

NOVIEMBRE
2023
MENÚ BASAL

FRUITES DE TEMPORADA:

Pera, Poma, Banana,
Persimon i Mandarina

VALOR DIFERENCIAL



AL·LERGÒGENS



Avda. 1^a de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (València)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disposem de menús adaptats a l'edat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiaquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

NOVIEMBRE
2023
MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, Manzana, Banana,
Persimon y Mandarina

VALOR DIFERENCIAL



ALÉRGENOS



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

1 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Festivo	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

2 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Lentejas a la hortelana P/ECO	CA
	FE
Segundo Ragout de pavo con cous cous	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Calabacín a la plancha Pescado blanco /Fruta	

3 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Croquetas de bacalao con milhojas de tomate	CA
	FE
Segundo Arròs amb fesols i naps	HDC
	LIP
Postre Fruta ECO	
Cena Crema de calabaza Huevo /Fruta	

6 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Hélices a la napolitana	CA
	FE
Segundo Merluza a la koskera	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Cous cous con especias Carne magra de cerdo /Fruta	

7 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Fabada vegetal	CA
	FE
Segundo Contramuslo a la italiana	HDC
	LIP
Postre Lácteo	
Cena Hervido valenciano Pescado azul /Fruta	

8 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Ensalada completa con huevo duro	CA
	FE
Segundo Arroz de otoño	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Brochetas de verduras Carne de ave /Fruta	

9 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Sopa de ave con estrellitas	CA
	FE
Segundo Albóndigas en salsa con arroz blanco	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Wok de verduras Pescado al limón /Fruta	

10 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Garbanzos con espinacas P/ECO	CA
	FE
Segundo Panini de verduras gratinado	HDC
	LIP
Postre Fruta ECO	
Cena Menestra salteada Tortilla de patata y cebolla /Fruta	

13 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Tallarines a la genovesa (bacon, tomate)	CA
	FE
Segundo Ventresca de merluza gratinado provenzal	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Champiñones gratinados Carne blanca /Fruta	

14 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Crema de verduras y legumbres	CA
	FE
Segundo Goulash de magro con gnocchis	HDC
	LIP
Postre Yogur natural valenciano	
Cena Guisantes con cebolla y jamón Pescado al papillote /Fruta	

15 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Quesadilla vegetal con queso	CA
	FE
Segundo Paella valenciana con pollo de campo	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Judías verdes salteadas Hamburguesa de soja /Fruta	

16 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Fideuà de verduras y champiñones	CA
	FE
Segundo Pollo al chilindrón	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Tomate relleno Pescado blanco /Fruta	

17 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Lentejas estofadas P/ECO con arroz integral	CA
	FE
Segundo Tortilla de patata	HDC
	LIP
Postre Fruta ECO	
Cena Ensalada completa Carne roja magra /Fruta	

20 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Guisado de patatas y verduras de temporada con majado	CA
	FE
Segundo Bacalao a la vizcaína	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Brócoli al vapor Carne blanca /Fruta	

21 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Sopa minestrone	CA
	FE
Segundo Pollo al horno (Infantil: Pollo deshuesado) con patatas	HDC
	LIP
Postre Lácteo	
Cena Verduras salteadas con pasta Pescado al limón /Fruta	

22 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Olleta ilicitana	CA
	FE
Segundo Tortilla de patata	HDC
	LIP
Postre Fruta ECO	
Cena Hervido valenciano Sandwich vegetal /Fruta	

23 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Potaje de garbanzos P/ECO	CA
	FE
Segundo Longanizas con puré de boniato	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Calabacín a la plancha Revuelto de verduras /Fruta	

24 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Macarrones integrales en salsa de calabaza	CA
	FE
Segundo Merluza a la provenzal	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Crepe de verduras Carne de ave /Fruta	

27 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Lentejas con chorizo	CA
	FE
Segundo Tortilla de patata	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Tajin de Verduras Carne blanca /Fruta	

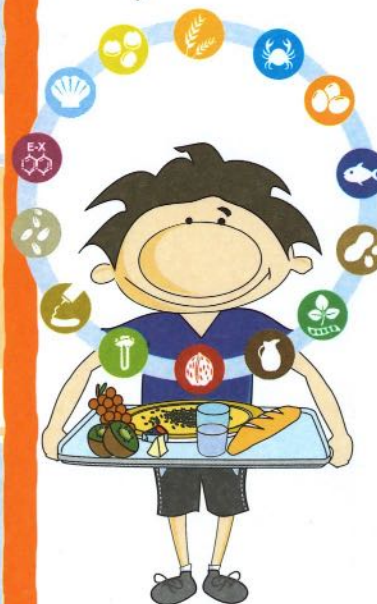
28 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Sopa de cocido	CA
	FE
Segundo Cocido completo	HDC
	LIP
Postre Fruta	
Cena Crema de puerros Pescado al papillote /Fruta	

