



	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	<b>3</b> Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas y verduras Revuelto de calabacín con pisto Fruta	<b>4</b> Ensalada fresca de temporada Macarrones con nata y champiñones Merluza a la provenzal con brócoli Fruta	<b>5</b> Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Bocadito vegetal con patatas Lácteo	<b>6</b> Ensalada fresca de temporada Arroz al horno vegetal Boquerones a la andaluza con salteado campestre Fruta	<b>7</b> Ensalada fresca de temporada Salmorejo Pasta con boloñesa vegetal Fruta
Comida / Dinar	<b>10</b> Ensalada fresca de temporada Gazpacho andaluz Cous cous salteado con verduras y legumbres Fruta	<b>11</b> Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pizza permitida Fruta	<b>12</b> Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Empanado vegano con verduras Fruta	<b>13</b> Gazpacho Ensalada de pasta Abadejo al horno con tomate y pimientos Lácteo	<b>14</b> Ensalada fresca de temporada Ensalada de alubias Hamburguesa vegetal con patatas Fruta
Comida / Dinar	<b>17</b> Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y queso Rodaja de merluza empanada con zanahoria Fruta	<b>18</b> Crema fría permitida Ensalada de garbanzos con vegetales Bocadito vegetal con patatas Fruta	<b>19</b> Tomate y queso fresco Huevos Bellavista Fideuà de pescado y marisco Fruta	<b>20</b> Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Merluza a la lionesa con calabacín plancha Fruta	<b>21</b> BARCACOA PERMITIDA
Comida / Dinar	<b>24</b> FESTIVO	<b>25</b> Tosta de champiñones gratinados Ensalada capresse Pasta con boloñesa vegetal Fruta	<b>26</b> Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con manzana asada Empanado vegano con arroz Fruta	<b>27</b> Ensalada fresca de temporada Macarrones con genovesa vegetal Rape a la marinera con guisantes Fruta	<b>28</b> Ensalada fresca de temporada Croquetas permitidas Hamburguesa completa vegetal con patatas Postre especial permitido



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.