

MARZO
2024
MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi,
Fresón, Naranja y Manzana

VALOR DIFERENCIAL



ALÉRGENOS



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

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

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

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

1	Entrante	KCAL
		809,00
	Garbanzos con sepia	PROT
		34,95g
	Tortilla francesa con tosta de ajoarriero	CA
		262,87mg
	Fruta ECO	FE
		0,64mg
	Calabacín a la plancha	HDC
	Carne de ave /Fruta	97,94g
		LIP
		31,49g

4	Entrante	KCAL
	Lechuga, tomate, maíz y zanahoria	828,44
	Espirales en salsa de queso	PROT
		37,79g
	Bacalao a la vizcaína	CA
		440,25mg
	Fruta	FE
		5,42mg
	Crema de verduras	HDC
	Carne blanca /Fruta	123,89g
		LIP
		38,74g

5	Entrante	KCAL
	Lechuga, tomate, olivas y maíz	660,83
	Fabada vegetal	PROT
		33,65g
	Tortilla de patata	CA
		359,69mg
	Yogur Artesano	FE
		9,20mg
	Menestra salteada	HDC
	Pescado azul /Fruta	72,56g
		LIP
		25,65g

6	Entrante	KCAL
	Ensalada fresca ecológica	801,37
	Sopa de cocido con verduras ECO	PROT
		47,73g
	Albóndigas en salsa con trigo tierno	CA
		180,43mg
	Fruta ECO	FE
		8,42mg
	Chips de boniato al horno	HDC
	Tortilla de espinacas /Fruta	116,63g
		LIP
		31,21g

7	Entrante	KCAL
	Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla	779,51
	Crema festival de legumbres con tostones	PROT
		47,73g
	Pollo asado con pimientos	CA
		203,44mg
	Fruta	FE
		10,22mg
	Escalivada	HDC
	Pizza casera /Fruta	102,94g
		LIP
		21,96g

8	Entrante	KCAL
	Ensalada fresca ecológica	779,72
	Arroz con tomate	PROT
		22,00g
	Huevos revueltos con patatas	CA
		127,53mg
	Fruta	FE
		5,55mg
	Patatas rellenas de espinacas	HDC
	Carne magra de cerdo /Fruta	108,16g
		LIP
		29,40g

11	Entrante	KCAL
	DÍA DE LA TORTILLA DE PATATA	773,05
	Tomate y queso fresco	PROT
		43,59g
	Lentejas con calabaza	CA
		272,48mg
	Tortilla de patata	FE
		10,38mg
	Fruta	HDC
		95,69g
	Cebolleta y pimiento rojo plancha	LIP
	Carne roja magra /Fruta	24,28g

12	Entrante	KCAL
	Lechuga, tomate, zanahoria y olivas	937,68
	Sopa de cocido	PROT
		49,02g
	Cocido completo	CA
		203,95mg
	Fruta	FE
		9,66mg
	Judías verdes salteadas	HDC
	Pescado al papillote /Fruta	127,98g
		LIP
		37,49g

13	Entrante	KCAL
	Ensalada fresca ecológica	821,88
	Potaje de garbanzos con espinacas P/ECO	PROT
		38,12g
	Solomillo al horno con patatas	CA
		222,29mg
	Fruta ECO	FE
		10,36mg
	Champiñones gratinados	HDC
	Sandwich vegetal /Fruta	97,49g
		LIP
		31,21g

14	Entrante	KCAL
	Hummus de fresón	857,27
	Ensalada completa: canónigos, sardinilla, espárragos, rabanitos	PROT
		29,97g
	Arroz rossejat	CA
		184,36mg
	Fruta	FE
		7,73mg
	Brócoli al vapor	HDC
	Pescado blanco /Fruta	124,11g
		LIP
		27,35g

15	Entrante	KCAL
	Lechuga, tomate, zanahoria y manzana	756,79
	Espaguetis integrales a la napolitana	PROT
		26,20g
	Merluza en salsa mery con calabacín a la plancha	CA
		335,17mg
	Lácteo	FE
		5,30mg
	Sopa de verduras	HDC
	Carne blanca /Fruta	89,02g
		LIP
		33,02g

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

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

20	Entrante	KCAL
	Lechuga, tomate, maíz y zanahoria	975,64
	Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)	PROT
		27,54g
	Suprema de merluza con zanahoria vichy	CA
		196,53mg
	Fruta	FE
		6,32mg
	Sopa de quinoa	HDC
	Carne de ave /Fruta	118,39g
		LIP
		20,16g

