

SIN CERDO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Merluza a la provenzal 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 de ave Pollo al horno con judías verdes Lácteo	5 Gazpacho de sandía Ensalada de patatas, vegetales, atún y huevo Longanizas de pollo con samfaina Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal Rabas enharinados caseros con salsa tártara Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín, patata nueva y puerros Ragout de pollo con cous cous Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pescadilla enharinada con pimiento Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con zanahoria Fruta	12 Salmorejo Ensalada de pasta tricolor, vegetales, cherries, huevo y atún Bacalao lactonesa con guisantes Lácteo	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo al romero con patatas asadas Lácteo
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con verduras Merluza a la marinera Fruta	17 Crema fría permitida Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Pavo al curry con patatas Fruta	18 Tomate y queso fresco Fideuà de pescado y marisco Falafel en salsa de yogur Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Gallineta a la lionesa con calabacín plancha Lácteo	20 BARCACOA PERMITIDA
Comida / Dinar	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 Rape a la marinera con guisantes Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas Chuletas de pavo con arroz Lácteo	27 Ensalada fresca de temporada Entremeses permitidos con croquetas permitidas Hamburguesa completa de ternera con patatas Postre especial permitido
Comida / Dinar	30				



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.