

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albóndigas veganas con brócoli Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Espaguetis a la italiana Tortilla francesa con salteado de verduras Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Falafel con judías verdes Lácteo	5 Gazpacho de sandía Ensalada de patatas, vegetales y huevo Longanizas veganas con salsifina Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal Tortilla francesa con verduras Fruta
9 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín, patata nueva y puerros Ragout de legumbres con cous cous Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Empanado vegano con pimiento Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con zanahoria Fruta	12 Salmorejo Ensalada de pasta tricolor, vegetales, cherrys, huevo y queso Guisantes salteados con soja texturizada Lácteo	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Huevos revueltos con patatas Lácteo
16 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con verduras Tortilla francesa con verduras Fruta	17 Crema fría permitida Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Patatas al curry Fruta	18 Tomate y queso fresco Fideuà de verduras Falafel en salsa de yogur Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Soja texturizada salteada con calabacín Lácteo	20 BARCACOA PERMITIDA
23 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas y verduras Tortilla de queso con tirabeques Fruta	24 FESTIVO	25 Ensalada fresca de temporada Macarrones con carbonara vegetal Tofu con guisantes Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas Empanado vegano con arroz Lácteo	27 Ensalada fresca de temporada Croquetas permitidas Hamburguesa completa vegetal con patatas Postre especial permitido
30				

OVOLACTOVEGETARIANO



Els nostres menús s'elaboren seguent 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.