancha Pasta sin gluten especial con verduras y setas Fruta	15 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Pollo a la plancha con pasta sin gluten especial Fruta	16 Rulito de jamón cocido* Sopa de ave con pasta sin gluten especial Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	17 FESTIVO
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Pasta sin gluten especial con boloñesa permitida (sin lácteos) Bacalao al horno con verduras Fruta	21 Ensalada permitida Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada ECO permitida Arroz con acelgas* Pescado horno Fruta	23 Ensalada permitida Sopa de ave con pasta sin gluten especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	24 Chips de remolacha Hervido de verduras Pescado con ensalada permitida Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada permitida Alubias con verduras Pescado con pisto Fruta	28 Ensalada permitida Crema de verduras Magro** con salsa permitida y arroz Fruta	29 Ensalada permitida Pasta sin gluten especial napolitana (sin lácteos) Atún al horno con verduras Fruta	30 Hummus de garbanzos Ensalada completa permitida Arroz con magro** Fruta	31 Ensalada permitida Guisado de verduras y patata** Pollo a la plancha con habas 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 FRUCTOSA +  
LACTOSA/APLV  
\*\*\*solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 Ensalada permitida Pasta con atún y champiñón (sin tomate, sin lácteos) Merluza horno con berenjena	9 Champiñones salteados Arroz con magro** y calabaza (sofrito especial) Tortilla de espinacas con jamón serrano	10 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Magro en salsa permitida con lacitos
Comida / Dinar	13 Ensalada permitida Crema de verduras permitidas Panini de atún y aceitunas (sin tomate)	14 Ensalada permitida Calamares enharinados caseros Fideuà con setas y verduras permitidas	15 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas Lomo, no lácteo, a la plancha con cous cous	16 Tosta de jamón cocido Sopa de ave Alitas de pollo al horno con patatas	17 FESTIVO
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Pasta con con carne picada y champiñón (sin lácteos) Bacalao al horno con calabacín	21 Ensalada permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) Pechuga a la plancha con patatas	22 Ensalada ECO permitida Arroz con acelgas (sofrito especial) Pescado enharinado	23 Ensalada permitida Sopa de ave Cocido permitido (pollo y patata)	24 Chips de patata Hervido de verduras permitidas Tortilla francesa con ensalada permitida
Comida / Dinar	27 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patatas con calabacín	28 Ensalada permitida Crema de calabacín Magro** en salsa permitida con arroz	29 Ensalada permitida Pasta con champiñón (sin lácteos) Atún al horno con berenjenas	30 Champiñones salteados Ensalada de endibias con huevo duro y sardinilla Arroz con magro** (sofrito especial)	31 Ensalada permitida Guiso de patatas con acelgas (sof. especial) Pollo a la plancha con calabacín



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.

DIABÉTICA 6 RACIONES H.C.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con atún y tomate (180g 4R) Merluza horno con brócoli Fruta (1R) Pan (20g 1R)	9 Hummus de garbanzos (100g 1R) Arroz de secreto y calabaza (160g 4R) Tortilla de espinacas y queso fresco valenciano Fruta (1R)	10 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (200g 4R) Albóndigas veganas con lacitos (45g 1R) Fruta (1R)
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Crema dubarry (alubias 100g 2R) Coca casera de titaina (120g 3R) Fruta (1R)	14 Ensalada fresca de temporada Merluza a la plancha Fideuà de verduras, setas y soja (180g 4R) Fruta (1R) Pan (20g 1R)	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras (200g 4R) Lomo a la plancha con cous cous (45g 1R) Fruta (1R)	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de puchero (90g 2R) Alitas de pollo con patatas (160g 2,5R) Lácteo (0,5 R) Pan (20g 1R)	17 FESTIVO
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales boloñesa (180g 4R) Bacalao al horno con verduras Fruta (1R) Pan (20g 1R)	21 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con zanahoria y calabaza (200g 4R) Pechuga a la plancha con patatas (65g 1R) Fruta (1R)	22 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas vegetal (160g 4R) Pescado plancha Fruta (1R) Pan (20g 1R)	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (90g 2R) Carné de cocido con verduras, patata (95g 1,5R) y garbanzos (100g 2R) Lácteo (0,5 R)	24 Chips remolacha (20g 1R) Hervido de verduras (patata c. 195g 3R) Tortilla de queso con ensalada verde Fruta (1R) Pan (20g 1R)
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) con pisto Fruta (1R) Pan (20g 1R)	28 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres (200g 4R) Goulash de magro con arroz (40g 1R) Fruta (1R)	29 Ensalada fresca de temporada Caracolas napolitana (180g 4R) Atún al horno con verduras Lácteo (0,5 R) Pan (30g 1,5R)	30 Hummus de garbanzos (100g 1R) Ensalada completa con sardinilla Arròs brut (160g 4R) Fruta (1R)	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas (195g 3R) con verduras Longanizas con habas (50g 1R) Fruta (1R) Pan (20g 1R)



