

Laetosa** solo condimentos permitidos

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

7
Ensalada solo verduras frescas
Espaguetis integrales con verduras, no queso
Filete de merluza plancha con pimientos
Fruta

8
Ensalada solo verduras frescas
Lentijas con verdura
Tortilla de patatas y pan con tomate
Fruta

9
Cruclitès
Ensalada especial ingredientes permitidos
Arroz al horno (carne y arroz, no embudido)
Fruta ecológica

10
Ensalada solo verduras frescas
Sopa de cocido (caldo verduras) con fideos
Pollo al ajillo con patatas panaderas
Fruta

13
Ensalada solo verduras frescas
Fideuà de verduras
Calamares empanados con verduras
Fruta

14
Ensalada solo verduras frescas
Crema de guisants y manzana, no lácteo
Pechuga de pollo con patatas
Fruta

15
Ensalada eco solo verduras frescas
Arroz de secreto con calabaza y setas
Boquerones fresco con ensalada
Fruta ecológica

16
Croqueta casera de patata y verduras
Alubias con verduras
Pizza, no queso
Fruta

17
Ensalada solo verduras frescas
Hervido valenciano
Carné blanca con arroz
Fruta

20
Ensalada solo verduras frescas
Macarrones al pesto, no queso
Filete de merluza plancha con guisantes
Fruta

21
Ensalada solo verduras frescas
Sopa de cocido (caldo verduras) con fideos
Cocido (garbanzo, patata, zanahoria, verdura, pollo)
Fruta

22
FESTIVO

23
Ensalada solo verduras frescas
Potaje
Tortilla de patata y cebolla con jamón
Fruta

24
Ensalada solo verduras frescas
Crema de verduras eco, no lácteo
Lomo, no lácteo, con arroz
Fruta

27
Ensalada solo verduras frescas
Lentijas
Tortilla de berenjena y tosta de ajoerrero
Fruta

28
Ensalada solo verduras frescas
Espaguetis italiana, no lácteo
Bacalao a la koskera
Fruta

29
Ensalada eco solo verduras frescas
Garbanzos con verduras P/ECO
Carné blanca con patata asada
Fruta

30
Fiambres permitidos
Ensalada especial ingredientes permitidos
Paella valenciana con pollo de campo
Fruta

31
Hummus**
Sopa minestroné con espinacas
Carné blanca con arroz
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.