

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				3 Salade fraîche de saison Salade murcienne autorisée Hamburger végétarien avec ratatouille Yaourt	4 Salade fraîche de saison Pâtes à l'italienne Haricots verts sautés Fruit
Comida / Dinar	7 Salade fraîche de saison Lentilles avec riz complet Quinoa aux légumes Fruit	8 Salade fraîche de saison Brocoli gratiné Omelette avec maïs sauté Fruit	9 Salade fraîche de saison Spaghettis complets à la napolitaine Seitan avec haricots verts Fruit	10 Salade fraîche de saison Quesadilla végétale Pois chiches à la maraîchère Fruit	11 Houmous de pois chiches Chou-fleur gratiné Fideuà de verduras Fruit
Comida / Dinar	14 Salade fraîche de saison Crème de légumineuses Fricand de tofu avec riz complet Fruit	15 Crème froide de melon Macaronis complets à la piémontaise Omelette aux courgettes avec salade autorisée Fruit	16 Salade fraîche de saison Crème de légumes Saucisses végétaliennes avec pommes de terre rôties Fruit	17 Houmous de carottes Salade complète (sans thon) Riz aux légumes avec pois chiches Yaourt	18 Salade fraîche de saison Pizza avec légumes et fromage Haricots blancs avec légumes Fruit
Comida / Dinar	21 Salade fraîche de saison Spaghettis complets à l'italienne Omelette au fromage avec carottes Fruit	22 Salade fraîche de saison Lentilles avec légumes Tofu grillé avec poivrons Fruit	23 Salade fraîche de saison Riz à la cubaine Falafels de betterave avec pois gourmands Fruit	24 Salade fraîche de saison Soupe de légumes Hamburger végétalien avec épi de maïs Fruit	25 Gazpacho andaluz Salade de pois chiches, quinoa, légumes et feta Omelette aux pommes de terre avec pain et tomate Yaourt
Comida / Dinar	28 Salade fraîche de saison Coquillettes en sauce au fromage Œufs brouillés à l'ail nouveau Fruit	29 Salade fraîche de saison Crème de poireaux et de courge Curry de petits pois avec pommes de terre Fruit	30 Salade fraîche de saison Salade Santa Monica autorisée Fideuà végétale au pak choï Yaourt		



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.