

FEBRER
2024
MENÚ BASAL

FRUITES DE TEMPORADA:

Pera, Poma, Banana,
Persimon i Mandarina

VALOR DIFERENCIAL



AL·LERGÒGENS



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

Disposen 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	Amanida de col	KCAL
Primer	Fabada vegetal	796,54
Segon	Escalopa de llom (empanat casolà) amb creïlles rostides	41,03g
Prostri	Iogurt natural valencià	352,77mg
Sopar	Carabasseta a la plantxa	9,82mg
	Peix a la llima /Fruita	86,40g
		41,16g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Pasta a la italiana	648,19
Segon	Abadejo a la biscaina amb bròquil	33,91g
Prostri	Fruita ECO	418,33mg
Sopar	Crema de verdures	5,81mg
	Carn blanca /Fruita	105,70g
		28,06g

Entrant	Encisam, tomaca, carlota i olives	KCAL
Primer	Llenties amb verdures i majado	701,69
Segon	Truita de creïlla	33,37g
Prostri	Fruita	200,38mg
Sopar	Carlota adobada amb pèsols	9,09mg
	Mandonguilles vegetals /Fruita	93,77g
		21,43g

Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL
Primer	Macarrons integrals caprese	748,88
Segon	Llonganisses amb samfaina	28,17g
Prostri	Lacti	346,20mg
Sopar	Wok de verdures	3,93mg
	Carn magra de porc /Fruita	66,28g
		42,03g

Entrant	Tosta de xampinyó gratinat	KCAL
Primer	Sopa d'olla amb verdures ECO	710,34
Segon	Putxero	43,48g
Prostri	Fruita	210,14mg
Sopar	Xips de moniato al forn	9,84mg
	Peix blau /Fruita	105,46g
		21,84g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Crema festival de llegums P/ECO amb tostons	1075,65
Segon	PIZZERO	45,81g
Prostri	Fruita	423,01mg
Sopar	Cous cous amb especes	9,60mg
	Sandvitx vegetal amb formatge /Fruita	148,10g
		33,95g

Entrant	DIA MUNDIAL DELS LLEGUMS	KCAL
Primer	Amanida fresca ecològica	728,44
Segon	Arròs de verdures	24,12g
Prostri	Rodanxa de lluç amb saltat de verdures	159,78mg
Sopar	Fruita ECO	5,43mg
	Coliflor gratinada	102,45g
	Peix blanc /Fruita	25,39g

Entrant	Hummus de cigrons ambs pics de pa	KCAL
Primer	Fideuà de verdures i soja	554,60
Segon	Crunch de salmó amb amanida	27,48g
Prostri	Fruita	116,94mg
Sopar	Espàrrecs amb pernil	5,63mg
	Ovi /Fruita	60,69g
		22,57g

Entrant	Full de roure, tomaca, olives, dacs	KCAL
Primer	Fesols amb verdures	667,94
Segon	Pollastre marinat al forn amb anelles de ceba	30,87g
Prostri	Fruita	149,34mg
Sopar	Panolla amb sal	6,15mg
	Peix a la llima /Fruita	72,46g
		28,22g

Entrant	Amanida amb fruita	KCAL
Primer	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	781,16
Segon	Lluç amb salsa	35,42g
Prostri	Iogurt Artesà	321,08mg
Sopar	Escalivada	4,75mg
	Hamburguesa de llegums /Fruita	84,55g
		32,92g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Purè d'hortalisses i verdures fresques de temporada	574,56
Segon	Rellom de porc al forn amb cous cous	30,46g
Prostri	Fruita ECO	151,45mg
Sopar	Broquetes de verdures	5,02mg
	al papillote /Fruita	63,05g
		24,32g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Llenties estofades P/ECO amb arròs integral	808,16
Segon	Truita de creïlles	33,37g
Prostri	Fruita	208,58mg
Sopar	Crepe de verdures	8,73mg
	Carn blanca /Fruita	103,52g
		29,13g

Entrant	Encisam, tomaca, dacs i carlota	KCAL
Primer	Gratén de patates	928,66
Segon	Lluç a la marinera amb pèsols	43,76g
Prostri	Fruita	325,95mg
Sopar	Espinacs amb beixamel	5,73mg
	Carn d'au /Fruita	50,75g
		60,90g

Entrant	Amanida amb fruita	KCAL
Primer	Sopa de bullit	723,03
Segon	Llomello a la planxa amb samfaina	39,81g
Prostri	Lacti	298,49mg
Sopar	"Fajita" casolana	7,71mg
	Peix a la llima /Fruita	66,53g
		50,55g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Cigrons amb verdures P/ECO	835,10
Segon	Truita de creïlla	33,29g
Prostri	Fruita ECO	274,03mg
Sopar	Ceba tendra i pimentó roig plantxa	11,92mg
	Carn roja magra /Fruita	104,19g
		31,85g

Entrant	Hummus de remolatxa	KCAL
Primer	Amanida valenciana (espàrracs, ou i tonyina)	584,50
Segon	Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)	24,53g
Prostri	Fruita	138,22mg
Sopar	Crema de porro	5,99mg
	Bruquetes de tofu /Fruita	81,15g
		17,96g

Entrant	Amanida de col	KCAL
Primer	Bunyols de bacallà	724,96
Segon	Oleta vegetal de la plana	22,92g
Prostri	Fruita	160,57mg
Sopar	Minestra saltejada	6,54mg
	Remenat de bròquil i formatge /Fruita	114,78g
		19,31g

Entrant	Full de roure, tomaca, olives, dacs	KCAL
Primer	Llenties a l'hortolana	924,26
Segon	Truita de creïlla amb pa, oli, sal i pebre	48,40g
Prostri	Fruita	152,25mg
Sopar	Sopa de quinoa	1,34mg
	Carn blanca /Fruita	112,43g
		31,98g

Entrant	Encisam, tomaca, carlota i remolatxa cuita	KCAL
Primer	Espaguetis integrals amb salsa de carabassa	702,50
Segon	Pollastre rostit en la seua bresa amb pimentó torrat	37,42g
Prostri	Fruita	152,91mg
Sopar	Graellada de verdures	5,53mg
	Peix blau /Fruita	86,99g
		24,56g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	"Fajita" de pernil dolç i formatge	744,92
Segon	Arròs amb bledes (P/ECO)	56,28g
Prostri	Fruita ECO	255,45mg
Sopar	Bajoqueta saltejada	4,01mg
	Remenat d'alls tendres /Fruita	104,13g
		59,25g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Crema de carlota i carabassa	568,07
Segon	Polit al curri amb creïlles	25,82g
Prostri	Fruita	125,49mg
Sopar	Carabasseta a la plantxa	4,17mg
	Pizza casolana /Fruita	44,86g
		31,37g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