29 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Rabas enharinadas con salsa tártara	CA
	FE
Segundo Canelones gratinados	HDC
	LIP
Postre Fruta ECO	
Cena Mazorca de maíz con sal Huevo /Fruta	

30 Entrante	KCAL
	PROT
Primero Arroz oriental	CA
	FE
Segundo Guiso de pollo con verduras y patata	HDC
	LIP
Postre Flan chino	
Cena Patatas gratinadas con queso Pescado azul /Fruta	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

SIN HUEVO
***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS



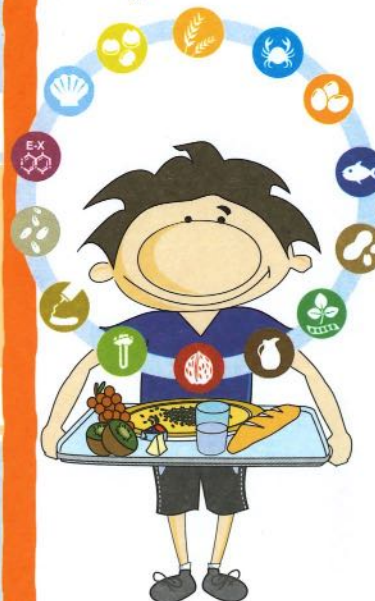
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	1 MIÉRCOLES / DIMECRES	2 JUEVES / DIJOUS	3 VIERNES / DIVENDRES
		FESTIVO	Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras Pavo en salsa permitida con cous cous Fruta	Ensalada solo verduras frescas Fiambres permitidos Arròs amb fesols i naps Lácteo
6 Ensalada solo verduras frescas Pasta especial napolitana Merluza al horno con espárragos Fruta	7 Ensalada solo verduras frescas Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Lácteo	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa (sin huevo duro) Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada solo verduras frescas Sopa de ave con pasta especial Came permitida guisada con arroz Fruta	10 Ensalada solo verduras frescas Garbanzos con espinacas Panini con verduras gratinado Fruta
13 Ensalada solo verduras frescas Pasta especial con tomate Merluza al horno con guisantes Fruta	14 Ensalada solo verduras frescas Crema de legumbres y verduras Magro con salsa permitida con patatas Lácteo	15 Hummus de garbanzos Quesadilla de verduras y queso Paella de pollo Fruta	16 Ensalada solo verduras frescas Pasta especial con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con arroz Tortilla (harina garbanzos) de patatas Fruta
20 Ensalada solo verduras frescas Guisado de verduras y patata** Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada solo verduras frescas Sopa minestrone (caldo de ave) pasta especial Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada solo verduras frescas Olleta ilicitana* Tortilla (harina garbanzos) de patatas Lácteo	23 Ensalada solo verduras frescas Potaje de garbanzos* Came permitida con puré de boniato Fruta	24 Ensalada solo verduras frescas Pasta especial con salsa de calabaza Merluza al horno con guisantes Fruta
27 Ensalada solo verduras frescas Lentejas con verduras Tortilla (harina garbanzos) de patatas Fruta	28 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	29 Ensalada solo verduras frescas Rabas enharinadas (sin huevo) Pasta especial con boloñesa permitida Fruta	30 Ensalada solo verduras frescas Arroz tres verduras Pollo guisado con verduras Lácteo	

SIN HUEVO+ SIN LEGUMBRES
*****SOLO CONDIMENTOS**
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Ragout de pavo con cous cous Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Croquetas de pollo con milhojas de tomate Arròs amb fesols i naps Làcteo
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Hélices napolitana Merluza a la koskera Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Lácteo	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa con huevo duro Arroz de calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con estrellitas Carne blanca guisada con arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini con verduras gratinado Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Tallarines con tomate Merluza al horno con guisantes Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Carne blanca con salsa permitida y gnocchis Lácteo	15 Hummus de garbanzos Quesadilla de verduras y queso Paella de pollo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Legumbres con arroz Tortilla de patatas Lácteo	23 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Longanizas de pollo con puré de boniato Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Macarrones con salsa de calabaza Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (caldo solo ave) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Rabas enharinadas Pasta con boloñesa vegetal Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz tres verduras Chop suey de pollo y verduras Lácteo	

