

SIN CERDO

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
2 Ensalada fresca de temporada Espirales con salsa de quesos Merluza a la plancha con judías verdes Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Ragout de ternera Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras de invierno Tortilla francesa con tosta de pisto Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Yogur	6 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Albóndigas de pollo con arroz Fruta
9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Quesadillas vegetales con pimientos Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabaza y queso Boquerones enharinados con verduras Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno vegetal Abadejo al horno con brócoli Yogur	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pechuga a la crema con patatas Fruta
16	17	18	19	20
23 Ensalada fresca de temporada Tallarines con salsa de nata y champiñones Tortilla de queso con tirabeques Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo bbq con patatas Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Buñuelos de bacalao con zanahoria Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Paella de pollo Merluza al ajillo Yogur	27 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Pollo en salsa de setas con cous cous Fruta



AEINOR
EQUINIA
AEMOR

Guia de buenas prácticas alimentarias para el sector de los comedores escolares

Els nostres menús s'elaboren seguent 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.