

FRUITES DE TEMPORADA:
 Pera, poma, banana, kiwi i persimon

VALOR DIFERENCIAL

- RECETA VEGETARIANA
- PESCA SOSTENIBLE
- PRODUCTE ORGÀNIC
- RECETA FOODIE
- GASTRONOMIA TRADICIONAL
- PRODUCTE DE TEMPORADA
- PRODUCTE LOCAL KM. 0

AL·LERGÒGENS

- API
- CAÇALETES
- FRUITS DE PELA
- SÈSAM
- CRUSTACIS
- OU
- GLUTEN
- PÈIX
- SOJA
- MOLLUSCOS
- LÀCTIS
- SULTIS
- TRAMUSSOS
- MOSTASSA

Avda. 1º 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 812,04
Primer	PROT CA FE
Segon	HDC
Prostri	LIP
Sopar	

1	Amanida amb fruita	KCAL 812,04
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Ous farcits	36,55g CA 179,89mg FE
Segon	Arròs de tardor (secret, bolets i carabassa)	6,66mg HDC
Prostri	Fruita	88,92g LIP 34,64g
Sopar	Bajoqueta saltejada Tosta d'humus /Fruita	

2	Amanida fresca ecològica	KCAL 925,78
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Crema festival de llegums amb cruixent de blat	43,73g CA 365,50mg FE
Segon	Llommel a la planxa amb pimentó italià	1,29mg HDC
Prostri	Lacti	111,57g LIP 45,27g
Sopar	Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Peix a la llima /Fruita	

3	Amanida de verdures de temporada	KCAL 940,36
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Coquilletes bolonyesa	40,39g CA 194,12mg FE
Segon	Crunch de salmó	6,83mg HDC
Prostri	Fruita	105,56g LIP 53,81g
Sopar	Sopa minestrone Remenat de pèsols amb pernil /Fruita	

4	DIA DELS ANIMALS Amanida fresca ecològica	KCAL 859,20
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Cigrons amb verdures	29,33g CA 273,91mg FE
Segon	Pepito valencià casolà	10,24mg HDC
Prostri	Fruita ECO	131,12g LIP 25,29g
Sopar	Bullit valencià Curri de pollastre i carlota /Fruita	

7	DIA VERD Amanida de verdures de temporada	KCAL 742,60
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Espaguëtis integrals a la napolitana amb formatge	28,08g CA 463,18mg FE
Segon	Lluç amb salsa mery amb bròquil	5,59mg HDC 75,06g LIP 36,89g
Prostri	Fruita	
Sopar	Carabasseta a la planxa Carn d'au /Fruita	

8	Amanida fresca ecològica	KCAL 774,77
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Sopa d'au amb verdures ecològiques	40,79g CA 125,13mg FE
Segon	Pollastre rostit amb creilles	5,63mg HDC
Prostri	Fruita	100,61g LIP 34,05g
Sopar	Xampinyons gratinats Peix blau /Fruita	

9	Amanida fresca ecològica	KCAL 810,87
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Festiu	
Segon		
Prostri		
Sopar		

10	Amanida fresca ecològica	KCAL 810,87
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Llenties amb verdures P/ECO	31,05g CA 167,08mg FE
Segon	Ous a l'forn	9,05mg HDC 91,85g LIP 36,83g
Prostri	Pa amb oli i sal	
Sopar	Wok de verdures Peix a la llima /Fruita	

12	Hummus de cigrons amb bastons	KCAL 920,13
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	26,53g CA 275,55mg FE
Segon	Croquetes de bacallà amb amanida	5,06mg HDC
Prostri	Iogurt valencià	111,77g LIP 40,31g
Sopar	Bròquil al vapor Carn blanca magra /Fruita	

14	Amanida de verdures de temporada	KCAL 789,59
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Crema de pèsols i mozzarella amb oli d'alfàbega	30,98g CA 462,79mg FE
Segon	Hamburguesa amb samfaina	4,70mg HDC 60,86g LIP 47,73g
Prostri	Fruita	
Sopar	Taboule de couscous Peix a la llima /Fruita	