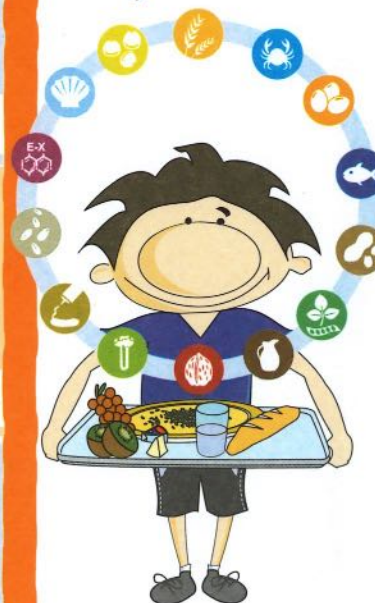


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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. Podeu consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN FRUCTOSA + LACTOSA
***solo condimentos permitidos

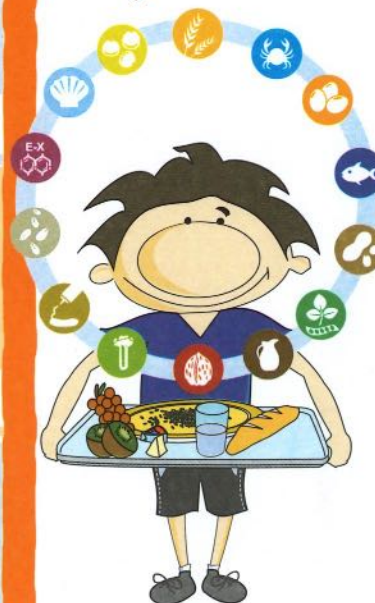
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada permitida Lentejas con verduras Pavo en salsa permitida con cous cous Fruta	3 Ensalada permitida Fiambres permitidos Arròs amb fesols i naps Làcteo
Comida / Dinar	6 Ensalada permitida Hélices napolitana** Merluza al horno con espárragos Fruta	7 Ensalada permitida Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Lácteo	8 Hummus de zanahoria permitido Ensalada completa con huevo duro Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada permitida Sopa de ave con estrellitas Carne permitida guisada con arroz Fruta	10 Ensalada permitida Garbanzos con espinacas Panini con verduras gratinado Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada permitida Tallarines con tomate Merluza al horno con guisantes Fruta	14 Ensalada permitida Crema de legumbres y verduras Magro con salsa permitida con patatas Lácteo	15 Hummus de garbanzos Quesadilla de verduras y queso * Paella de pollo* Fruta	16 Ensalada permitida Fideos con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada permitida Lentejas con arroz Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Guisado de verduras y patata Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada permitida Sopa minestrone* Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada permitida Legumbres con arroz Tortilla de patatas Lácteo	23 Ensalada permitida Potaje de garbanzos Carne permitida con puré de boniato Fruta	24 Ensalada permitida Macarrones con salsa de calabaza Lomo mediterraneo plancha con guarnición* Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patatas Fruta	28 Ensalada permitida Sopa de cocido (caldo solo ave) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	29 Ensalada permitida Rabas enharinadas Pasta con boloñesa permitida Fruta	30 Ensalada permitida Arroz estilo oriental* Pollo guisado con verduras Lácteo	



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.

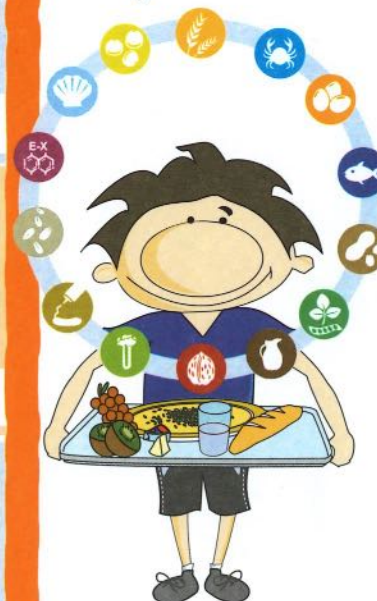
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pavo** en salsa permitida con cous cous Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Fiambres permitidos Arròs amb fesols i naps Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Hélices napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con espárragos Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Fruta	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa con huevo duro Arroz de secreto * con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con estrellitas Carné permitida guisada con arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini con verduras Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Tallarines con tomate (sin lácteos) Merluza al horno con guisantes Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras (sin lácteos) Carné blanca con salsa permitida con patatas Fruta	15 Hummus de garbanzos Wrap de verduras (sin lácteos)* Paella de pollo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Olleta ilicitana* Tortilla de patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Carné permitida con puré de boniato Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Macarrones con salsa de calabaza (sin lácteos) Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas Fruta	28 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (embutidos permitidos) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Rabas enharinadas Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz estilo oriental*** Pollo guisado con verduras 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. Podeu consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pavo** en salsa permitida con cous cous Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Fiambres permitidos Arròs amb fesols i naps Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Hélices napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con espárragos Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Fruta	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa con huevo duro Arroz de secreto * con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con estrellitas Carne permitida guisada con arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini con verduras Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Tallarines con tomate (sin lácteos) Merluza al horno con guisantes Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras (sin lácteos) Carne blanca con salsa permitida con patatas Fruta	15 Hummus de garbanzos Wrap de verduras (sin lácteos)* Paella de pollo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Olleta ilicitana* Tortilla de patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Carne permitida con puré de boniato Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Macarrones con salsa de calabaza (sin lácteos) Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas Fruta	28 Ensalada solo verduras frescas Sopa de cocido (embutidos permitidos) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Rabas enharinadas Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz estilo oriental*** Pollo guisado con verduras Fruta	

