

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar			7 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con boloñesa vegetal permitida Merluza enharinada (maizena) con brócoli Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Albóndigas permitidas guisadas con arroz integral Yogur**	9 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta
Comida / Dinar	12 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Pollo al horno con patatas Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Fideuà (pasta sin gluten) con verduras y setas Pescado enharinado (maizena) Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas Lomo en salsa permitida con pasta sin gluten Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza a la plancha con alcachofas Yogur**	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (pasta sin gluten) Atún al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con boloñesa permitida Abadejo al horno con verduras Fruta	20 Chips de remolacha Guiso de verduras y patata Tortilla de queso con tirabeque Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Menestra de verduras Merluza a la gallega Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Arroz con acelgas Merluza enharinada (maizena) Yogur**	23 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas Solomillo en salsa permitida con patatas Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa permitida con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten napolitana Salmón al horno con zanahoria Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Ternera** con salsa permitida con quinoa Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Calamares con salsa de tomate permitida Yogur**	30 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Longanizas de pollo con habas 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.