21	Entrante	KCAL
	Ensalada fresca ecológica	975,21
	Lentejas a la jardinera P/ECO	PROT
		40,45g
	Tortilla francesa con jamón serrano	CA
		312,10mg
	Lácteo	FE
		10,05mg
	Zanahoria aliñada con guisantes	HDC
	Pescado al limón /Fruta	92,19g
		LIP
		49,82g

22	Entrante	KCAL
	Hummus de garbanzos	804,64
	Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa)	PROT
		24,99g
	Arroz meloso con rape (fondo de lonja)	CA
		148,15mg
	Fruta ECO	FE
		5,18mg
	Menestra salteada	HDC
	Carne blanca /Fruta	116,68g
		LIP
		26,91g

25	Entrante	KCAL
	Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla	955,01
	Hervido valenciano (Infantil: Puré de hervido)	PROT
		30,17g
	Ragout de cerdo con noodles	CA
		204,40mg
	Fruta	FE
		6,48mg
	Wok de verduras	HDC
	Pescado azul /Fruta	97,50g
		LIP
		58,45g

26	Entrante	KCAL
	Ensalada fresca ecológica	782,52
	Garbanzos con verduras P/ECO	PROT
		29,63g
	Tortilla de patata	CA
		276,92mg
	Fruta ECO	FE
		11,57mg
	Coliflor con patata	HDC
	Carne magra de cerdo /Fruta	124,49g
		LIP
		19,04g

27	Entrante	KCAL
	MENÚ ESPECIAL PASCUA	775,29
	Nachos con queso	PROT
		32,39g
	Rabas enharinadas con salsa tártara casera	CA
		198,26mg
	Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales)	FE
		5,53mg
	Yogur valenciano	HDC
	Mazorca de maíz con sal	85,71g
	Revuelto de ajos tiernos /Fruta	LIP
		38,11g

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

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

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

4

Ensalada fresca de temporada
Pasta especial con salsa de quesos
Bacalao al horno con tomate y pimientos
Fruta

5

Ensalada fresca de temporada
Fabada vegetal
Tortilla de harina de garbanzos con patatas
Lácteo

6

Ensalada fresca de temporada
Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial
Albóndigas permitidas guisadas con trigo*
Fruta

7

Ensalada fresca de temporada
Crema de legumbres ECO y verduras
Pollo al horno con pimientos
Fruta

8

Ensalada fresca de temporada
Arroz con tomate
Pescado con verduras
Fruta

11

Ensalada fresca de temporada
Lentejas con verduras
Tortilla de harina de garbanzos con patatas
Fruta

12

Ensalada fresca de temporada
Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial
Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras)
Fruta

13

Ensalada fresca de temporada
Garbanzos ECO con espinacas
Solomillo al horno con patatas
Fruta

14

Hummus de garbanzos
Ensalada completa (sin huevo duro)
Arròs rossejat (embutidos permitidos)
Fruta

15

Ensalada fresca de temporada
Pasta especial a la napolitana
Merluza a la plancha con calabacín
Lácteo

18

FESTIVO

19

FESTIVO

20

Ensalada fresca de temporada
Pasta especial a la italiana
Merluza al horno con zanahoria vichy
Fruta

21

Ensalada fresca de temporada
Lentejas con verduras
Tortilla (harina garbanzos) de patatas con jamón serrano
Lácteo

22

Hummus de garbanzos
Ensalada de patatas con verduras y atún
Arroz meloso de rape
Fruta

25

Ensalada fresca de temporada
Hervido valenciano
Magro en salsa permitida con pasta esoecial
Fruta

26

Ensalada fresca de temporada
Garbanzos con verduras
Tortilla de harina de garbanzos con patatas
Fruta

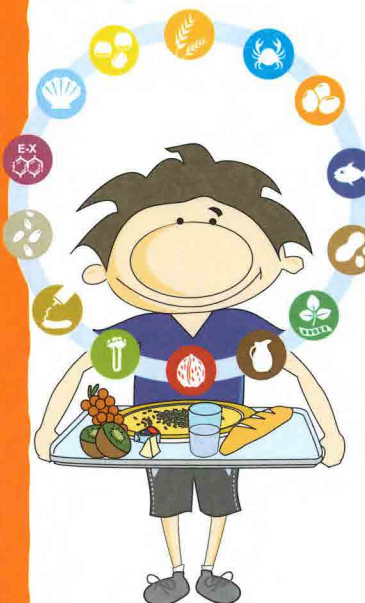
27

Nachos con queso
Rabas enharinados caseros (sin huevo)
Paella de pollo y alcachofa
Lácteo