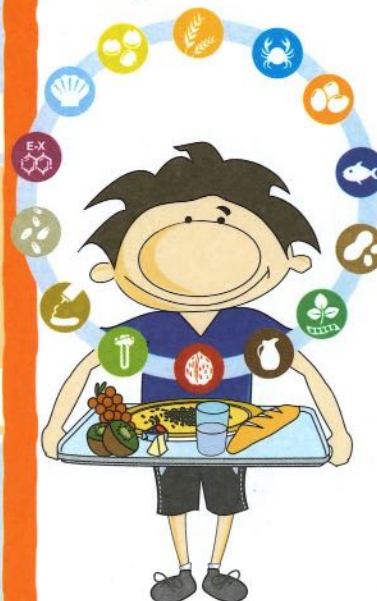


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.

Sin Lentejas

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Ragout de pavo con cous cous Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Croquetas variadas con millojas de tomate Arros amb fesols i naps Lácteo
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Hélices napolitana Merluza a la koskera Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Lácteo	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa con huevo duro Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con estrellitas Albóndigas en salsa con arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini con verduras gratinado Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Tallarines a la genovesa Merluza al horno con guisantes Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Goulash de magro con gnocchis Lácteo	15 Hummus de garbanzos Quesadilla de verduras y queso Paella de pollo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz salteado con jamón Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Olleta ilicitana permitida Tortilla de patatas Lácteo	23 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Longanizas con puré de boniato 40g Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Macarrones con salsa de calabaza Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Tortilla de patatas Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Rabas enharinadas Canelones gratinados Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz estilo oriental* Chop suey de pollo y verduras Lácteo	

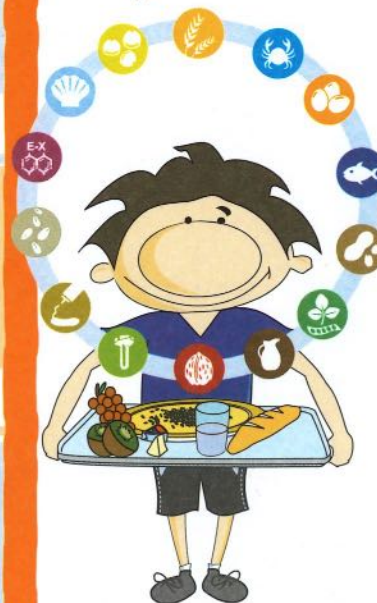


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

DIABÉTICO

Legumbres - 150g; Pan/tosta - 20g;
Pasta/arroz - 120g; Tortilla - 1 porción;
Guarniciones HC - 30g; Sopa - 100g



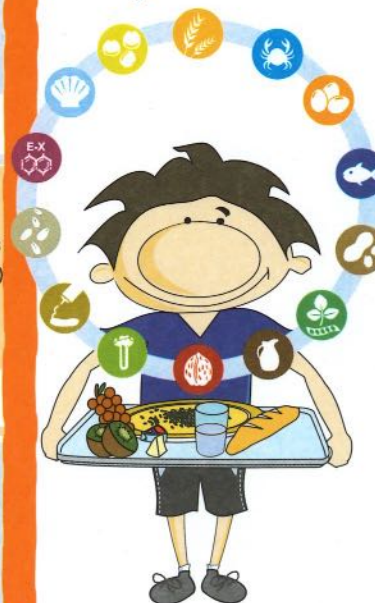
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Ragout de pavo con cous cous Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Croquetas variadas con milhojas de tomate Arròs amb fesols i naps Làcteo desnatado
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Hélices napolitana Merluza a la koskera Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Lácteo desnatado	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa con huevo duro Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con estrellitas Carne permitida guisada con arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini con verduras gratinado Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Tallarines a la genovesa Merluza al horno con guisantes Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas y verduras Goulash de magro con gnocchis Lácteo desnatado	15 Hummus de garbanzos Quesadilla de verduras y queso Paella de pollo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pasta con verduras (120g) Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Olleta ilicitana Tortilla de patatas Lácteo desnatado	23 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Carne permitida con puré de boniato Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Macarrones con salsa de calabaza Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Rabas enharinadas Canelones gratinados Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz estilo oriental* Chop suey de pollo y verduras Lácteo desnatado	