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, SIN MARISCO**  
\*\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales italiana Tortilla francesa con brócoli Fruta	9 Hummus permitido Arroz de secreto con calabaza Tortilla de espinacas con queso Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albóndigas vegetales* con lacitos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Panini de verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Lágrimas de pollo caseras Fideuà de verduras, setas y soja* Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo a la plancha con cous cous Fruta	16 Croquetas caseras permitidas Sopa de cocido Alitas de pollo al horno con patatas Lácteo	17 FESTIVO
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales boloñesa Tortilla francesa con verduras Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Tortilla francesa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Lácteo	24 Chips de remolacha Hervido de verduras Tortilla de queso con ensalada Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Goulash de magro con arroz Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Pasta napolitana Pollo al horno con verduras Lácteo	30 Hummus permitido Ensalada completa (sin sardinilla) Arròs brut Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Longanizas permitidas con habas 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.



FAVISMO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con atún Suprema de merluza con brócoli Fruta	9 Hummus de garbanzos Arroz de secreto con calabaza Tortilla de espinacas y queso Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albóndigas vegetales con lacitos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Crema de coliflor Coca de titaina Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Calamares enharinados caseros Fideuà de verduras y setas Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo a la plancha con cous cous Fruta	16 Croquetas caseras Sopa de cocido Alitas de pollo al horno con patatas Lácteo	17 FESTIVO
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales boloñesa Bacalao lactonesa Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Espinacas salteadas con jamón Pechuga a la crema con patatas Fruta	22 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas (sin legumbres) Pescadilla enharinada con mayonesa cítrica Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Lácteo	24 Chips de remolacha Hervido de verduras Tortilla de queso con ensalada Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Goulash de magro con arroz Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Caracolas napolitana Crunch de atún con verduras Lácteo	30 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arròs brut Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Longanizas con calabacín 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 PESCADO, HUEVO, ARROZ  
\*\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 Ensalada fresca de temporada Pasta especial italiana Pollo horno con brócoli Fruta	9 Hummus permitido Crema de verduras Tortilla (harina de garbanzos) de espinacas con queso Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Magro en salsa con pasta especial Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Panini de verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Lágrimas de pollo caseras (sin huevo) Fideuà (pasta especial) con verduras, setas y soja Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo a la plancha con cous cous Fruta	16 Tosta de jamón cocido y tomate Sopa de cocido pasta especial Alitas de pollo al horno con patatas Lácteo	17 FESTIVO
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con boloñesa Lomo plancha con verduras Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada ECO de temporada Hervido de acelgas Pollo enharinado (sin huevo) Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido pasta especial Cocido completo Lácteo	24 Chips de remolacha Hervido de verduras Tortilla (harina de garbanzos) de queso con ensalada Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Goulash de magro con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Pasta especial napolitana Pollo al horno con verduras Lácteo	30 Hummus permitido Ensalada completa permitida Lomo plancha con verduras Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Pollo a la plancha con habas 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.