



	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			4 Salade fraiche de saison Riz aux légumes Poulet en sauce aux champignons Fruit	5 Salade fraiche de saison Salade de pois chiches et légumes Omelette de pommes de terre et légumes sautés Produit laitier	6 Tomate et fromage frais Calmar fariné maison Pâtes au poulet haché, tomate et fromage Fruit
Comida / Dinar	9 Salade fraiche de saison Lentilles avec des légumes P/ECO Saucisses de poulet avec tomate Produit laitier	10 Salade fraiche de saison Paella de poulet Œufs brouillés avec courgettes Fruit	11 Salade fraiche de saison Macaronis à la napolitaine Crunch de saumon avec légumes Fruit	12 Salade fraiche de saison Crème de légumes Poulet au four avec poivron italien Produit laitier	13 Salade fraiche de saison Salade russe Fideuà de poisson Fruit
Comida / Dinar	16 Salade fraiche de saison Spaghetti à la carbonara (avec la dinde) Goberge à la biscayenne Produit laitier	17 Salmorejo Salade de pois chiches et légumes Hamburger de bœuf avec sauté de légumes Fruit	18 Salade fraiche de saison Soupe de volaille Longe panée maison aux aubergines Fruit	19 Salade fraiche de saison Haricots blancs aux légumes Omelette de pommes de terre et carottes Produit laitier	20 Pain grillé avec houmous Wrap de légumes Paella de poulet Dessert spécial autorisé
Comida / Dinar	23 Salade fraiche de saison Bouilli valencien Ragoût de poulet avec cous cous Produit laitier	24 Salade fraiche de saison Macaronis avec tomate et fromage Merlu à la marinière Fruit	25 Salade fraiche de saison Crème de légumes Pizza autorisée Fruit	26 Salade fraiche de saison Riz à la cubaine Merlan bleu à l'andalouse avec légumes Produit laitier	27 Salade fraiche de saison Crème de légumineuses Ragoût de bœuf avec pommes de terre Fruit
Comida / Dinar	30 Salade fraiche de saison Soupe de volaille Dinde au curry avec des pommes de terre Fruit				



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.