FEBRERO
2024
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
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	Ensalada de col	KCAL
Primero	Fabada vegetal	796,54
Segundo	Escalope de lomo (empanado casero) con patatas asadas	41,03g
Postre	Yogur natural valenciano	352,77mg
Cena	Calabacín a la plancha Pescado al limón /Fruta	9,82mg
		86,40g
		41,16g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Fusilli a la italiana	648,19
Segundo	Bacalao a la vizcaína con brócoli	33,91g
Postre	Fruta ECO	418,33mg
Cena	Crema de verduras Carne blanca /Fruta	5,81mg
		105,70g
		28,06g

Entrante	Lechuga, tomate, zanahoria y olivas	KCAL
Primero	Lentejas con verduras y majado	701,69
Segundo	Tortilla de patata	33,37g
Postre	Fruta	200,38mg
Cena	Zanahoria aliñada con guisantes Albóndigas vegetales /Fruta	9,09mg
		93,77g
		21,43g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Macarrones integrales caprese	748,88
Segundo	Longanizas con pisto	28,17g
Postre	Lácteo	346,20mg
Cena	Wok de verduras Carne magra de cerdo /Fruta	3,93mg
		66,28g
		42,03g

Entrante	Tosta de champiñón gratinado	KCAL
Primero	Sopa de cocido con verduras ECO	796,54
Segundo	Cocido completo	43,48g
Postre	Fruta	210,14mg
Cena	Chips de boniato al horno Pescado azul /Fruta	9,84mg
		105,46g
		21,84g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Crema festival de legumbres P/ECO con tostones	1075,65
Segundo	PIZZERO	45,81g
Postre	Fruta	423,01mg
Cena	Cous cous con especias Sandwich vegetal con queso /Fruta	9,60mg
		148,10g
		33,95g

Entrante	DIA MUNDIAL DE LAS LEGUMBRES Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Arroz de verduras	728,44
Segundo	Rodaja de merluza con salteado de verduras	24,12g
Postre	Fruta ECO	159,78mg
Cena	Coliflor gratinada Pescado blanco /Fruta	4,43mg
		102,45g
		25,39g

Entrante	Hummus de garbanzos con picos de pan	KCAL
Primero	Fideuà de verduras y soja	554,60
Segundo	Crunch de salmón con ensalada	27,48g
Postre	Fruta	116,94mg
Cena	Espárragos con jamón Huevo /Fruta	5,63mg
		60,69g
		22,57g

Entrante	Hoja de roble, tomate, aceitunas, maíz	KCAL
Primero	Alubias blancas con verduras	667,94
Segundo	Pollo marinado al horno con aros de cebolla	30,87g
Postre	Fruta	149,34mg
Cena	Mazorca de maíz con sal Pescado al limón /Fruta	6,15mg
		72,46g
		28,22g

Entrante	Ensalada con fruta	KCAL
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	781,16
Segundo	Merluza en salsa	35,42g
Postre	Yogur Artesano	321,08mg
Cena	Escalivada Hamburguesa de legumbres /Fruta	4,75mg
		84,55g
		32,92g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Puré de hortalizas y verduras frescas de temporada	574,56
Segundo	Solomillo de cerdo al horno con cous cous	30,46g
Postre	Fruta ECO	151,45mg
Cena	Brochetas de verduras Pescado al papillote /Fruta	5,02mg
		63,05g
		24,32g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Lentejas estofadas P/ECO con arroz integral	808,16
Segundo	Tortilla de patata	33,37g
Postre	Fruta	208,58mg
Cena	Crepe de verduras Carne blanca /Fruta	8,73mg
		103,52g
		29,13g

Entrante	Lechuga, tomate, maíz y zanahoria	KCAL
Primero	Patatas al gratén	723,03
Segundo	Merluza a la marinera con guisantes	39,81g
Postre	Fruta	325,95mg
Cena	Espinacas con bechamel Carne de ave /Fruta	7,71mg
		66,53g
		50,55g

Entrante	Ensalada con fruta	KCAL
Primero	Sopa de cocido	835,10
Segundo	Lomo de cerdo a la plancha con "samfaina"	33,29g
Postre	Lácteo	298,49mg
Cena	Fajita casera Pescado al limón /Fruta	11,92mg
		104,19g
		31,85g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Garbanzos con verduras P/ECO	835,10
Segundo	Tortilla de patata	33,29g
Postre	Fruta ECO	274,03mg
Cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne roja magra /Fruta	11,92mg
		104,19g
		31,85g

Entrante	Hummus de remolacha	KCAL
Primero	Ensalada valenciana (espárragos, huevo y atún)	584,50
Segundo	Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales)	24,53g
Postre	Fruta	138,22mg
Cena	Crema de puerros Brocheta de tofu /Fruta	4,99mg
		81,15g
		17,96g

Entrante	Ensalada de col	KCAL
Primero	Buñuelos de bacalao	724,96
Segundo	Olleta vegetal de la plana	22,92g
Postre	Fruta	160,57mg
Cena	Menestra salteada Revuelto de brócoli con queso /Fruta	6,54mg
		114,78g
		19,31g

Entrante	Hoja de roble, tomate, aceitunas, maíz	KCAL
Primero	Lentejas a la hortelana	924,26
Segundo	Tortilla de patata con pan, aceite, sal pimentón	48,40g
Postre	Fruta	152,25mg
Cena	Sopa de quinoa Carne blanca /Fruta	11,34mg
		112,43g
		31,98g

Entrante	Lechuga, tomate, zanahoria y remolacha cocida	KCAL
Primero	Espaguetis integrales con salsa de calabaza	702,50
Segundo	Pollo rustido en su bresa con pimiento asado	37,42g
Postre	Fruta	152,91mg
Cena	Parrillada de verduras Pescado azul /Fruta	5,53mg
		86,99g
		24,56g

