

SANS GLUTEN

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	1 Salade fraîche de saison Pâtes sans gluten à l'italienne Merlu au four avec artichauts Fruit	2 Salade fraîche de saison Haricots blancs aux légumes Tortilla de maïs au jambon blanc et fromage avec pisto Fruit	3 Salade fraîche de saison Soupe de volaille avec pâtes sans gluten Poulet rôti avec pommes de terre rôties Yaourt**	4 Salade fraîche de saison con Fruit Riz à la cubaine Morue au four avec pois gourmands Fruit	5 Salade fraîche de saison Pois chiches aux légumes Maigre de porc au tomate et poivron Fruit
Comida / Dinar	8 FÉRIÉ	9 Salade fraîche de saison Crème de légumineuses autorisées Merlu farinée (maïzena) avec brocoli Fruit	10 Salade fraîche de saison Soupe de pot-au-feu avec pâtes sans gluten Por-au-feu autorisé (charcuteries autorisées) Yaourt**	11 Salade fraîche de saison Riz avec charcuteries autorisées Merlu au four avec petits pois Fruit	12 Salade fraîche de saison Crème de haricots et chou-fleur Filet mignon rôti avec pommes de terre Fruit
Comida / Dinar	15 Salade fraîche de saison Pâtes sans gluten à la piémontaise Lieu noir au four avec carotte Fruit	16 Salade fraîche de saison Crème de légumineuses autorisées Saucisses de poulet ** avec tomate Fruit	17 Salade fraîche de saison Riz avec lotte et chou-fleur Omelette de pommes de terre avec sautés de légumes Fruit	18 Salade fraîche de saison Crème de pois chiches et potiron rôti Poulet rôti avec épé de maïs Fruit	19 Menu spécial Noël
Comida / Dinar	22	23	24	25	26
Comida / Dinar					



Entidad
AENOR

Entidad
AENOR

Entidad
AENOR

Els nostres menús s'elaboren
seguint les directrius de la Guia dels
menús en els menjadors escolars de
la Generalitat Valenciana.

Compliant 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
nossa oferta gastronòmica. Poden
consultar esta informació en cuina
o en la direcció del centre.