SIN FRUCTOSA/SORBITOL
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofr.especial) con espinacas Pavo en salsa permitida con cous cous Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	3 Ensalada permitida Fiambres permitidos Arroz con pollo (sofr.especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	6 Ensalada permitida Hélices con champiñones Merluza al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	7 Ensalada permitida Alubias (3 cuch) (sofr.especial) con jamón Contramuslo de pollo con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	8 Nachos con queso Lechuga con huevo duro Arroz de secreto y setas (sofr.especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	9 Ensalada permitida Sopa de ave con estrellitas Came blanca a la plancha con arroz Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	10 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofr.especial) con espinacas Panini de jamón cocido, champiñones y queso (sin tomate) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	13 Ensalada permitida Pasta con aceite y champiñones Merluza al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	14 Ensalada permitida Crema de calabacín Magro con salsa permitida con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	15 Ensalada permitida Panini de york y queso (sin tomate) Arroz con pollo (sofr.especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	16 Ensalada solo verduras frescas Fideos con de champiñones (sofrito especial) Pollo con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	17 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofr.especial) con arroz Tortilla de patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Patatas con aceite y orégano Bacalao al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	21 Ensalada permitida Sopa de fideos (caldo de ave) Pollo al horno con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	22 Ensalada permitida Legumbres (3 cuch) (sofr.especial) con arroz y acelgas Tortilla de patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	23 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofr.especial) con espinacas Came blanca a la plancha con puré de boniato Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	24 Ensalada permitida Macarrones con taquitos de pavo y orégano Merluza al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	27 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofr.especial) con espinacas Tortilla de patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	28 Ensalada permitida Sopa (caldo solo ave) con pasta Cocido permitido (pollo y patata) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	29 Ensalada permitida Rabas enharinadas Pasta blanca con champiñones, carne y queso Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	30 Ensalada permitida Arroz blanco con york Pollo a la plancha con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	

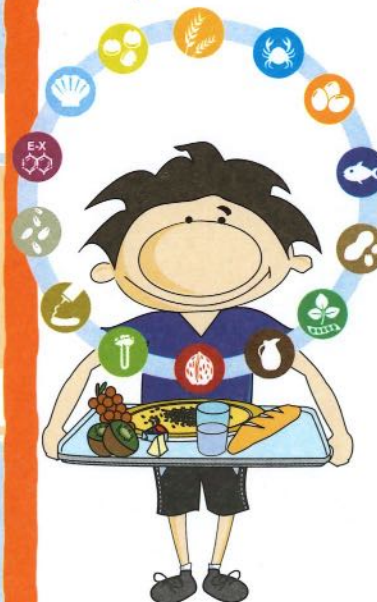


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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. Podeu consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN PESCADO
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pavo en salsa permitda con cous cous Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Croquetas de pollo con millojas de tomate Arròs amb fesols i naps Lácteo
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Hélices napolitana Tortilla de espárragos Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Lácteo	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa con huevo duro Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con estrellitas Albóndigas** en salsa con arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini con verduras gratinado Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Tallarines con tomate Carne blanca a la plancha con guisantes Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Magro con salsa permitida con gnocchis* Lácteo	15 Hummus de garbanzos Quesadilla de verduras y queso Paella de pollo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Carne blanca a la plancha con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone* Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Olleta ilicitana Tortilla de patatas Lácteo	23 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Carne permitida con puré de boniato Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Macarrones con salsa de calabaza Carne blanca a la plancha con guisantes Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Verduras en tempura* Canelones gratinados* Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz tres verduras Chop suey de pollo y verduras* Lácteo	

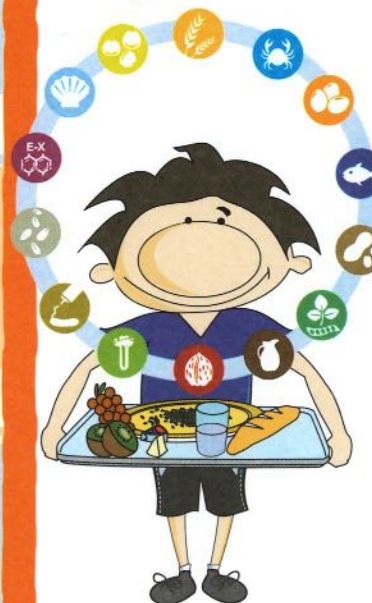


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.

