

SANS PORC

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				3 Salade fraîche de saison Salade murcienne Hamburger de poulet avec ratatouille Yaourt	4 Salade fraîche de saison Pâtes à l'italienne Calamars à la romaine Fruit
Comida / Dinar	7 Salade fraîche de saison Lentilles avec riz complet Merlu en sauce avec pois gourmands Fruit	8 Salade fraîche de saison Brocoli gratiné Omelette au thon avec maïs sauté Fruit	9 Salade fraîche de saison Spaghettis complets à la napolitaine Merlu à la marinère Fruit	10 Salade fraîche de saison Quesadilla végétale Pois chiches à la maraîchère Fruit	11 Houmous de pois chiches Salade russe Fideuà Fruit
Comida / Dinar	14 Salade fraîche de saison Crème de légumineuses Cabillaud confit avec pois gourmands Fruit	15 Crème froide de melon Macaronis complets à la piémontaise Omelette aux courgettes avec salade autorisée Fruit	16 Salade fraîche de saison Soupe de volaille Saumon à l'aneth avec aubergine Fruit	17 Houmous de carottes Salade complète Dinde grillée avec courgettes Yaourt	18 Salade fraîche de saison Pizza aux légumes et au fromage Haricots blancs avec légumes Fruit
Comida / Dinar	21 Salade fraîche de saison Spaghettis complets à l'italienne Merlu à la provençale avec brocoli Fruit	22 Salade fraîche de saison Lentilles avec légumes Merlu pané à la farine avec légumes Fruit	23 Salade fraîche de saison Riz à la cubaine Anchois panés avec pois gourmands Fruit	24 Salade fraîche de saison Soupe de volaille Poulet au miel et au citron 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 Colin croustillant maison avec haricots verts Fruit	29 Salade fraîche de saison Crème de poireaux et de courge Dinde au curry avec pommes de terre Fruit	30 Salade fraîche de saison Calamars à la sauce de tomate 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.