15	Amanida fresca ecològica	KCAL 808,67
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Fabada vegetal P/ECO	33,12g CA 261,15mg FE
Segon	Lluç al forn amb bajoquetes saltades	8,73mg HDC
Prostri	Fruita ECO	107,32g LIP 24,17g
Sopar	Crema de porro "Fajita" casolana /Fruita	

16	Amanida amb fruita	KCAL 773,00
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Panini gratinat	28,85g CA 403,65mg FE
Segon	Truita de creilles amb croquetes i cèrcols de ceba	4,31mg HDC 99,89g LIP 34,56g
Prostri	Gelat	
Sopar	Xips de moniato al forn Carn blanca /Fruita	

17	Amanida fresca ecològica	KCAL 773,00
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Llenties amb verdures i xoriço vegetal P/ECO	46,44g CA 204,83mg FE
Segon	Pit de pollastre a la crema amb xampinyons	9,05mg HDC 95,07g LIP 24,02g
Prostri	Fruita	
Sopar	Ceba tendra i pimentó roig planxa Peix al papillote /Fruita	

18	Hummus d'albergínia amb rosquilletes	KCAL 887,38
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Amanida completa amb formatge i ou	38,72g CA 244,60mg FE
Segon	Arròs del senyoret	9,93mg HDC
Prostri	Fruita	125,07g LIP 25,86g
Sopar	Verdures estofades amb pollastre Ous al plat /Fruita	

21	Amanida de verdures de temporada	KCAL 787,90
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Bullit valencià (Infantil: Puré de bullit)	29,97g CA 169,02mg FE
Segon	Goulash de magre amb arròs pilaf	6,09mg HDC 97,63g LIP 31,34g
Prostri	Fruita	
Sopar	Panolla amb sal Peix blau /Fruita	

22	Amanida amb fruita	KCAL 796,47
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Macarrons integrals genovesa (xampinyó, bacon, tomaca)	28,89g CA 226,05mg FE
Segon	Bacallà lactonesa amb carlota al vapor	6,73mg HDC
Prostri	Fruita	109,66g LIP 27,36g
Sopar	Minestra saltejada Truita de ceba /Fruita	

23	Amanida fresca ecològica	KCAL 839,07
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Sopa d'olla	59,97g CA 353,93mg FE
Segon	Bullit complet (carn, cigrons, creilla, verdures) amb pilota	9,41mg HDC 94,22g LIP 35,45g
Prostri	Iogurt Artesà	
Sopar	Bajoqueta saltejada Peix blanc /Fruita	

24	Amanida fresca ecològica	KCAL 943,44
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Llenties pardines estofades P/ECO	48,43g CA 282,00mg FE
Segon	PIZZERO	9,39mg HDC 124,90g LIP 27,76g
Prostri	Fruita ECO	
Sopar	Ceba tendra i pimentó roig planxa Lasanya de carabasseta /Fruita	

25	Amanida de verdures de temporada	KCAL 929,05
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Arròs amb bledes	30,20g CA 221,84mg FE
Segon	Calamars andalusa (arrebossat casolà) amb salsa tàrtara	7,11mg HDC 88,07g LIP 50,60g
Prostri	Fruita	
Sopar	Crema d'albergínia i formatge d'untar Carn magra de porc /Fruita	

28	Amanida amb fruita	KCAL 780,99
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Crema de carabassa i moniato torrat P/ECO amb tostons	24,95g CA 195,94mg FE
Segon	Mandonguilles vegetals a la jardineria	4,67mg HDC 128,61g LIP 19,34g
Prostri	Fruita	
Sopar	Tomata amb tonyina, ou dur i olives Remenat d'alls tendres /Fruita	

29	Amanida fresca ecològica	KCAL 796,04
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Potatge de cigrons amb espinacs	39,29g CA 206,79mg FE
Segon	Aletes de pollastre amb creilles	9,98mg HDC 99,03g LIP 27,65g
Prostri	Fruita	
Sopar	Verdures saltejades amb arròs Peix blanc /Fruita	

30	DIA VERD Hummus de cigrons con nachos	KCAL 848,92
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Espaguëtis al pomodoro	47,62g CA 206,79mg FE
Segon	Truita francesa amb amanida	13,38mg HDC 140,47g LIP 35,58g
Prostri	Fruita ECO	
Sopar	Couscous amb carabasseta i ceba Carn blanca /Fruita	