SIN PESCADO-MARISCO
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pavo en salsa permitda con cous cous Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Croquetas de pollo con milhojas de tomate Arròs amb fesols i naps Lácteo
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Hélices napolitana Tortilla de espárragos Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Lácteo	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa con huevo duro Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con estrellitas Albóndigas** en salsa con arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini con verduras gratinado Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Tallarines con tomate Carne blanca a la plancha con guisantes Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Magro con salsa permitida con gnocchis* Lácteo	15 Hummus de garbanzos Quesadilla de verduras y queso Paella de pollo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Carne blanca a la plancha con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone* Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Olleta ilicitana Tortilla de patatas Lácteo	23 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Carne permitida con puré de boniato Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Macarrones con salsa de calabaza Carne blanca a la plancha con guisantes Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Verduras en tempura* Canelones gratinados* Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz tres verduras Chop suey de pollo y verduras* Lácteo	

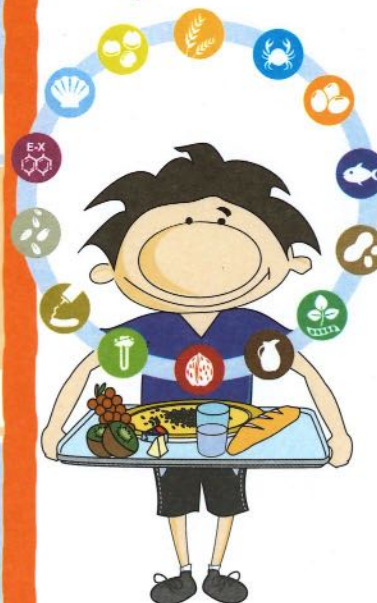


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.

SIN FRUTOS SECOS
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada permitida Lentejas con verduras Pavo en salsa permitida con cous cous Fruta	3 Ensalada permitida Fiambres permitidos Arròs amb fesols i naps Lácteo
Comida / Dinar	6 Ensalada permitida Hélices napolitana** Merluza al horno con espárragos Fruta	7 Ensalada permitida Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Lácteo	8 Hummus de zanahoria permitido Ensalada completa con huevo duro Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada permitida Sopa de ave con estrellas Carné permitida guisada con arroz Fruta	10 Ensalada permitida Garbanzos con espinacas Panini con verduras gratinado Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada permitida Tallarines con tomate Merluza al horno con guisantes Fruta	14 Ensalada permitida Crema de legumbres y verduras Magro con salsa permitida con patatas Lácteo	15 Hummus de garbanzos Quesadilla de verduras y queso * Paella de pollo* Fruta	16 Ensalada permitida Fideos con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada permitida Lentejas con arroz Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Guisado de verduras y patata Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada permitida Sopa minestrone* Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada permitida Legumbres con arroz Tortilla de patatas Lácteo	23 Ensalada permitida Potaje de garbanzos Carné permitida con puré de boniato Fruta	24 Ensalada permitida Macarrones con salsa de calabaza Lomo mediterráneo plancha con guarnición* Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patatas Fruta	28 Ensalada permitida Sopa de cocido (caldo solo ave) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	29 Ensalada permitida Rabas enharinadas Pasta con boloñesa permitida Fruta	30 Ensalada permitida Arroz estilo oriental* Pollo guisado con verduras Lácteo	



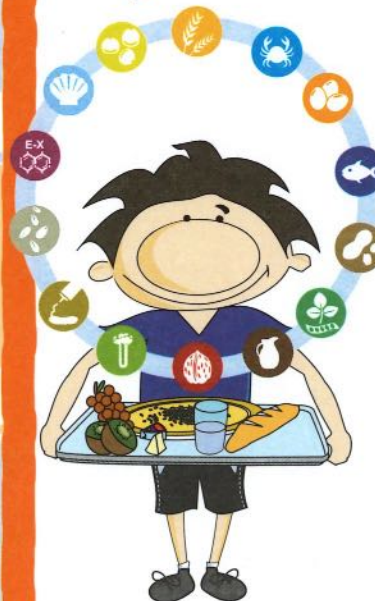
El servicio de atención al cliente y la información y asesoramiento de comidas disponibles en los comedores, para garantizar la calidad de la comida.