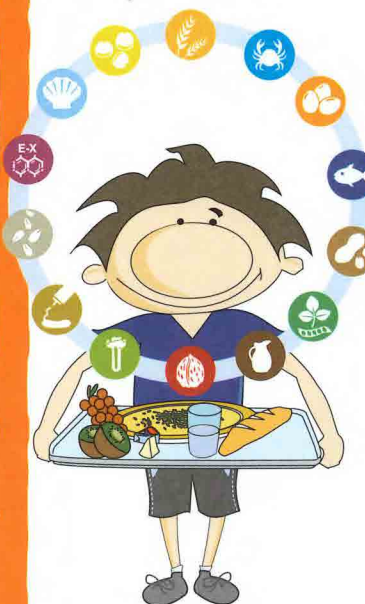
Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Fajita de jamón york y queso	744,92
Segundo	Arroz con acelgas (P/ECO)	56,28g
Postre	Fruta ECO	255,45mg
Cena	Judías verdes salteadas Revuelto de ajos tiernos /Fruta	4,01mg
		104,13g
		59,25g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Crema de zanahoria y calabaza	568,07
Segundo	Pavo al curry con patatas	25,82g
Postre	Fruta	125,49mg
Cena	Calabacín a la plancha Pizza casera /Fruta	4,17mg
		44,86g
		31,37g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

SIN HUEVO
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

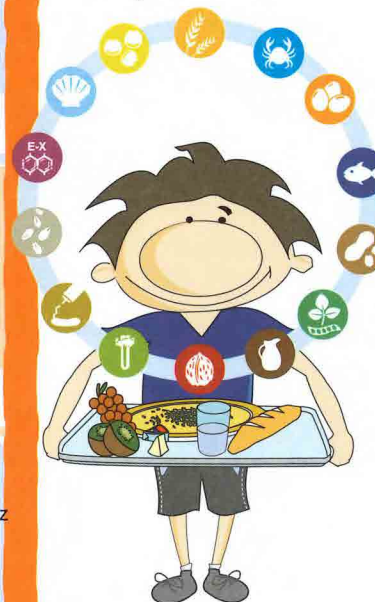
LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	1 JUEVES / DIJOURS	2 VIERNES / DIVENDRES
			Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Lomo empanado casero (sin huevo) con patatas Fruta	Ensalada fresca de temporada ECO Pasta especial a la italiana Bacalao a la vizcaína con brócoli Fruta ECO
5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina garbanzos) de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Pasta especial capresse Longanizas permitidas con pisto* Lácteo	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	8 Tosta** de champiñones gratinados Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
12 Hummus de garbanzos Fideuà (pasta especial) con verduras y soja Salmón al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Merluza al horno en salsa Lácteo	15 Ensalada fresca de temporada Puré de verduras Solomillo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla (harina garbanzos) de patata con queso fresco Fruta
19 Ensalada fresca de temporada Patatas al gratén Merluza al horno en salsa con guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial Lomo a la plancha con samfaina* Lácteo	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla (harina garbanzos) de patatas con jamón serrano Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa (sin huevo) Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Merluza enharinada Olleta vegetal a la plana Fruta
26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patata con pan y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita* de jamón y queso Arroz con acelgas ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo en salsa permitida con verduras Postre permitido	



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.

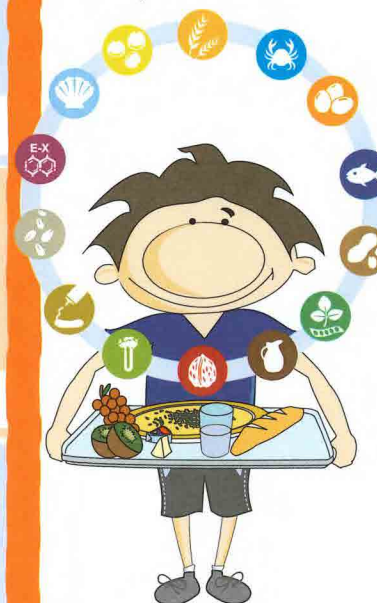
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) Lomo empanado casero con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	2 Ensalada permitida ECO Fussili con champiñones y queso Bacalao al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	5 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patatas con queso fresco Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	6 Ensalada permitida Macarrones integrales con champiñones y queso Pollo a la plancha con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	7 Ensalada permitida ECO Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo y patata) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	8 Tosta de champiñones gratinados Crema de calabacín Pizza permitida Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	9 Ensalada permitida ECO Arroz salteado con calabacín Merluza al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	12 Ensalada permitida Fideuà con champiñones (sofrito especial) Salmón al horno con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	13 Ensalada permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) Pollo al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	14 Ensalada permitida Arroz con huevo duro Merluza al horno Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	15 Ensalada solo verduras frescas Crema de calabacín Pollo al horno con cous cous Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	16 Ensalada permitida ECO Lentejas ECO (3 cuch) (sofrito especial) con arroz Tortilla de patata con queso fresco Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	19 Ensalada permitida Patatas al gratén Merluza al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	20 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Pollo al horno con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	21 Ensalada permitida ECO Garbanzos ECO (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patatas con jamón serrano Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	22 Tosta** de queso con orégano Ensalada de endibias con huevo duro y atún Pollo con arroz salteado (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	23 Ensalada permitida Merluza enharinada Crema de acelgas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	26 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patata con pan y jamón serrano Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	27 Ensalada permitida Espaguetis con taquitos de pavo y orégano Pollo al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	28 Ensalada permitida ECO Panini de jamón cocido y queso (sin tomate) Arroz con acelgas ECO (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	29 Ensalada permitida Sopa de pasta Pavo a la plancha con verduras Postre permitido	



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.