31	Torrada de guacamole	KCAL 1070,51
Entrant	PROT CA FE	
Primer	Arròs negre	33,58g CA 129,51mg FE
Segon	Escalopa de llom (empanat casolà) amb tomaca	6,31mg HDC 135,11g LIP 54,92g
Prostri	Pa de pessic de xocolata	
Sopar	Tajin de Verdures Peix al papillote /Fruita	

Entrant	PROT CA FE
Primer	HDC
Segon	LIP
Prostri	
Sopar	

OCTUBRE 2024 MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, manzana, banana, kiwi y persimon

VALOR DIFERENCIAL

- RECETA VEGETARIANA
- PESCA SOSTENIBLE
- PRODUCTOS ORGÁNICOS
- RECETA FOODIE
- GASTRONOMÍA TRADICIONAL
- PRODUCTO DE TEMPORADA
- PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

- ARROZ
- CAJALUTES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- CRUSTÁCEOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUELTOS
- ALBAMINAS
- MOSTAZA

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 menajadors 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 812,04
Primero	PROT 36,55g CA 179,89mg FE 6,66mg
Segundo	HDC 88,92g
Postre	LIP 34,64g
Cena	

Entrante	KCAL 812,04
Primero	PROT 36,55g CA 179,89mg FE 6,66mg
Segundo	HDC 88,92g
Postre	LIP 34,64g
Cena	

Entrante	KCAL 940,36
Primero	PROT 40,39g CA 194,12mg FE 6,83mg
Segundo	HDC 105,56g
Postre	LIP 53,81g
Cena	

Entrante	KCAL 940,36
Primero	PROT 40,39g CA 194,12mg FE 6,83mg
Segundo	HDC 105,56g
Postre	LIP 53,81g
Cena	

Entrante	KCAL 859,20
Primero	PROT 29,33g CA 273,91mg FE 10,24mg
Segundo	HDC 131,12g
Postre	LIP 25,29g
Cena	

Entrante	KCAL 742,60
Primero	PROT 28,08g CA 463,18mg FE 5,59mg
Segundo	HDC 75,06g
Postre	LIP 36,89g
Cena	

Entrante	KCAL 774,77
Primero	PROT 40,79g CA 125,13mg FE 5,63mg
Segundo	HDC 100,61g
Postre	LIP 34,05g
Cena	

Entrante	KCAL 810,87
Primero	PROT 31,05g CA 167,08mg FE 9,05mg
Segundo	HDC 91,85g
Postre	LIP 36,83g
Cena	

Entrante	KCAL 810,87
Primero	PROT 31,05g CA 167,08mg FE 9,05mg
Segundo	HDC 91,85g
Postre	LIP 36,83g
Cena	

Entrante	KCAL 920,13
Primero	PROT 26,53g CA 275,55mg FE 5,06mg
Segundo	HDC 111,77g
Postre	LIP 40,31g
Cena	

Entrante	KCAL 789,59
Primero	PROT 30,98g CA 462,79mg FE 4,70mg
Segundo	HDC 60,86g
Postre	LIP 47,73g
Cena	

Entrante	KCAL 808,67
Primero	PROT 28,85g CA 403,65mg FE 4,31mg
Segundo	HDC 99,89g
Postre	LIP 34,56g
Cena	

Entrante	KCAL 773,00
Primero	PROT 46,44g CA 204,83mg FE 9,05mg
Segundo	HDC 95,07g
Postre	LIP 24,02g
Cena	

Entrante	KCAL 773,00
Primero	PROT 46,44g CA 204,83mg FE 9,05mg
Segundo	HDC 95,07g
Postre	LIP 24,02g
Cena	

Entrante	KCAL 887,38
Primero	PROT 38,72g CA 244,60mg FE 9,93mg
Segundo	HDC 125,07g
Postre	LIP 25,86g
Cena	

Entrante	KCAL 787,90
Primero	PROT 29,97g CA 169,02mg FE 6,09mg
Segundo	HDC 97,63g
Postre	LIP 31,34g
Cena	