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.

SIN LEGUMBRES

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Pavo en salsa permitida con quinoa* Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Fiambres permitidos Arroz con verduras (sin legumbres) Lácteo
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Pasta especial napolitana Merluza al horno con espárragos Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Verduras salteadas con jamón Contramuslo de pollo con verduras Lácteo	8 Nachos con queso Ensalada completa con huevo duro Arroz de secreto * con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Carne permitida guisada con arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Panini con verduras gratinado Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate Merluza al horno con salteado de verduras Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro con salsa permitida con gnocchis* Lácteo	15 Ensalada permitida Quesadilla de verduras y queso Paella de pollo (sin legumbres) Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Arroz salteado con jamón Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone con pasta especial Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Guiso de verduras y arroz (sin legumbres) Tortilla de patatas Lácteo	23 Ensalada fresca de temporada Salteado de champiñones y calabacín Carne permitida con puré de boniato Fruta Salteado de champiñones y calabacín Carne permitida con puré de boniato	24 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de calabaza Merluza al horno con salteado de verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Tortilla de patatas Fruta Hervido de verduras Tortilla de patatas	28 Ensalada fresca de temporada Sopa (caldo solo ave) sin legumbres, pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas y verduras) Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Rabas enharinadas Pasta especial con boloñesa permitida Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz tres verduras* Pollo guisado con verduras Lácteo	

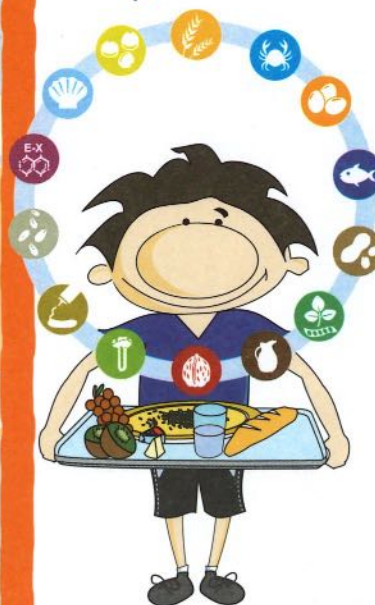


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.

SIN HUEVO + APLV + MARISCO
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pavo** en salsa permitida con cous cous Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Fiambres permitidos Arròs amb fesols i naps Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Pasta especial napolitana (sin lácteos) Carne a la plancha con espárragos Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Fruta	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa (sin huevo duro) Arroz de secreto* con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Carne permitida guisada con arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini con verduras* Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate (sin lácteos) Carne blanca a la plancha con guisantes Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras (sin lácteos) Carne blanca con salsa permitida y patatas Fruta	15 Hummus de garbanzos Wrap de verduras (sin lácteos) * Paella de pollo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Tortilla (harina garbanzos) de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata** Carne blanca a la plancha con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de verduras) pasta especial Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Olleta ilicitana* Tortilla (harina garbanzos) de patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos* Carne permitida con puré de boniato Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de calabaza (sin lácteos) Carne blanca a la plancha con guisantes Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina garbanzos) de patatas Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Verduras en tempura (sin huevo) Pasta especial con boloñesa permitida (sin lácteos) Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz tres verduras Pollo guisado con verduras Fruta	



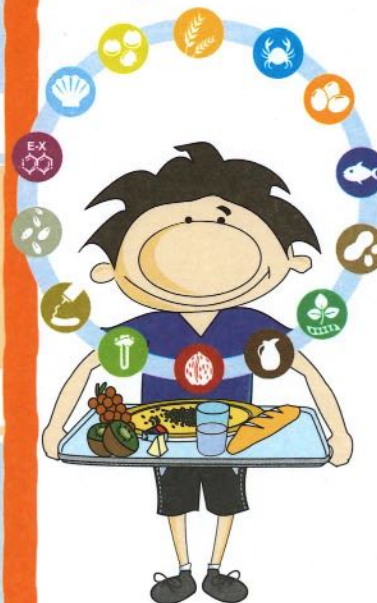
El presente es un documento de carácter informativo y no constituye un contrato. El cliente debe leer atentamente las condiciones de uso y el contenido antes de aceptar el servicio.

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.

