

HIPOCALÓRICA

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	3 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas y verduras Revuelto de calabacín con pisto Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con champiñones y tomate Merluza al horno con brócoli Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo asado con patatas Lácteo desnatado	6 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno de pollo Pescado a la plancha con verduras Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Salmorejo (sin pan) Pasta a la boloñesa vegetal Fruta
Comida / Dinar	10 Ensalada fresca de temporada Gazpacho andaluz (sin pan) Guisado de ternera con cous cous Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pizza permitida Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Lomo plancha con verduras Fruta	13 Gazpacho (sin pan) Ensalada de vegetales, cherrys, aguacate, atún y huevo Abadejo al horno con tomate y pimientos Lácteo desnatado	14 Ensalada fresca de temporada Ensalada de alubias Hamburguesa de pollo con verduras Fruta
Comida / Dinar	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y queso Merluza horno con zanahoria Fruta	18 Crema fría permitida Ensalada de garbanzos con vegetales Alitas de pollo con patatas Fruta	19 Tomate y queso fresco Tortilla francesa con queso fresco Fideuà de pescado y marisco Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Merluza horno con calabacín plancha Fruta	21 BARCACOA PERMITIDA
Comida / Dinar	24 FESTIVO	25 Tosta de champiñones gratinados Ensalada capresse Pasta con tomate y verduras Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con manzana asada Chuletas de pavo con arroz pilaf Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Macarrones con genovesa vegetal Rape al horno con guisantes Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Queso fresco Carné blanca con verduras Postre especial permitido



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.