Entrante	KCAL 796,47
Primero	PROT 28,89g CA 226,05mg FE 6,73mg
Segundo	HDC 109,66g
Postre	LIP 27,36g
Cena	

Entrante	KCAL 839,07
Primero	PROT 59,97g CA 353,93mg FE 9,41mg
Segundo	HDC 94,22g
Postre	LIP 35,45g
Cena	

Entrante	KCAL 943,44
Primero	PROT 48,43g CA 282,00mg FE 9,39mg
Segundo	HDC 124,90g
Postre	LIP 27,76g
Cena	

Entrante	KCAL 929,05
Primero	PROT 30,20g CA 221,84mg FE 7,11mg
Segundo	HDC 88,07g
Postre	LIP 50,60g
Cena	

Entrante	KCAL 780,99
Primero	PROT 24,95g CA 195,94mg FE 4,67mg
Segundo	HDC 128,61g
Postre	LIP 19,34g
Cena	

Entrante	KCAL 796,04
Primero	PROT 39,29g CA 226,10mg FE 9,98mg
Segundo	HDC 99,03g
Postre	LIP 27,65g
Cena	

Entrante	KCAL 848,92
Primero	PROT 47,62g CA 206,79mg FE 13,38mg
Segundo	HDC 140,47g
Postre	LIP 35,58g
Cena	

Entrante	KCAL 1070,51
Primero	PROT 48,43g CA 282,00mg FE 9,39mg
Segundo	HDC 135,11g
Postre	LIP 54,92g
Cena	

Entrante	KCAL 1070,51
Primero	PROT 48,43g CA 282,00mg FE 9,39mg
Segundo	HDC 135,11g
Postre	LIP 54,92g
Cena	

SIN HUEVO
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

Comida / Dinar
Comida / Dinar
Comida / Dinar
Comida / Dinar
Comida / Dinar
Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
	Ensalada fresca de temporada Ensalada de patata y vegetales Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Lomo a la plancha con pimientos* Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con boloñesa permitida Salmón horno Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Panini con atún, tomate y pimienta Fruta ECO
7 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con pasta especial Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Merluza a la plancha Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz con tomate Bacalao al horno con ensalada Yogur natural
14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Hamburguesa** con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Merluza al horno con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini permitido Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con calabacín Lácteo	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro en salsa permitida con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Merluza enharinada casera (sin huevo) Fruta
28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Pasta especial al pomodoro Tortilla (harina de garbanzos) con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Lomo empanado casero (sin huevo) con tomate 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 HUEVO, LEGUMBRES
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
	Ensalada fresca de temporada Ensalada de patata y vegetales Arroz de secreto* con calabaza y setas Fruta	Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Pollo al horno con pimientos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Patatas con boloñesa permitida Salmón horno Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Hervido de verduras Pescado al horno con tomate y pimiento Fruta ECO
7 Ensalada fresca de temporada Patatas a la napolitana con queso Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con verduras Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Hervido de acelgas Merluza a la plancha Fruta ECO	11 Ensalada permitida Arroz con tomate Bacalao al horno con ensalada Yogur natural
14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Espinacas salteadas con jamón Merluza al horno con berenjena Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Patatas con tomate y queso Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con calabacín Lácteo	17 Ensalada ECO de temporada Hervido de acelgas Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Champiñones salteados Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
21 Ensalada fresca de temporada Hervido de patata, cebolla, zanahoria Pollo en salsa permitida con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Patatas con tomate Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con verduras Cocido permitido (pollo, patatas y verduras) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Quinoa especiada Patatas con tomate y queso Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas (sin legumbres) Merluza a la plancha Fruta
28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Hervido de verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Nachos con queso Patatas al pomodoro Tortilla (harina de garbanzos) con ensalada Fruta ECO	31 Ensalada permitida Arroz negro Pollo horno con tomate Postre permitido	