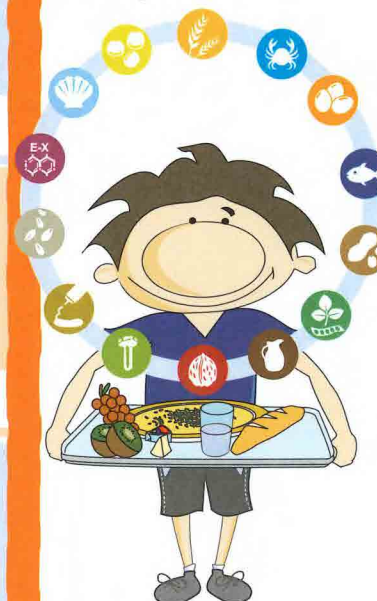
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Lomo** empanado casero con patatas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana (sin lácteos) Bacalao a la vizcaina con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con jamón Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate (sin lácteos) Pollo a la plancha con pisto Fruta	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido (embutidos permitidos) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	8 Tosta** de champiñones gratinados Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Salmón al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza al horno en salsa Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Puré de verduras Pollo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con jamón Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Patatas salteadas con verduras Merluza al horno en salsa con guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Pollo al horno con samfaina Fruta	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón serrano* Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Merluza enharinada Olleta vegetal a la plana Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo* Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con salsa de calabaza (sin lácteos) Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Panini* de jamón y verduras (sin lácteos) Arroz con acelgas ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo a la plancha con patatas Postre permitido	



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.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Lomo** empanado casero con patatas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana (sin lácteos) Bacalao a la vizcaína con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con jamón Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate (sin lácteos) Pollo a la plancha con pisto Fruta	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido (embutidos permitidos) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	8 Tosta** de champiñones gratinados Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Salmón al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza al horno en salsa Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Purè de verduras Pollo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con jamón Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Patatas salteadas con verduras Merluza al horno en salsa con guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Pollo al horno con samfaina Fruta	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón serrano* Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Merluza enharinada Olleta vegetal a la plana Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo* Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con salsa de calabaza (sin lácteos) Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Panini* de jamón y verduras (sin lácteos) Arroz con acelgas ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo a la plancha con patatas Postre permitido	

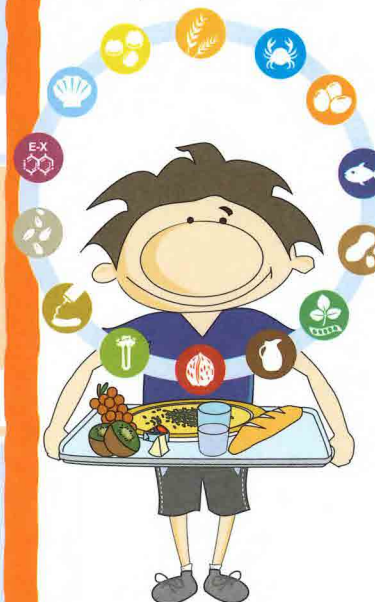


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Lomo empanado casero con patatas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana Bacalao a la vizcaina con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales capresse Longanizas permitidas con pisto Lácteo	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido (embutidos permitidos) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	8 Tosta** de champiñones gratinados Crema de legumbres ECO permitidas y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Salmón al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza al horno en salsa Lácteo	15 Ensalada fresca de temporada Purè de verduras Solomillo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Patatas al gratén con verduras Merluza al horno en salsa con guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Lomo a la plancha con samfaina Lácteo	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón serrano Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Merluza enharinada Olleta vegetal a la plana* Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita* de jamón y queso Arroz con acelgas ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo a la plancha con verduras Postre permitido	



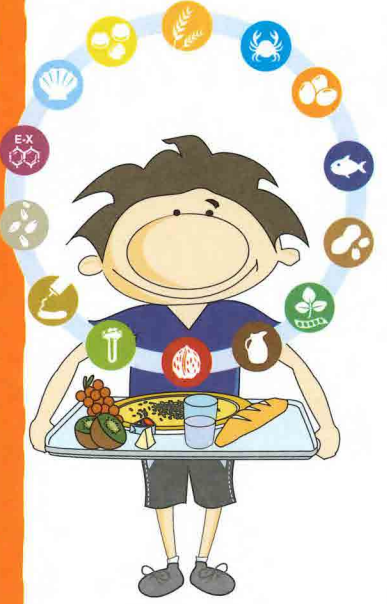
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 HUEVO + APLV +
MARISCO

***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Lomo** empanado casero (sin huevo) con patatas Fruta	Ensalada fresca de temporada ECO Pasta especial a la italiana (sin lácteos) Bacalao* a la vizcaína con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina garbanzos) de patatas con jamón serrano Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate (sin lácteos) Pollo a la plancha con pisto* Fruta	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	8 Tosta** de champiñones Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Merluza* horno con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Hummus de garbanzos Fideuà (pasta especial) con verduras y soja Salmón** al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Merluz** al horno en salsa Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Puré de verduras Pollo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla (harina garbanzos) de patata con jamón serrano Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Patatas salteadas con verduras Merluza** al horno en salsa con guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial Pollo al horno con samfaina* Fruta	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla (harina garbanzos) de patatas con jamón serrano Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa* (sin huevo) Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Merluza** enharinada Olleta vegetal a la plana Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patata con pan y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de calabaza (sin lácteos) Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Panini de jamón y verduras (sin lácteos) Arroz con acelgas ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo a la plancha con verduras Postre permitido	



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.

DIABÉTICO

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

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS

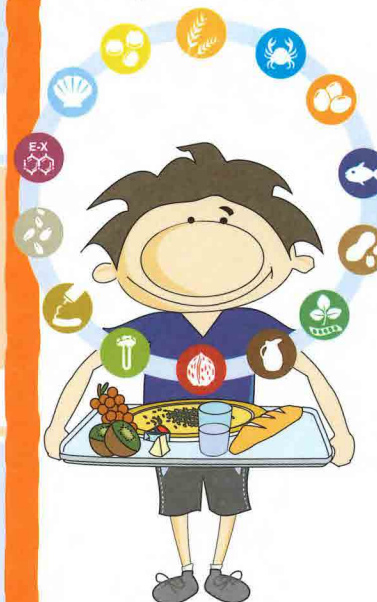
MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

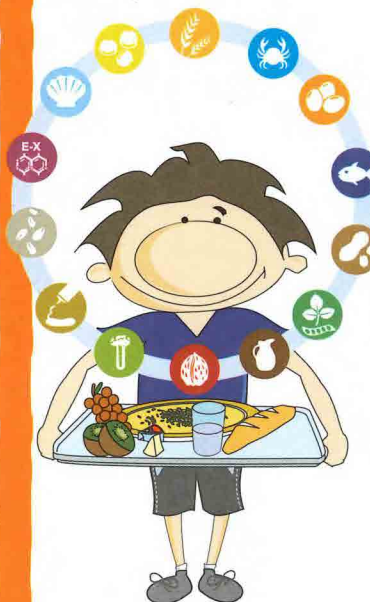
			1 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Pollo a la plancha con patatas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana Bacalao al horno con brócoli Fruta ECO
5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales capresse Pollo a la plancha con pisto Lácteo desnatado	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	8 Tosta de champiñones Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Salmón al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Merluza al horno en salsa Lácteo desnatado	15 Ensalada fresca de temporada Purè de verduras Pollo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
19 Ensalada fresca de temporada Patatas salteadas con verduras Merluza al horno en salsa de verduras con guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Pollo al horno con samfaina Lácteo desnatado	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón cocido Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Merluza a la plancha Olleta vegetal a la plana Fruta
26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan, jamón y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita de jamón cocido y queso fresco Arroz con acelgas vegetal ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo a la plancha con verduras Postre permitido	



