

SIN FRUTOS SECOS,
LEGUMBRES, HUEVO, MARISCO,
APLV
***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada Menestra de verduras Fogonero** en salsa permitida Fruta	2 Ensalada Gratén de espinacas permitido Lomo** plancha con tomate Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada Pasta de maíz a la napolitana Bacalao** al horno con verduras Fruta	6 Ensalada Sopa minestrone con pasta de maíz Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada Arroz de otoño** Lomo** con tomate Fruta	8 Ensalada Ensalada permitida Gallineta** al horno Fruta	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada Crema de verduras Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	14 Ensalada Sopa de ave con pasta de maíz Pescado** al horno Fruta	15 FESTIVO	16 Ensalada Tabulé de quinoa Pavo en salsa permitida con arroz blanco Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada Pasta de maíz con a la italiana (sin lácteos) Chuletas de pavo con brócoli Fruta	20 Ensalada Quinoa salteada con verduras Pescado plancha con patatas Fruta	21 Ensalada Verduras salteadas Pescado** al horno Fruta	22 Ensalada Arroz con tomate y verduras Pechuga a la plancha con champiñones Fruta	23 Ensalada Tomates gratinados Tortilla de maíz con ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	26	27	28	29	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.