El nostre menú 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 FRUCTOSA/SORBITOL
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada permitida Tortilla francesa Arroz de secreto y setas (sofr.especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	2 Ensalada ECO permitida Crema de calabacín Pollo al horno con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	3 Ensalada permitida Pasta blanca con champiñones, carne y queso Salmón horno Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	4 Ensalada ECO permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas Panini con atún Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	7 Ensalada permitida Pasta con champiñones y queso Merluza a la plancha con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	8 Ensalada ECO permitida Sopa de ave Pollo al horno con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con acelgas Huevos al horno Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	11 Ensalada permitida Arroz salteado con champiñones Bacalao al horno con ensalada permitida Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	14 Ensalada permitida Crema de calabacín Pollo a la plancha con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	15 Ensalada ECO permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) Merluza al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	16 Ensalada permitida Panini con champiñones y queso Tortilla de patatas con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	17 Ensalada solo verduras frescas Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con acelgas Pechuga de pollo con champiñones Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	18 Champiñones salteados Ensalada permitida Arroz de pescado (sofrito permitido) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	21 Ensalada permitida Patatas al vapor con aceite y especias Magro en salsa permitida con arroz pilaf Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	22 Ensalada permitida Pasta con aceite y champiñones Bacalao al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	23 Ensalada ECO permitida Sopa de ave Cocido permitido (pollo y patata) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	24 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Pizza permitida Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	25 Ensalada ECO permitida Arroz con acelgas (sofrito especial) Merluza enharinada casera Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	28 Ensalada permitida Crema de calabacín Merluza en salsa permitida Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	29 Ensalada ECO permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas Alitas de pollo al horno con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	30 Nachos con queso Pasta con york y champiñones Tortilla francesa con ensalada permitida Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	31 Tosta con aguacate Arroz de pescado (sofrito permitido) Lomo empanado casero 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. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.



APLV

**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS



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

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de calabaza y setas Fruta	Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Salmón horno Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Panini con atún, tomate y pimienta Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la napolitana (sin lácteos) Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Merluza al horno con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini permitido (sin lácteos) Tortilla de patatas con calabacín Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Pollo en salsa permitida con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate (sin lácteos) Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Merluza enharinada casera Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro (sin lácteos) Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Pollo empanado casero con tomate Postre permitido	

SIN LACTOSA
 **SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de calabaza y setas Fruta	Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Salmón horno Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Panini con atún, tomate y pimienta Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la napolitana (sin lácteos) Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Merluza al horno con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini permitido (sin lácteos) Tortilla de patatas con calabacín Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Pollo en salsa permitida con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate (sin lácteos) Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Merluza enharinada casera Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro (sin lácteos) Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Pollo empanado casero con tomate 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 LENTEJAS



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

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
	1 Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Lomo a la plancha con pimientos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa permitida Salmón horno Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Panini con atún, tomate y pimiento Fruta ECO
7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral napolitana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada Yogur natural
14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Hamburguesa** con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Merluza al horno con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini gratinado Tortilla de patatas con calabacín Lácteo	17 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada completa con huevo y queso fresco Arroz del senyoret Fruta
21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Goulash de magro con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la genovesa Bacalao lactonesa con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Merluza enharinada casera Fruta
28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Albóndigas vegetales a la jardinera Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Lomo empanado casero con tomate Postre permitido	

SIN LACTOSA, MARISCO
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Salmón** horno Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Panini con atún**, tomate y pimiento Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral a la napolitana (sin lácteos) Merluza** a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Merluza** al horno con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini permitido (sin lácteos) Tortilla de patatas con calabacín Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada completa con huevo y queso fresco Arroz de verduras y legumbres permitidas Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Pollo en salsa permitida con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate (sin lácteos) Bacalao** al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Merluza** enharinada casera Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Merluza** en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro (sin lácteos) Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz de verduras Pollo empanado casero con tomate 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.



El servicio de atención al cliente y la información y distribución de menús son gratuitos. No se cobra por el transporte de los platos desde la cocina hasta el comedor.