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 Ensalada de col Fabada vegetal (150g 3R) Lomo a la plancha con patatas asadas (35g 1R) Fruta (100g 1R)	2 Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana (180g 4R) Bacalao a la vizcaína con brócoli Fruta ECO (100g 1R)
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas (150g 3R) con verduras y majado Tortilla de patatas (120g 1R) con queso fresco Fruta (100g 1R)	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales (180g 4R) capresse Longanizas con pisto Lácteo natural (1R)	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa (90g 2R) de cocido con verduras ECO Cocido completo (carne, garbanzos (50g 1R), patata h. (65g 1R), pelota, verduras) Fruta (100g 1R)	8 Champiñones gratinados Crema festival de las legumbres (150g 3R) ECO Pizza 40g (1R) Fruta (100g 1R)	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz (120g 3R) con verduras Merluza al horno con salteado de verduras Fruta ECO (200g 2R)
Comida / Dinar	12 Hummus (100g 1R) con bastoncitos de zanahoria Fideuà (135g 3R) de verduras y soja Salmón al horno con ensalada Fruta (100g 1R)	13 Ensalada fresca de temporada Alubias (150g 3R) con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta (200g 2R)	14 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana (160g 4R) Merluza en salsa Lácteo natural (1R)	15 Ensalada fresca de temporada Purè de hortalizas (130g 2R) Solomillo al horno con cous cous (90g 2R) Fruta (100g 1R)	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas (100g2R) ECO estofadas con arroz integral (40g 1R) Tortilla de patata (120g 1R) con queso fresco Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Patatas salteadas con verduras (105g 3R) Merluza a la marinera con guisantes (100g 1R) Fruta (100g 1R)	20 Ensalada fresca de temporada Sopa (90g 2R) de cocido con garbanzos (100g 2R) Lomo a la plancha con samfaina Lácteo natural (1R)	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos (150g 3R) ECO con verduras ECO Tortilla de patatas (120g 1R) con loncha de jamón serrano Fruta ECO (100g 1R)	22 Hummus de remolacha (100g 1R) Ensalada valenciana (espárragos, huevo y atún) Paella valenciana (120g 3R) con pollo campero y alcachofas Fruta (100g 1R)	23 Ensalada de col Merluza a la plancha Guiso de verduras, arroz (40g 1R) y alubias (100g 2R) Fruta (200g 2R)
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas (150g 3R) a la hortelana Tortilla de patatas (120g 1R) con con verduras al pimentón Fruta (100g 1R)	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales (180g 4R) con salsa de calabaza Pollo al horno en su bresa con pimientos asados Fruta (100g 1R)	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita (20g 1R) de york y queso Arroz con acelgas ECO (120g 3R) Fruta ECO (100g 1R)	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental (135g 3R) Pavo estilo japonés 120g 1R con salteado de verduras Fruta (100g 1R)	



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.

DIABÉTICO

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

Comida / Dinar

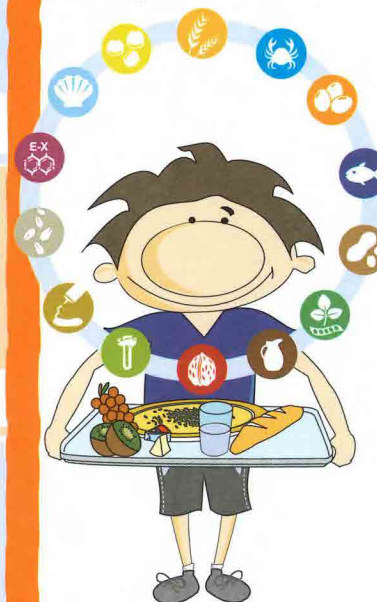
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

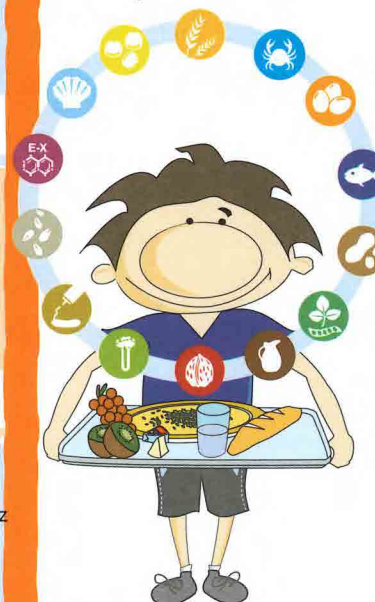
LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
			1 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Pollo a la plancha con patatas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana Bacalao al horno con brócoli Fruta ECO
5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales capresse Pollo a la plancha con pisto Lácteo desnatado	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	8 Tosta de champiñones Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Salmón al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Merluza al horno en salsa Lácteo desnatado	15 Ensalada fresca de temporada Purè de verduras Pollo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
19 Ensalada fresca de temporada Patatas salteadas con verduras Merluza al horno en salsa de verduras con guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Pollo al horno con samfaina Lácteo desnatado	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón cocido Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Merluza a la plancha Olleta vegetal a la plana Fruta
26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan, jamón y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita de jamón cocido y queso fresco Arroz con acelgas vegetal ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo a la plancha con verduras Postre permitido	



