

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar			7 Salade fraîche de saison Pâtes sans gluten à la bolognaise végétale autorisée Merlu farinée (maïzena) avec brocoli Fruit	8 Salade fraîche de saison Crème de légumes Boulettes autorisées mijotées avec riz Yaourt**	9 Salade fraîche de saison Pois chiches aux légumes Omelette aux pommes de terre 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 Fruit	13 Salade fraîche de saison Fideuà (pâtes sans gluten) aux légumes et champignons Poisson pané (féculé de maïs) Fruit	14 Salade fraîche de saison Crème de légumineuses autorisées Longe de porc en sauce autorisée avec pâtes sans gluten 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 (pâtes sans gluten) Thon au four avec pommes de terre Fruit
Comida / Dinar	19 Salade fraîche de saison Pâtes sans gluten à la bolognaise autorisée Lieu noir au four avec légumes Fruit	20 Chips de betterave Ragoût de légumes et pommes de terre 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 pané (féculé de maïs) Yaourt**	23 Salade fraîche de saison Crema de legumbres permitidas Filet de porc en sauce autorisée avec pommes de terre Fruit
Comida / Dinar	26 Salade fraîche de saison Haricots avec légumes Hamburger autorisé avec pommes de terre Fruit	27 Salade fraîche de saison Pâtes sans gluten à la napolitaine Saumon au four avec carotte Fruit	28 Salade fraîche de saison Haricots avec légumes Bœuf en sauce autorisée avec quinoa Fruit	29 Salade fraîche de saison Paella valencienne Calamars à la sauce tomate autorisée Yaourt**	30 Salade fraîche de saison Soupe de volaille avec pâtes sans gluten Saucisses de poulet 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.