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 Tortilla francesa Arroz de secreto, calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con tomate y verduras Salmón homo Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Pescado al horno con tomate y pimiento Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral napolitana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz con tomate Bacalao al horno con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Merluza al horno con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini permitido Tortilla francesa con calabacín Lácteo	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas vegetal Merluza a la plancha Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Albóndigas vegetales a la jardinera Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus* con zanahoria Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Lomo a la plancha con calabacín Postre permitido	

HIPOCALÓRICA

Legumbres - 150g; Pan/tosta - 20g;
Pasta/arroz - 120g; Tortilla - 1 porción;
Guarniciones 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 Tortilla francesa Arroz de secreto, calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con tomate y verduras Salmón homo Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Pescado al horno con tomate y pimiento Fruta ECO
7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral napolitana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz con tomate Bacalao al horno con ensalada Yogur natural
14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Merluza al homo con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini permitido Tortilla francesa con calabacín Lácteo	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas vegetal Merluza a la plancha Fruta
28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Albóndigas vegetales a la jardinera Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus* con zanahoria Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Lomo a la plancha con calabacín 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.

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de secreto, calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con tomate y verduras Salmón horno Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Pescado al horno con tomate y pimiento Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral napolitana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz con tomate Bacalao al horno con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Merluza al horno con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini permitido Tortilla francesa con calabacín Lácteo	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas vegetal Merluza a la plancha Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Albóndigas vegetales a la jardinera Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus* con zanahoria Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Lomo a la plancha con calabacín 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.

DIABETES 5 RACIONES
HIDRATOS DE CARBONO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de secreto, calabaza y setas (160g 4R) Fruta (100g 1R)	2 Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres (200g 4R) Lomo a la plancha con pimientos italianos Yogur natural (2ud 1R)	3 Ensalada fresca de temporada Pasta a la boloñesa (180g 4R) Salmón horno Fruta (100g 1R)	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos (125g 2,5R) con verduras Panini (30g 1,5R) con tomate, pimiento y atún Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (180g 4R) Merluza a la plancha con brócoli Fruta (100g 1R)	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave (90g 2R) Pollo al horno con patatas a. (70g 2R) Fruta (100g 1R)	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas (200g 4R) con verduras Huevos al horno Fruta (100g 1R)	11 Hummus de garbanzos (100g 1R) Arroz (140g 3,5R) a la cubana Bacalao al horno con ensalada Yogur natural (1ud 0,5R)
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes (patatas c. 195g 3R, 100g guisantes 1R) Hamburguesa con samfaina Fruta (100g 1R)	15 Ensalada ECO de temporada Alubias (150g 3R) con verduras Merluza al horno con judías verdes (50g 1R) Fruta (100g 1R)	16 Ensalada fresca de temporada Panini gratinado (60g 3R) Tortilla de patata (120g 1R) con calabacin Yogur natural (2ud 1R)	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas (200g 4R) con verduras Pechuga de pollo con champiñones Fruta (100g 1R)	18 Hummus de berenjena (100g 1R) con bastoncitos de zanahorias Ensalada completa con huevo y queso fresco Arroz (120g 3R) del senyoret Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano (patata c. 195g 3R) Goulash de magro con arroz pilaf (40g 1R) Fruta (100g 1R)	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales (180g 4R) genovesa Bacalao al horno con zanahoria Fruta (100g 1R)	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido (90g 2R) Cocido completo (patata c. 95g 1,5R, garbanzos 50g 1R) Yogur natural (1ud 0,5R)	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas (200g 4R) con verduras Pizza permitida Fruta (100g 1R)	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas (160g 4R) Merluza a la plancha Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patatas c. 195g 3R) Albóndigas vegetales a la jardinera Fruta (200g 2R)	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos (125g 2,5R) con verduras Alitas de pollo al horno con patatas a. (50g 1,5R) Fruta (100g 1R)	30 Hummus de garbanzos (100g 1R) con bastoncitos de zanahorias Espaguetis al pomodoro (135g 3R) Tortilla francesa con ensalada Fruta (100g 1R)	31 Tosta (30g 1,5R) con guacamole Arroz negro (120g 3R) Lomo a la plancha con tomate Yogur natural (1ud 0,5R)	