SIN GLUTEN+APLV ***SOLO
CONDIMENTOS PERMITIDOS

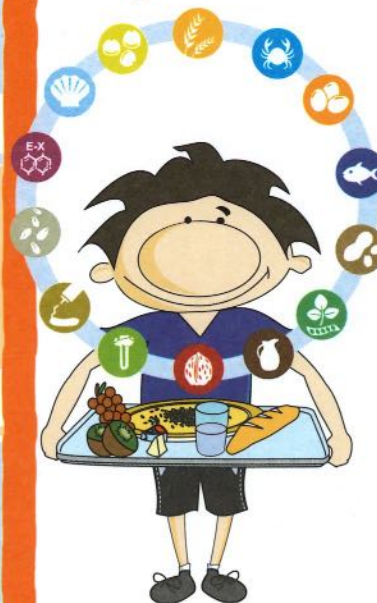
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Legumbres** con verduras Pavo con salsa permitida y quinoa (sin gluten) Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Fiambres permitidos Arròs amb fesols i naps Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con espárragos Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Fruta	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa con huevo duro Arroz de secreto* con calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Carne permitida guisada con arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini (sin gluten) con verduras Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con tomate (sin lácteos) Merluza al horno con guisantes Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas y verduras (sin lácteos) Carne blanca con salsa permitida y patatas Fruta	15 Hummus de garbanzos Panini sin gluten de verduras (no lácteos) Paella de pollo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Legumbres** con arroz Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (pasta sin gluten) Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Legumbres** con arroz Tortilla de patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Carne permitida con puré de boniato Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten en salsa de calabaza (sin lácteos) Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Legumbres** con verduras Tortilla de patatas Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta sin gluten Carne permitida con verduras y garbanzos Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Rabas enharinadas (maizena) Pasta sin gluten con boloñesa permitida (sin lácteos) Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz estilo oriental** Pollo guisado con verduras 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) 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.

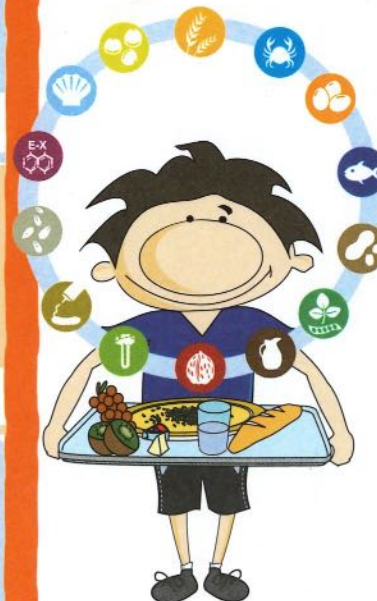
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pavo a la plancha y cous cous Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Fiambres permitidos Arròs amb fesols i naps Lácteo natural
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Hélices con champiñones (sin lácteos) Merluza al horno con espárragos Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Contramuslo de pollo con verduras Lácteo natural	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa (sin huevo duro) Arroz de calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con estrellitas Came blanca a la plancha con arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini con verduras Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Tallarines con tomate (sin lácteos) Merluza al horno con guisantes Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Came blanca con salsa permitida Lácteo natural	15 Hummus de garbanzos Quesadilla vegetal (sin lácteos) Paella de pollo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Pollo con tomate y pimientos Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Tortilla de patatas (1 porción) Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de verduras) Pollo al horno con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Legumbres con arroz Tortilla de patatas (1 porción) Lácteo natural	23 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Came blanca a la plancha con puré de boniato Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Macarrones con salsa de calabaza Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas (1 porción) Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (caldo solo ave) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Pescado a la plancha Pasta con tomate y verduras Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz tres verduras Pollo guisado con verduras Lácteo natural	



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.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Cous cous con verduras Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Croquetas vegetales con millojas de tomate Arròs amb fesols i naps Lácteo
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Hélices napolitana Tortilla de espárragos Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Hamburguesa de legumbres con verduras Lácteo	8 Hummus de zanahoria con nachos Ensalada completa con huevo duro Arroz de calabaza y setas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal con estrellitas Falafel con salsa y arroz Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini con verduras gratinado Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Tallarines con tomate Guisantes salteados con verduras Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Gnocchis a la boloñesa vegetal Lácteo	15 Hummus de garbanzos Quesadilla de verduras y queso Paella de verduras y legumbres Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Tofu con salteado verduras Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Tortilla de patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Falafel con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de verduras) Hamburguesa de vegetal con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Legumbres con arroz Tortilla de patatas Lácteo	23 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Tortilla francesa con puré de boniato Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Macarrones con salsa de calabaza Guisantes salteados con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (caldo verduras) Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Verduras en tempura Pasta con boloñesa vegetal Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz tres verduras Legumbres y verduras estilo oriental Lácteo	



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. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.