

OVOLACTOVEGETARIANO

	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 con nata y champiñones Tofu con brócoli Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Bocadito vegetal con patatas Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno vegetal Empanado vegano con verduras Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Salmorejo Pasta a la boloñesa vegetal Fruta
Comida / Dinar	10 Ensalada fresca de temporada Gazpacho andaluz Cous cous salteado con verduras y legumbres Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pizza permitida Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Empanado vegano con verduras Fruta	13 Gazpacho Ensalada de pasta (sin atún) Falafel con tomate y pimiento Lácteo	14 Ensalada fresca de temporada Ensalada de alubias Hamburguesa vegetal con patatas Fruta
Comida / Dinar	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y queso Tofu con zanahoria Fruta	18 Crema fría permitida Ensalada de garbanzos con vegetales Bocadito vegetal con patatas Fruta	19 Tomate y queso fresco Huevos Bellavista Fideuà de verduras Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Soja texturizada salteada con calabacín Fruta	21 BARCACOA PERMITIDA
Comida / Dinar	24 FESTIVO	25 Tosta de champiñones gratinados Ensalada capresse Pasta a la boloñesa vegetal Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con manzana asada Empanado vegano con arroz Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Macarrones con genovesa vegetal Tofu con guisantes Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Croquetas permitidas Hamburguesa completa vegetal con patatas 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.