

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Albóndigas vegetales en salsa Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Ensalada de garbanzos y vegetales Tortilla de patatas con salteado campestre Lácteo	5 Tomate y queso fresco Nuggets veganos Pasta a la boloñesa vegetal Fruta
Comida / Dinar	8 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Longanizas veganas con pisto Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal Tortilla de calabacín con maíz salteado Fruta	10 Gazpacho de sandia Ensalada de pasta tricolor con vegetales Falafel con pimientos asados Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Tortilla de patatas con pimientos asados Lácteo	12 Hummus de garbanzos Ensaladilla rusa Fideuà de verduras Fruta
Comida / Dinar	15 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con nata y champiñones Guisantes salteados con tomate Fruta	16 Salmorejo Ensalada de patatas, vegetales y huevo Hamburguesa completa vegetal con patatas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Escalope de berenjena con tomate Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de queso con zanahoria Lácteo	19 Chupito de melón Wrap de verduras Paella de verduras Postre especial permitido
Comida / Dinar	22 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Ragout de legumbres con cous cous Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana Tortilla francesa con judías verdes Fruta	24 Hummus de garbanzos Crema de calabaza Pizza permitida Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Empanado vegano con verduras Lácteo	26 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Guisado de soja texturizada con patatas Fruta
Comida / Dinar	29 Ensalada fresca de temporada Vichyssoise Patatas al curry Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa con pimiento rojo asado Fruta			



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.