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
*****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Lomo a la plancha con pimientos Lácteo	Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa Pollo al horno Fruta	Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Panini con tomate y pimiento Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral napolitana Pollo a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 #¡REF! FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Croquetas veganas con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Hamburguesa** con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Came a la plancha con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini gratinado Tortilla de patatas con calabacín Lácteo	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada completa con huevo y queso fresco Arroz de verduras y legumbres Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Goulash de magro con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate Tortilla francesa con zanahoria vapor Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido Cocido completo Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Merluza** enharinada casera (sin huevo) Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Albóndigas vegetales* a la jardinera Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz de verduras y legumbres Lomo empanado casero con tomate 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 PESCADO, MARISCO
***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Lomo a la plancha con pimientos Lácteo	Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa Pollo al horno Fruta	Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Panini con tomate y pimiento Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral napolitana Pollo a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 #¡REF! FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Croquetas veganas con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Hamburguesa** con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Came a la plancha con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini gratinado Tortilla de patatas con calabacín Lácteo	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada completa con huevo y queso fresco Arroz de verduras y legumbres Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Goulash de magro con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate Tortilla francesa con zanahoria vapor Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido Cocido completo Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Merluza** enharinada casera (sin huevo) Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Albóndigas vegetales* a la jardinera Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz de verduras y legumbres Lomo empanado casero con tomate 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 Tortilla francesa Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Lomo a la plancha con pimientos Lácteo**	3 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten boloñesa permitida Salmón horno Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Panini sin gluten con atún, tomate y pimiento Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la napolitana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada Yogur natural**
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Hamburguesa** con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Merluza al horno con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini sin gluten permitido Tortilla de patatas con calabacín Lácteo**	17 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada completa con huevo y queso fresco Arroz del senyoret Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con tomate Bacalao al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Cocido permitido (embudidos permitidos) Yogur natural**	24 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras ECO Pizza sin gluten permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Merluza enharinada casera (sin gluten) Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Pasta sin gluten al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta sin gluten de guacamole Arroz negro Lomo rebozado casero (maizena) con tomate 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.

FRUTOS SECOS
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada permitida Tortilla francesa Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO permitida Crema de legumbres ECO y verduras Lomo a la plancha con pimientos Lácteo	3 Ensalada permitida Pasta con boloñesa permitida Salmón horno Fruta	4 Ensalada ECO permitida Garbanzos con verduras Panini con atún, tomate y pimiento Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada permitida Pasta integral napolitana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO permitida Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO permitida Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada permitida Crema de verduras Hamburguesa** con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO permitida Fabada vegetal Merluza al horno con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada permitida Panini permitido Tortilla de patatas con calabacín Lácteo	17 Ensalada ECO permitida Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada completa con huevo y queso fresco Arroz del senyoret Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada permitida Hervido valenciano Magro en salsa permitida con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada permitida Macarones integrales con tomate Bacalao lactonesa con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO permitida Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Yogur natural	24 Ensalada permitida Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO permitida Arroz con acelgas Merluza enharinada casera Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada permitida Crema de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO permitida Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus* con zanahoria Espaguetis al pomodoro** Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta* con guacamole Arroz negro Lomo empanado casero con tomate 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.



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 permitida Tortilla francesa Arroz de secreto con calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO permitida Crema de legumbres ECO y verduras Lomo a la plancha con pimientos Lácteo	3 Ensalada permitida Pasta con boloñesa permitida Salmón horno Fruta	4 Ensalada ECO permitida Garbanzos con verduras Panini con atún, tomate y pimienta Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada permitida Pasta integral napolitana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO permitida Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO permitida Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada permitida Crema de verduras Hamburguesa** con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO permitida Fabada vegetal Merluza al horno con judias verdes Fruta ECO	16 Ensalada permitida Panini permitido Tortilla de patatas con calabacin Lácteo	17 Ensalada ECO permitida Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada completa con huevo y queso fresco Arroz del senyoret Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada permitida Hervido valenciano Magro en salsa permitida con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada permitida Macarrones integrales con tomate Bacalao lactonesa con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO permitida Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Yogur natural	24 Ensalada permitida Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO permitida Arroz con acelgas Merluza enharinada casera Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada permitida Crema de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO permitida Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus* con zanahoria Espaguetis al pomodoro** Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta* con guacamole Arroz negro Lomo empanado casero con tomate Postre permitido	