28

FESTIVO

FESTIVO



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 + SIN
LEGUMBRES

***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

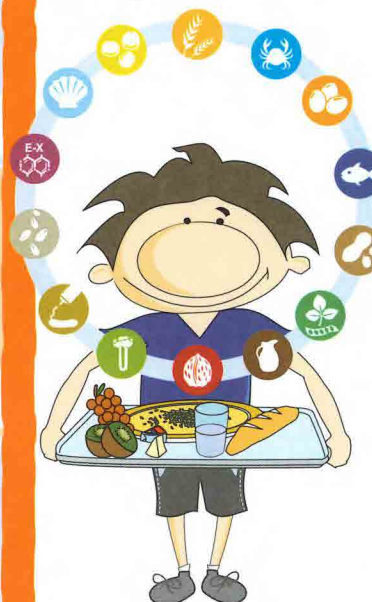
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

				1 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con sepia Tortilla francesa con ajoarriero Fruta
4 Ensalada fresca de temporada Espirales con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla francesa Lácteo desnatado	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Pollo guisado con trigo* Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Tortilla francesa con verduras Fruta
11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras 120g Tortilla francesa Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Pollo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arròs rossejat vegetal Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza a la plancha con calabacín Lácteo desnatado
18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa y jamón cocido Lácteo desnatado	22 Hummus de garbanzos Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Arroz meloso de rape Fruta
25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y verduras Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa Fruta	27 Tosta de jamón Rabas a la plancha Paella de pollo y alcachofa Lácteo desnatado	28 FESTIVO	FESTIVO

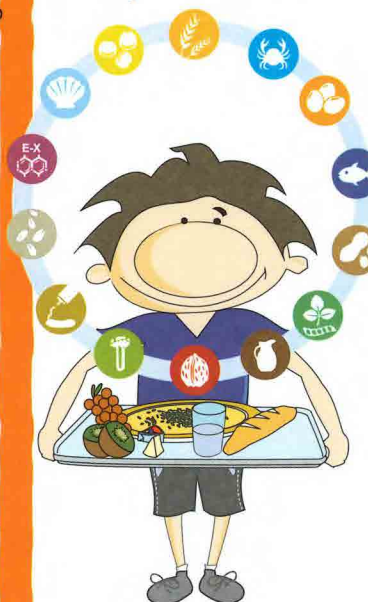


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 FRUCTOSA/SORBITOL
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con sepia Tortilla francesa con pan, aceite y jamón serrano Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	4 Ensalada permitida Espirales con salsa de quesos (sin tomate) Bacalao al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	5 Ensalada permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patata con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	6 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Pollo guisado con trigo (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	7 Ensalada permitida Crema de calabacín Pollo al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	8 Ensalada permitida Arroz blanco con jamón Revuelto de huevos con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	11 Ensalada permitida Quinoa especiada Tortilla de patata con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	12 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo y patata) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	13 Ensalada permitida Garbanzos ECO (3 cuch) (sofrito especial) Pollo al horno con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	14 Ensalada solo verduras frescas Ensalada de endibias con huevo duro y sardina Arroz con carne Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	15 Ensalada permitida Espaguetis integrales con champiñones y queso Merluza a la plancha con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada permitida Macarrones integrales con champiñones y queso Merluza al horno con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	21 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla francesa y jamón Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	22 Tosta** de queso con orégano Ensalada de patatas con atún y huevo Arroz meloso de rape (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	25 Ensalada permitida Patatas al vapor con aceite y especias Magro en salsa permitida con noodles Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	26 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patata con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	27 Nachos Rabas enharinados caseros Pollo con arroz salteado (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	28 FESTIVO	FESTIVO



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 LACTOSA

****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con sepia Tortilla francesa con tosta* de ajoarriero Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Pollo guisado con trigo Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Pollo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arròs rossejat (embutidos permitidos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Epaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza en salsa mery con calabacín plancha Fruta
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa y jamón Fruta	22 Hummus de garbanzos Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro** en salsa permitida con noodles Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos Rabas enharinados caseros Paella de pollo y alcachofa Fruta	28 FESTIVO	FESTIVO

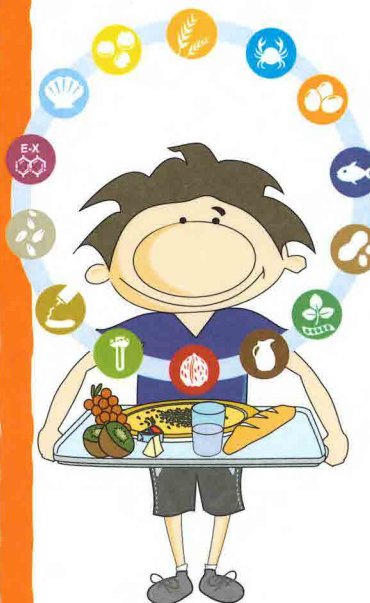


El servicio de dieta de cocina y la elaboración y distribución de comidas preparadas, se lleva a cabo, para garantizar la dieta contra alergia.

