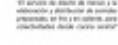


	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	<b>2</b> Salade fraîche de saison Spirales à l'italienne Merlu grillé avec haricots verts Fruit	<b>3</b> Salade fraîche de saison Crème de petits pois Ragoût de veau Fruit	<b>4</b> Salade fraîche de saison Riz aux légumes d'hiver Omelette avec tartine de ratatouille Fruit	<b>5</b> Salade fraîche de saison Soupe de volaille Poulet au four avec pommes de terre Yaourt	<b>6</b> Salade fraîche de saison Pois chiches avec légumes Lunge de porc grillée avec riz Fruit
Comida / Dinar	<b>9</b> Salade fraîche de saison Lentilles avec riz Omelette aux légumes rôtis Fruit	<b>10</b> Salade fraîche de saison Coquillettes à la sauce au potiron et fromage Merlu au four avec légumes Fruit	<b>11</b> Salade fraîche de saison Soupe de volaille Pot-au-feu autorisé (poulet avec légumes et pois chiches) Fruit	<b>12</b> Salade fraîche de saison Riz avec légumes au four Lieu noir au four avec brocoli Yaourt	<b>13</b> Salade fraîche de saison Crème de haricots blancs et légumes Blanc de poulet grillé avec pommes de terre Fruit
Comida / Dinar	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>
Comida / Dinar	<b>23</b> Salade fraîche de saison Tagliatelles à la tomate et champignons Omelette au fromage avec pois mange-tout Fruit	<b>24</b> Salade fraîche de saison Soupe de volaille Filet de porc grillé avec pommes de terre Fruit	<b>25</b> Salade fraîche de saison Lentilles aux légumes Morue au four avec carotte Fruit	<b>26</b> Salade fraîche de saison Paella au poulet Merluza à l'ail Yaourt	<b>27</b> Salade fraîche de saison Crème de légumineuses Filet de porc grillé avec couscous Fruit
Comida / Dinar					

**HYPOCALORIQUE Légumineuses -**  
150g ; Pain/pain grillé - 20g ;  
Pâtes/riz - 120g ; Omelette - 1  
portion; Garnitures HC - 30g ; Soupe -  
90g



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

Compliant 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.