

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				
3	Salade fraîche de saison Ragoût de pommes de terre et légumes Morue au four avec tomate et poivron Fruit	4	Salade fraîche de saison Pois chiches avec légumes Longe de porc rôtie avec champignons et oignons Fruit	5	Salade fraîche de saison Fideuà de poisson et fruits de mer Omelette au fromage et carotte Yaourt	6	Salade fraîche de saison avec fruit Riz aux légumes Saumon au four avec brocoli Fruit	7	Salade fraîche de saison Lentilles aux légumes Poulet au four avec pommes de terre Fruit
10	Salade fraîche de saison Fusilli à la génoise végétale Rascasse grillée avec légumes Fruit	11	Salade fraîche de saison Haricots aux légumes Burrito végétal avec maïs Yaourt	12	Salade fraîche de saison Soupe de volaille Pot-au-feu autorisé (poulet avec légumes et pois chiches) Fruit	13	Salade fraîche de saison Riz avec œuf Poisson au four avec petits pois Fruit	14	Salade fraîche de saison Crème de potiron et patate douce rôties Pavo a la plancha con verduras Fruit
17	Salade fraîche de saison Lentilles avec légumes Omelette avec pois mange-tout Fruit	18	Houmous de pois chiches Riz avec côtes et champignons avec légumes Morue au four avec poivrons Fruit	19	Salade fraîche de saison Crème de légumineuses Côtelettes de dinde avec riz blanc Fruit	20	Salade fraîche de saison Pâtes aux tomates et légumes Merlu au four avec légumes Fruit	21	Salade fraîche de saison Soupe de poisson aux crevettes Poulet au four avec pommes de terre Yaourt
24	Salade fraîche de saison Macaronis à la napolitaine Lieu noir au four avec haricots verts Fruit	25	Salade fraîche de saison Couscous complet autorisé Fruit	26	Salade fraîche de saison Paella avec poulet Légumes grillés Fruit	27	Salade fraîche de saison Soupe aux étoiles Pizza autorisée Dessert autorisé	28	Salade fraîche de saison Crème de lentilles Boulettes végétales en sauce avec riz blan 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.