

HIPOCALÓRICA
Legumbres - 150g; Pan/tosta - 20g;
Pasta/arroz - 120g; Tortilla - 1 porción;
Guarniciones HC - 30g; Sopa - 90g

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
1 Ensalada fresca de temporada Espaguetis a la italiana Merluza al horno con alcachofas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Quesadilla de york y queso con pisto Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Yogur	4 Ensalada fresca de temporada con fruta Arroz a la cubana Bacalao horno con tirabeques Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo plancha con tomate y pimiento Fruta
8 FESTIVO	9 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Merluza al horno con brócoli Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Yogur	11 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal Merluza al horno con guisantes Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Pollo al horno con cous cous Fruta
15 Ensalada fresca de temporada Caracolas a la piamontesa Abadejo al horno con zanahoria Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Longanizas de pollo con tomate Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz con rape y coliflor Tortilla francesa con salteado de verduras Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de garbanzos y calabaza asada Pollo asado con mazorca Fruta	19 Menú especial Navidad
22	23	24	25	26
Comida / Dinar	Comida / Dinar	Comida / Dinar	Comida / Dinar	Comida / Dinar



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.