SIN LEGUMBRES
*****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**



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

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Pollo al homo con pimientos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Patatas con boloñesa permitida Salmón homo Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Hervido de verduras Pescado al homo con tomate y pimiento Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Patatas a la napolitana con queso Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con verduras Pollo al homo con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Hervido de acelgas Huevos al homo Fruta ECO	11 Ensalada permitida Arroz a la cubana Bacalao al homo con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Espinacas salteadas con jamón Merluza al homo con berenjena Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Patatas con tomate y queso Tortilla de patatas con calabacín Lácteo	17 Ensalada ECO de temporada Hervido de acelgas Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Champiñones salteados Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido de patata, cebolla, zanahoria Pollo en salsa permitida con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Patatas con tomate Bacalao al homo con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con verduras Cocido permitido (pollo, patatas y verduras) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Quinoa especiada Tortilla francesa con tomate y queso Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas (sin legumbres) Merluza a la plancha Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Merluza en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Hervido de verduras Alitas de pollo al homo con patatas Fruta	30 Nachos con queso Patatas al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Ensalada permitida Arroz negro Pollo homo con tomate Postre permitido	

SIN HUEVO, APLV, MARISCO
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		Ensalada fresca de temporada Ensalada de patata y vegetales Arroz de calabaza y setas Fruta	Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	Ensalada fresca de temporada Pasta especial con boloñesa permitida (sin lácteos) Salmón** horno Fruta	Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Panini con atún**, tomate y pimiento Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana (sin lácteos) Merluza** a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con pasta especial Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Merluza a la plancha Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz con tomate Bacalao** al horno con ensalada Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Merluza** al horno con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini permitido (sin lácteos) Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con calabacín Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechuga de pollo con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena Ensalada permitida Arroz de verduras y legumbres permitidas Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Pollo en salsa permitida con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate (sin lácteos) Bacalao** al horno con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave con pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas Merluza** enharinada casera (sin huevo) Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Merluza** en salsa permitida Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Pasta especial al pomodoro (sin lácteos) Tortilla (harina de garbanzos) con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz de verduras Pollo horno con tomate 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 CERDO
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Huevos rellenos Arroz de calabaza y setas Fruta	2 Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal Salmón horno Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Pepito valenciano Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral napolitana Merluza a la plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Croquetón de bacalao con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Hamburguesa de pollo con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Merluza al horno con judías verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini vegetal Tortilla de patatas con calabacín Lácteo	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Pechugas a la crema con champiñones Fruta	18 Hummus de berenjena con rosquilletas Ensalada permitida Arroz del senyoret Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Goulash de pavo con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate Bacalao lactonesa con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas vegetal Calamares andaluza con salsa tártara Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Albóndigas vegetales a la jardinera Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz negro Pollo empanado casero con tomate 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		Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa Arroz de calabaza y setas Fruta	Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Bocaditos vegetales con pimientos Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta a la boloñesa vegetal Empanado vegano Fruta	4 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Panini con tomate y pimienta Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Pasta integral napolitana Tofu en salsa mery con brócoli Fruta	8 Ensalada ECO de temporada Sopa vegetal Hamburguesa de legumbres con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Huevos al horno Fruta ECO	11 Hummus de garbanzos con picos Arroz a la cubana Croquetas veganas con ensalada Yogur natural
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Salchichas veganas con samfaina Fruta	15 Ensalada ECO de temporada Fabada vegetal Bocadito vegetal con judias verdes Fruta ECO	16 Ensalada fresca de temporada Panini vegetal Tortilla de patatas con calabacin Lácteo	17 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras P/ECO Champiñones a la crema Fruta	18 Hummus de berenjena con rosquilletas Ensalada completa con huevo y queso fresco Arroz de verduras y legumbres Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Soja texturizada en salsa con arroz pilaf Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate Empanado vegano con zanahoria Fruta	23 Ensalada ECO de temporada Sopa vegetal Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) Yogur natural	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Pizza permitida Fruta	25 Ensalada ECO de temporada Arroz con acelgas vegetal Falafel de garbanzos Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Albóndigas vegetales a la jardinera Fruta	29 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con verduras Hamburguesa vegetal con patatas Fruta	30 Hummus con nachos Espaguetis al pomodoro Tortilla francesa con ensalada Fruta ECO	31 Tosta con guacamole Arroz de verduras y legumbres Escalope de berenjena con tomate 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.