

HYPOCALORIQUE Légumineuses -
150g ; Pain/pain grillé - 20g ;
Pâtes/riz - 120g ; Omelette - 1
portion ; Garnitures HC - 30g ; Soupe
- 90g

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar			7 Salade fraîche de saison Macaronis à la bolognaise végétale Merlu au four avec brocoli Fruit	8 Salade fraîche de saison Crème de légumes Longe de porc grillée avec riz Yaourt	9 Salade fraîche de saison Pois chiches aux légumes Omelette avec ratatouille Fruit
Comida / Dinar	12 Salade fraîche de saison Crème de haricots blancs et chou-fleur Poulet rôti au four avec pommes de terre vapeur Fruit	13 Salade fraîche de saison Fideuà aux légumes, champignons et soja Poisson au four Fruit	14 Salade fraîche de saison Lentilles aux légumes Longe de porc grillée avec coquillettes Fruit	15 Salade fraîche de saison Riz à la cubaine Merlu grillé avec artichauts Yaourt	16 Salade fraîche de saison Soupe de pot-au-feu Thon au four avec pommes de terre Fruit
Comida / Dinar	19 Salade fraîche de saison Pâtes à la tomate et aux légumes Lieu noir au four avec légumes Fruit	20 Salade fraîche de saison Olleta ilicitana végétale Omelette au fromage avec pois gourmands Fruit	21 Salade fraîche de saison Jardinière de légumes Merlu à la galicienne Fruit	22 Salade fraîche de saison Riz aux blettes Merlu au four Yaourt	23 Salade fraîche de saison Crème de légumineuses Viande maigre avec légumes Fruit
Comida / Dinar	26 Salade fraîche de saison Haricots avec légumes Dinde grillée avec pommes de terre Fruit	27 Salade fraîche de saison Spirales à la napolitaine Saumon au four avec carotte Fruit	28 Salade fraîche de saison Haricots avec légumes Bœuf avec couscous Fruit	29 Salade fraîche de saison Paella valencienne Calamars à la sauce tomate Yaourt	30 Salade fraîche de saison Soupe de volaille Poulet grillé avec fèves Fruit



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.