

SIN CERDO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	3 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas y verduras Bacalao a la vizcaína con pimiento Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo al horno con champiñón y cebolla Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fideuà de pescado y marisco Tortilla de queso con zanahoria Yogur	6 Ensalada fresca de temporada con fruta Arroz vegetal Crunch casero de salmón con brócoli Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	10 Ensalada fresca de temporada Hélices a la genovesa vegetal Gallineta a la espalda con verduras Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Burrito vegetal con maíz Yogur	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Boquerones en tempura con guisantes Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de calabaza y boniato asados Pavo tikka massala con caracolas Fruta
Comida / Dinar	17 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con tirabeques Fruta	18 Hummus de garbanzos Arroz con pollo Bacalao al horno con pimientos Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Chuletas de pavo con arroz blanco Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Tallarines tapenade Merluza a la provenzal con zanahoria Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa de pescado con gambitas Pollo al horno con patatas Yogur
Comida / Dinar	24 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales napolitana Abadejo en salsa mery con judías verdes Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Cous cous completo con pollo Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Paella de pollo Rabas enharinadas caseras con salsa tártara Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Sopa con estrellas Pizza permitida Postre permitido	28 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas Albóndigas de pollo en salsa con arroz blanco Fruta
Comida / Dinar					



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.