



	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 carbonara (con pavo) Merluza a la provenzal con brócoli Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo asado con patatas Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno de pollo Boquerones a la andaluza con salteado campestre Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Salmorejo Lasaña de ternera Fruta
Comida / Dinar	10 Ensalada fresca de temporada Gazpacho andaluz Guisado de ternera con cous cous Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pizza permitida Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Nuggets de pollo con verduras Fruta	13 Gazpacho Ensalada de pasta Abadejo al horno con tomate y pimientos Lácteo	14 Ensalada fresca de temporada Ensalada de alubias Hamburguesa de pollo con patatas Fruta
Comida / Dinar	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y queso Rodaja de merluza empanada con zanahoria Fruta	18 Crema fría permitida Ensalada de garbanzos con vegetales Alitas de pollo con patatas Fruta	19 Tomate y queso fresco Huevos Bellavista Fideuà de pescado y marisco Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Merluza a la lionesa con calabacín plancha Fruta	21 BARCACOA PERMITIDA
Comida / Dinar	24 FESTIVO	25 Tosta de champiñones gratinados Ensalada capresse Canelones de pollo gratinados Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con manzana asada Chuletas de pavo con arroz Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Macarrones con genovesa vegetal Rape a la marinera con guisantes Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Entremeses permitidos con croquetas permitidas Hamburguesa completa de ternera 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.