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.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) Lomo empanado casero con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	2 Ensalada permitida ECO Fussili con champiñones y queso Bacalao al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	5 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patatas con queso fresco Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	6 Ensalada permitida Macarrones integrales con champiñones y queso Pollo a la plancha con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	7 Ensalada permitida ECO Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo y patata) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	8 Tosta de champiñones gratinados Crema de calabacín Pizza permitida Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	9 Ensalada permitida ECO Arroz salteado con calabacín Merluza al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	12 Ensalada permitida Fideuà con champiñones (sofrito especial) Salmón al horno con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	13 Ensalada permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) Pollo al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	14 Ensalada permitida Arroz con huevo duro Merluza al horno Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	15 Ensalada solo verduras frescas Crema de calabacín Pollo al horno con cous cous Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	16 Ensalada permitida ECO Lentejas ECO (3 cuch) (sofrito especial) con arroz Tortilla de patata con queso fresco Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	19 Ensalada permitida Patatas al gratén Merluza al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	20 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Pollo al horno con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	21 Ensalada permitida ECO Garbanzos ECO (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patatas con jamón serrano Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	22 Tosta** de queso con orégano Ensalada de endibias con huevo duro y atún Pollo con arroz salteado (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	23 Ensalada permitida Merluza enharinada Crema de acelgas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	26 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patata con pan y jamón serrano Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	27 Ensalada permitida Espaguetis con taquitos de pavo y orégano Pollo al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	28 Ensalada permitida ECO Panini de jamón cocido y queso (sin tomate) Arroz con acelgas ECO (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	29 Ensalada permitida Sopa de pasta Pavo a la plancha con verduras Postre permitido	



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 PESCADO + MARISCO
***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

Comida / Dinar

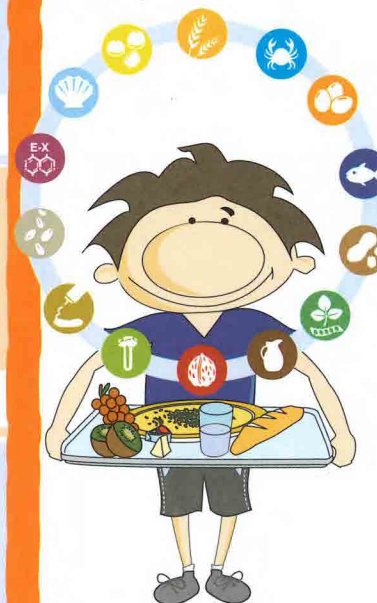
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
			Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Lomo empanado casero con patatas Fruta	Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana Pollo al horno con brócoli Fruta ECO
5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales capresse Longanizas permitidas con pisto Lácteo	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido Cocido completo Fruta	8 Tosta de champiñones gratinados Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Pollo al horno con salteado de verduras Fruta ECO
12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Pollo al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con aros de cebolla Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo al horno en salsa Lácteo	15 Ensalada fresca de temporada Purè de verduras Solomillo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
19 Ensalada fresca de temporada Patatas al gratén Pollo al horno en salsita de verduras y guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Lomo a la plancha con samfaina Lácteo	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón serrano Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa (sin atún) Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Lágrimas de pollo caseras Olleta vegetal a la plana Fruta
26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita de jamón y queso Arroz con acelgas ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo estilo japonés con salteado de verduras Postre permitido	

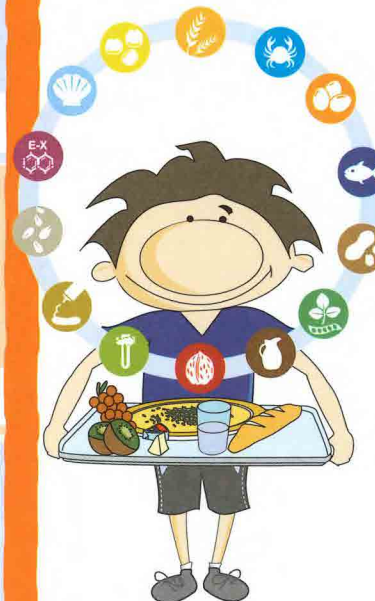


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 PESCADO
***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

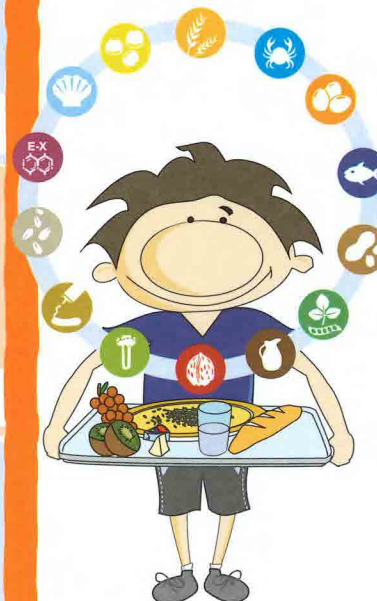
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Lomo empanado casero con patatas Fruta	Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana Pollo al horno con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales capresse Longanizas permitidas con pisto Lácteo	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido Cocido completo Fruta	8 Tosta de champiñones gratinados Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Pollo al horno con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Pollo al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con aros de cebolla Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo al horno en salsa Lácteo	15 Ensalada fresca de temporada Purè de verduras Solomillo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Patatas al gratén Pollo al horno en salsita de verduras y guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Lomo a la plancha con samfaina Lácteo	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón serrano Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa (sin atún) Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Lágrimas de pollo caseras Olleta vegetal a la plana Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita de jamón y queso Arroz con acelgas ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo estilo japonés con salteado de verduras Postre permitido	



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.

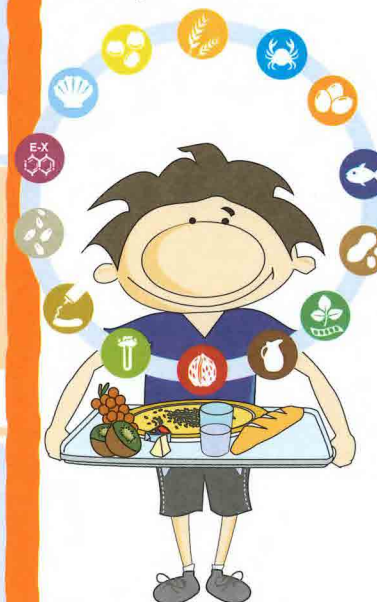
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada permitida Fabada vegetal Lomo empanado casero con patatas Fruta	2 Ensalada permitida ECO Fussili a la italiana Bacalao a la vizcaína con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada permitida Macarrones integrales capresse Longanizas permitidas con pisto Lácteo	7 Ensalada permitida ECO Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	8 Tosta** de champiñones gratinados Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada permitida ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Salmón al horno con ensalada permitida Fruta	13 Ensalada permitida Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada permitida Arroz a la cubana Merluza al horno en salsa Lácteo	15 Ensalada permitida Puré de verduras Solomillo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada permitida ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada permitida Patatas al gratén con verduras Merluza al horno en salsa con guisantes* Fruta	20 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Lomo a la plancha con samfaina Lácteo	21 Ensalada permitida ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón serrano Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa permitida Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada permitida Merluza enharinada Olleta vegetal a la plana Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo* Fruta	27 Ensalada permitida Espaguetis con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada permitida ECO Fajita* de jamón y queso Arroz con acelgas ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo a la plancha con verduras Postre permitido	



