

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1	2	3 Salade fraîche de saison Riz aux légumes Boulettes végétales en sauce Fruit	4 Salade fraîche de saison Salade de pois chiches et légumes Omelette de pommes de terre avec sauté campagnard Produit laitier	5 Tomate et fromage frais Nuggets véganes Pâtes à la bolognaise végétale Fruit
Comida / Dinar	8 Salade fraîche de saison Lentilles aux légumes Saucisses véganes avec pisto Fruit	9 Salade fraîche de saison Riz aux légumes Omelette de courgette avec maïs sauté Fruit	10 Gaspacho de pastèque Salade de pâtes tricolores aux légumes Falafel avec poivrons rôtis Fruit	11 Salade fraîche de saison Crème de légumes Omelette de pommes de terre avec poivrons rôtis Produit laitier	12 Houmous de pois chiches Salade russe Fideuà de légumes Fruit
Comida / Dinar	15 Salade fraîche de saison Spaghetti à la crème et aux champignons Petits pois sautés à la tomate Fruit	16 Salmorejo Salade de pommes de terre, légumes et œuf Hamburger végétal complet avec pommes de terre Fruit	17 Salade fraîche de saison Soupe de légumes Escalope d'aubergine avec tomate Fruit	18 Salade fraîche de saison Fabada végétale Omelette au fromage avec carotte Produit laitier	19 Verrine de melon Wrap de légumes Paella de légumes Dessert spécial autorisé
Comida / Dinar	22 Salade fraîche de saison Bouilli valencien Ragoût de légumes avec couscous Fruit	23 Salade fraîche de saison Macaronis à l'italienne Omelette avec haricots verts Fruit	24 Houmous de pois chiches Crème de courge Pizza autorisée Fruit	25 Salade fraîche de saison Riz à la cubaine Pané végan avec légumes Produit laitier	26 Salade fraîche de saison Crème de légumineuses Ragoût de soja texturé avec pommes de terre Fruit
Comida / Dinar	29 Salade fraîche de saison Vichyssoise Pommes de terre au curry Fruit	30 Salade fraîche de saison Lentilles aux légumes Omelette avec poivron rouge rôti 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.