

SANS VIANDE

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	8 Salade fraiche de saison Pipe rigate à l'italienne Tranche de merlu avec petits pois aux oignons Produit Laitier	9 Salade fraiche de saison Pois chiches avec légumes Omelette de pommes de terre avec carottes Fruit	10 Salade fraiche de saison Soupe de légumes avec pâtes spéciales Hamburger de légumes avec épi de maïs Fruit	11 FÉRIÉ	12 Salade fraiche de saison ECO Riz aux bettes Falafel de betterave avec tomate Fruit
Comida / Dinar	15 Salade fraiche de saison Lentilles aux légumes "Coca de titaina" (thon et légumes) Fruit	16 Salade fraiche de saison ECO Crème de légumes Soja texturé au curry avec pommes de terre Fruit ECO	17 Salade fraiche de saison Spaghettis à la crème et aux champignons Merlu en sauce verte avec brocoli Fruit	18 Salade fraiche de saison ECO Haricots avec légumes Cous cous avec légumes Produit Laitier	19 Salade fraiche de saison Riz aux légumes au four Calamars farinés Fruit
Comida / Dinar	22 Salade fraiche de saison Pâtes à la bolognaise végétal Merlu au four avec légumes Produit Laitier	23 Salade fraiche de saison ECO Lentilles avec légumes Omelette aux pommes de terre avec haricots verts Fruit	24 Salade fraiche de saison Soupe de volaille avec vermicelles Hamburger végétal avec poivrons Fruit	25 Salade fraiche de saison Riz à la cubaine Anchois farinés à la sauce tartare Fruit	26 Salade fraiche de saison Crème de légumes Pizza maison autorisée Fruit
Comida / Dinar	29 Salade fraiche de saison Ragoût de légumes et pommes de terre Tofu rôti avec pipe rigate Fruit	30 Salade fraiche de saison "Burrito" végétal Paella de légumes et légumineuses Fruit			



El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas en frío por cocinas, para comedores de colegios, están autorizados.

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) Nº 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.