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 / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada permitida Fabada vegetal Lomo empanado casero con patatas Fruta	2 Ensalada permitida ECO Fussili a la italiana Bacalao a la vizcaína con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada permitida Macarrones integrales capresse Longanizas permitidas con pisto Lácteo	7 Ensalada permitida ECO Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	8 Tosta** de champiñones gratinados Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada permitida ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Salmón al horno con ensalada permitida Fruta	13 Ensalada permitida Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada permitida Arroz a la cubana Merluza al horno en salsa Lácteo	15 Ensalada permitida Purè de verduras Solomillo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada permitida ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada permitida Patatas al gratén con verduras Merluza al horno en salsa con guisantes* Fruta	20 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Lomo a la plancha con samfaina Lácteo	21 Ensalada permitida ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón serrano Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa permitida Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada permitida Merluza enharinada Olleta vegetal a la plana Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo* Fruta	27 Ensalada permitida Espaguetis con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada permitida ECO Fajita* de jamón y queso Arroz con acelgas ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo a la plancha con verduras Postre permitido	

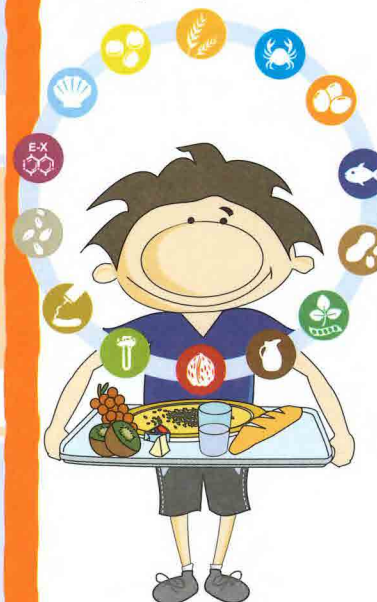


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 ***SOLO
CONDIMENTOS PERMITIDOS

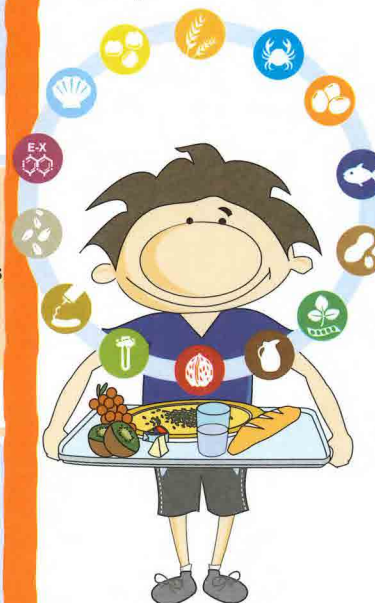
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Espinacas salteadas con jamón Lomo empanado casero con patatas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada ECO Pasta especial a la italiana Bacalao a la vizcaina con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Pasta especial capresse Longanizas permitidas con pisto Lácteo	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de ave con pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas y verduras) Fruta	8 Tosta** de champiñones gratinados Crema de verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Ensalada permitida Fideuà (pasta especial) con verduras Salmón al horno con berenjenas Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Champiñones salteados con jamón Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza al horno en salsa** Lácteo	15 Ensalada fresca de temporada Purè de verduras Pollo al horno con quinoa* Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz salteado con jamón Tortilla de patata con queso fresco Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Patatas al gratén con verduras Merluza al horno en salsa de verduras con calabacín*	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Pollo al horno con samfaina Lácteo	21 Ensalada fresca de temporada ECO Acelgas salteadas con champiñones Tortilla de patatas con jamón serrano Fruta ECO	22 Tosta** de queso con orégano Ensalada completa Pollo con arroz salteado y alcachofas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Merluza enharinada Guiso de verduras y arroz Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo*	27 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita de jamón y queso Arroz con acelgas ECO (sin legumbres) Fruta ECO	29 Ensalada permitida Sopa oriental (sin soja) Pavo a la plancha con verduras Postre permitido	



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 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Escalope de berenjena con patatas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana Hamburguesa vegetal con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales capresse Salchicha vegana con pisto Lácteo	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa vegetal con fideos Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) Fruta	8 Tosta de champiñones gratinados Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Bocaditos vegetales con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Escalope de berenjena con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa vegetal con aros de cebolla Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Verduras en tempura Lácteo	15 Ensalada fresca de temporada Purè de verduras Cous cous con tofu y verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Patatas al gratén con verduras Guisantes salteados con tomate Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal con fideos Bocaditos vegetales con samfaina Lácteo	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con loncha de queso Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa (sin atún) Paella de verduras y legumbres Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Falafel de garbanzos Olleta vegetal a la plana Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con salsa de calabaza Hamburguesa vegetal con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita de verduras y queso Arroz con acelgas vegetal ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Curry de garbanzos y verduras Postre permitido	



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.

