

SANS GLUTEN

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	<b>2</b> Salade fraîche de saison Pâtes sans gluten à la sauce fromagère** 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 avec pâtes sans gluten Poulet au four avec pommes de terre Yaourt**	<b>6</b> Salade fraîche de saison Pois chiches avec légumes Boulettes autorisées en sauce avec riz Fruit
Comida / Dinar	<b>9</b> Salade fraîche de saison Haricots blancs aux légumes Panini sans gluten à la "titaina" végétale Fruit	<b>10</b> Salade fraîche de saison Pâtes sans gluten à la sauce au potiron et fromage Merlu pané (maïzena) avec légumes Fruit	<b>11</b> Salade fraîche de saison Soupe de volaille avec pâtes sans gluten Pot-au-feu autorisé (charcuteries autorisées) Fruit	<b>12</b> Salade fraîche de saison Riz avec charcuteries autorisées 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 Pâtes sans gluten avec sauce à la crème et champignons Omelette au jambon de York avec pois mange-tout Fruit	<b>24</b> Salade fraîche de saison Soupe de volaille avec pâtes sans gluten Côtes de porc avec pommes de terre Fruit	<b>25</b> Salade fraîche de saison Alubias con verduras 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 autorisées Filet de porc en sauce autorisée avec pâtes sans gluten Fruit
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.