

Sin frutos secos
SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

	7	8	9	10
	Ensalada solo verduras frescas Espaguetis integrales con verduras Filete de merluza plancha con pimientos Fruta	Ensalada solo verduras frescas Lentijas con verdura Tortilla de patatas y pan con tomate Fruta	Crujites con salsa de yogur Ensalada especial ingredientes permitidos Arroz al horno (carne y arroz, no embudido) Fruta ecológica	Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (caldo verduras) con fideos Pollo al ajillo con patatas panaderas Fruta

13	14	15	16	17
Ensalada solo verduras frescas Fideuà de verduras Calamares enharinados con verduras Lácteo	Ensalada solo verduras frescas Crema de guisantes y manzana Pechuga de pollo con patatas Fruta	Ensalada eco solo verduras frescas Arroz de secreto con calabaza y setas Boquerones frescos a la andaluza(añail) guarnición permitida Fruta ecológica	Croqueta casera Alubias con verduras Pizza casera Fruta	Ensalada solo verduras frescas Hervido valenciano Albondigas (sin frutos secos) con arroz Fruta

20	21	22	23	24
Ensalada solo verduras frescas Macarrones con verduras Filete de merluza plancha con guisantes Lácteo	Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (caldo verduras) con fideos Cocido (garbanzo, patata, zanahoria, verdura, pollo) Fruta	Ensalada eco solo verduras frescas FESTIVO	Ensalada solo verduras frescas Potaje Tortilla de patata y cebolla con queso Fruta	Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras eco Lomo con cous cous Fruta

27	28	29	30	31
Ensalada solo verduras frescas Lentijas Tortilla de berenjena y tosta de ajoerriero Lácteo	Ensalada solo verduras frescas Espaguetis italiana Bacalao a la koskera Fruta	Ensalada eco solo verduras frescas Garbanzos con verduras P/ECO Chuletetas de pavo con patata asada Fruta	Fiambrés permitidos Ensalada especial ingredientes permitidos Paella valenciana con pollo de campo Fruta	Hummus** Sopa minestrone con estrellitas Goulash de tenera con cous cous Fruta



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.