HIPOCALORICA

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

Comida / Dinar

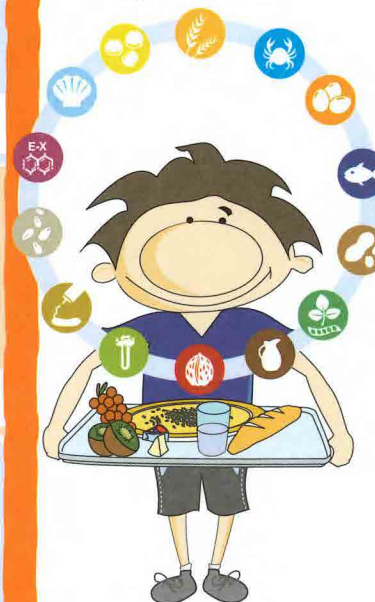
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
			1 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Pollo a la plancha con patatas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana Bacalao al horno con brócoli Fruta ECO
5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales capresse Pollo a la plancha con pisto Lácteo desnatado	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	8 Tosta de champiñones Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Salmón al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Merluza al horno en salsa Lácteo desnatado	15 Ensalada fresca de temporada Puré de verduras Pollo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
19 Ensalada fresca de temporada Patatas salteadas con verduras Merluza al horno en salsa de verduras con guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Pollo al horno con samfaina Lácteo desnatado	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón cocido Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Merluza a la plancha Olleta vegetal a la plana Fruta
26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan, jamón y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita de jamón cocido y queso fresco Arroz con acelgas vegetal ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo a la plancha con verduras Postre permitido	

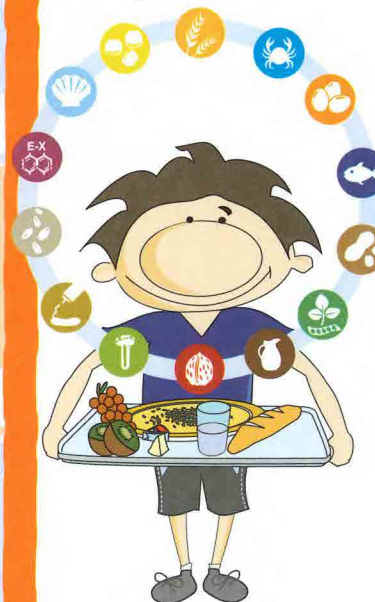


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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
**SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

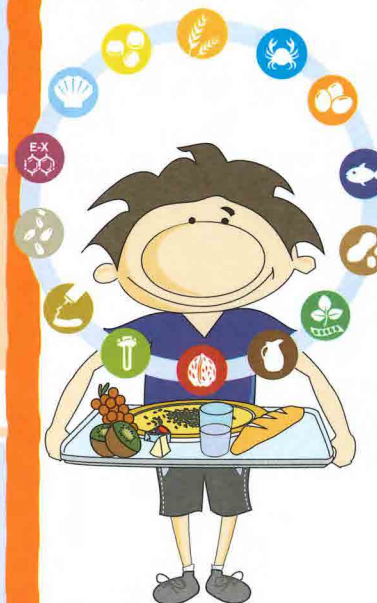
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Lomo rebozado casero (maizena) con patatas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada ECO Pasta sin gluten a la italiana Bacalao a la vizcaína con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con tomate y queso Gallo al horno con salteado de verduras Lácteo (sin gluten)	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido con pasta sin gluten Cocido permitido (embutidos permitidos) Fruta	8 Tosta sin gluten de champiñones gratinados Crema de legumbres ECO permitidas y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Hummus de garbanzos Fideuà (pasta sin gluten) con verduras Salmón al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza al horno en salsa Lácteo (sin gluten)	15 Ensalada fresca de temporada Puré de verduras Solomillo al horno con quinoa (sin gluten) Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Patatas salteadas con verduras Merluza al horno en salsa con guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Lomo a la plancha con samfaina Lácteo (sin gluten)	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón serrano Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Merluza** enharinada (maizena) Guiso de verduras, arroz y alubias Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata con pan sin gluten con aceite, sal y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten en salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Panini sin gluten de jamón y queso Arroz con acelgas ECO Fruta ECO	29 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de cocido con pasta sin gluten Pavo en salsa permitida con verduras** Lácteo (sin gluten)	



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.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Pollo a la plancha con patatas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana Bacalao al horno con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales capresse Pollo a la plancha con pisto Lácteo desnatado	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	8 Tosta de champiñones Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Merluza horno con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Salmón al horno con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Merluza al horno en salsa Lácteo desnatado	15 Ensalada fresca de temporada Purè de verduras Pollo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Patatas salteadas con verduras Merluza al horno en salsa de verduras con guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Pollo al horno con samfaina Lácteo desnatado	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con jamón cocido Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Merluza a la plancha Olleta vegetal a la plana Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan, jamón y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita de jamón cocido y queso fresco Arroz con acelgas vegetal ECO Fruta ECO	29 Ensalada con brotes de soja y col Sopa oriental Pavo a la plancha con verduras Postre permitido	

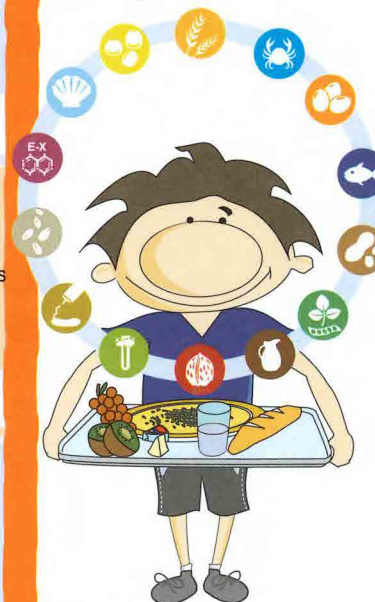


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 CERDO
**SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Pollo empanado casero con patatas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada ECO Fussili a la italiana Bacalao a la vizcaina con brócoli Fruta ECO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales capresse Longanizas de pollo con pisto Lácteo	7 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	8 Tosta de champiñones gratinados Crema de legumbres ECO y verduras Pizza permitida Fruta	9 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras Medallón de merluza con salteado de verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	12 Hummus de garbanzos Fideuà con verduras y soja Crunch de salmón con ensalada Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo marinado con aros de cebolla Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza al horno en salsa Lácteo	15 Ensalada fresca de temporada Purè de verduras Pollo al horno con cous cous Fruta	16 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata con queso fresco Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Patatas al gratén con verduras Merluza al horno en salsa con guisantes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Pollo al horno con samfaina Lácteo	21 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos ECO con verduras Tortilla de patatas con loncha de queso Fruta ECO	22 Hummus de garbanzos Ensalada completa Paella de pollo y alcachofa Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Buñuelos de bacalao Olleta vegetal a la plana Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con salsa de calabaza Pollo al horno con pimientos Fruta	28 Ensalada fresca de temporada ECO Fajita de verduras y queso Arroz con acelgas vegetal ECO Fruta ECO	29 Ensalada fresca de temporada ECO Sopa de ave con fideos Pavo empanado casero 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.