

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

2 Amanida només verdures fresques
Paella de verdures
Lluç amb broquil
Fruita

3 Amanida eco només verdures fresques
Cigrons amb verdures ECO
Llombello, no lactis, amb pisto
Fruita eco

4 Amanida només verdures fresques
Sopa de pubxero (caldo de verdures) amb fideus
Truita de creïlla i calabasseta amb pa amb tomaca i pernil
Fruita

5 Amanida només verdures fresques
Purè de verdures eco, no lacti
Tíot amb arros
Fruita

6 verdures en tempura
Macarrons Italiana, no lactis
Seitons amb amanida
Fruita

Comida / Dinar

9 Amanida només verdures fresques
Llentilles amb verdures P/ECO
Truita patisana amb pernil
Fruita

10 Amanida només verdures fresques
Sopa de pubxero (caldo de verdures) amb fideus
Cuixa amb creïlles
Fruita

11 Hummus**
Espaguetis amb especíes
Salmon amb verdures
Fruita

12 Amanida eco només verdures fresques
Crema de fassols i verdures P/ECO
Carne blanca amb tomata i creïlles
Fruita eco

13 Amanida només verdures fresques
Paella valenciana amb polastre de camp i carxofes
Fruita

Comida / Dinar

16 FESTIU

17 FESTIU

18 FESTIU

19 FESTIU

20 FESTIU

Comida / Dinar

23 Amanida només verdures fresques
Llentilles amb verdures P/ECO
Lluç planxa amb carfota
Fruita

24 Tomata eco amb especíes
Sopa de pubxero (caldo de verdures) amb fideus
Pubxero (cigrons, creïlla, carfota, verdura i polastre)
Fruita eco

25 Amanida només verdures fresques
Hummus**
Arros al forn (carri i arros, no embolits)
Fruita

26 Amanida només verdures fresques
Crema de porros, sense nata
Rellom, no lactis, amb arros
Fruita

27 Amanida només verdures fresques
Fesols amb arros
Pizza sense lactis
Fruita

Comida / Dinar

30 Amanida només verdures fresques
Crema de verdures, no lactis
Carne blanca amb creïlles
Fruita

31 Tosta de verdures
Amanida amb ou i salmó
Fideuà
Fruita

Lactosa** solo condimentos permitidos



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) Nº 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.