

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				3 Ensalada fresca de temporada Ensalada murciana permitida Hamburguesa vegana con pisto Yogur	4 Ensalada fresca de temporada Pasta a la italiana Judias verdes salteadas Fruta
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Quinoa con vegetales Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Brócoli gratinado Tortilla francesa con maíz salteado Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Seitán con judías verdes Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla vegetal Garbanzos a la hortelana Fruta	11 Hummus de garbanzos Coliflor gratinada Fideuà de verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Fricando de tofu con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Macarrones integrales a la piamontesa Tortilla de calabacín con ensalada permitida Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Longanizas veganas con patatas asadas Fruta	17 Hummus de zanahoria Ensalada completa (sin atún) Arroz vegetal con garbanzos Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Pizza de verduras y queso Alubias con verduras Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Tortilla de queso con zanahoria Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tofu a la plancha con pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Falafel de remolacha con tirabeques Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con mazorca de maíz Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla de patatas con pan y tomate Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas en salsa de queso Revuelto de ajos tiernos Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Curry de guisantes con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Ensalada Santa Mónica permitida Fideuà vegetal con pak choi Yogur		



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.