

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	8 Salade fraiche de saison Pâtes sans gluten à l'italienne Merlu au four avec petits pois aux oignons Produit laitier (sans gluten)	9 Salade fraiche de saison Pois chiches avec légumes Omelette de pommes de terre avec carottes Fruit	10 Salade fraiche de saison Soupe de pot-au-feu avec pâtes sans gluten Poulet au four avec épi de maïs Fruit	11 FÉRIÉ	12 Salade fraiche de saison ECO Riz aux bettes Maigre avec tomate Fruit
Comida / Dinar	15 Salade fraiche de saison Pois chiches avec légumes Panini sans gluten avec "titaina" (thon et légumes) Fruit	16 Salade fraiche de saison ECO Crème de légumes Dinde avec sauce autorisée et pommes de terre Fruit ECO	17 Salade fraiche de saison Pâtes sans gluten avec crème et bacon Merlu grillé avec brocoli Fruit	18 Salade fraiche de saison ECO Haricots avec légumes Filet de porc au four avec quinoa (sans gluten) Produit laitier (sans gluten)	19 Salade fraiche de saison Riz au four (charcuterie autorisée) Calamars farinés (fécule de maïs) Fruit
Comida / Dinar	22 Salade fraiche de saison Pâtes sans gluten à la bolognaise autorisée Merlu au four avec légumes Produit laitier (sans gluten)	23 Salade fraiche de saison ECO Légumineuses avec légumes Omelette aux pommes de terre avec haricots verts Fruit	24 Salade fraiche de saison Soupe de pot-au-feu aux légumes ECO avec pâtes sans gluten Poulet au four avec poivrons Fruit	25 Salade fraiche de saison Riz à la cubaine Poisson fariné (fécule de maïs) Fruit	26 Salade fraiche de saison Crème de légumes Pizza maison autorisée (sans gluten) Fruit
Comida / Dinar	29 Salade fraiche de saison Ragoût de légumes et pommes de terre Dinde avec sauce autorisée et légumes Fruit	30 Salade fraiche de saison Panini sans gluten Paella de poulet et artichaut 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.