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 Garbanzos con sepia Tortilla francesa con tosta* de ajoarriero Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Pollo guisado con trigo Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Pollo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arròs rossejat (embutidos permitidos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Epaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza en salsa mery con calabacín plancha Fruta
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa y jamón Fruta	22 Hummus de garbanzos Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro** en salsa permitida con noodles Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos Rabas enharinados caseros Paella de pollo y alcachofa Fruta	28 FESTIVO	FESTIVO

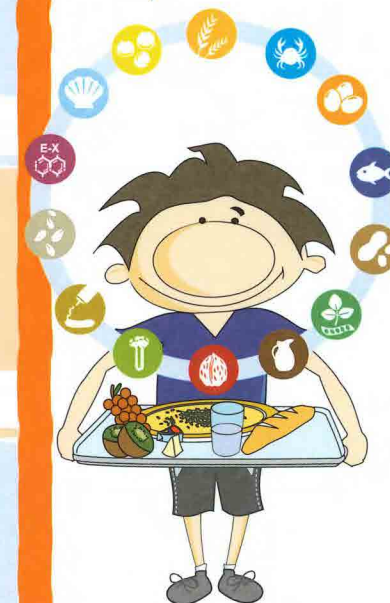


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

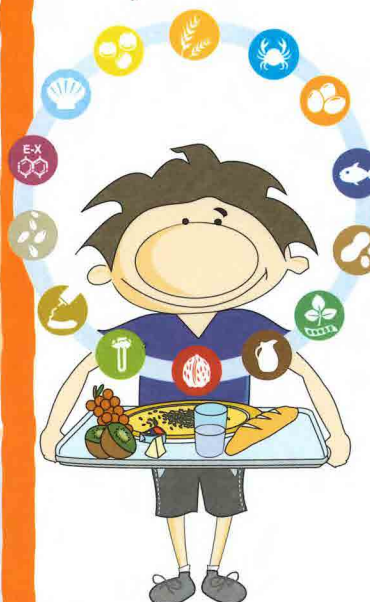
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con sepia Tortilla francesa con tosta* de ajoarriero Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con salsa de quesos Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Albóndigas permitidas guisadas con trigo Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Solomillo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arròs rossejat (embutidos permitidos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza a la plancha con calabacín Lácteo
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas Tortilla francesa y jamón Lácteo	22 Hummus de garbanzos Ensaladilla Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Ragout de cerdo con noodles Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos con queso Rabas enharinados caseros Paella de pollo y alcachofa Lácteo	28 FESTIVO	FESTIVO



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 Garbanzos con sepia Tortilla francesa con ajoarriero Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla francesa Lácteo desnatado	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Pollo guisado con trigo* Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Tortilla francesa con verduras Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras 120g Tortilla francesa Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Pollo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arròs rossejat vegetal Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza a la plancha con calabacín Lácteo desnatado
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa y jamón cocido Lácteo desnatado	22 Hummus de garbanzos Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y verduras Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa Fruta	27 Tosta de jamón Rabas a la plancha Paella de pollo y alcachofa Lácteo desnatado	28 FESTIVO	FESTIVO

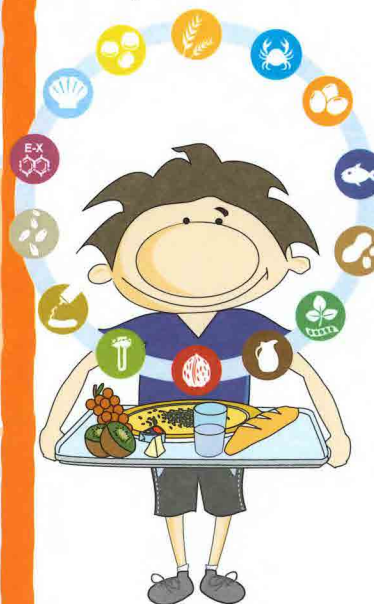


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.

HIPOCALÓRICA
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 Garbanzos con sepia Tortilla francesa con ajoarriero Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla francesa Lácteo desnatado	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Pollo guisado con trigo* Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Tortilla francesa con verduras Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras 120g Tortilla francesa Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Pollo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arròs rossejat vegetal Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza a la plancha con calabacín Lácteo desnatado
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa y jamón cocido Lácteo desnatado	22 Hummus de garbanzos Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y verduras Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa Fruta	27 Tosta de jamón Rabas a la plancha Paella de pollo y alcachofa Lácteo desnatado	28 FESTIVO	FESTIVO

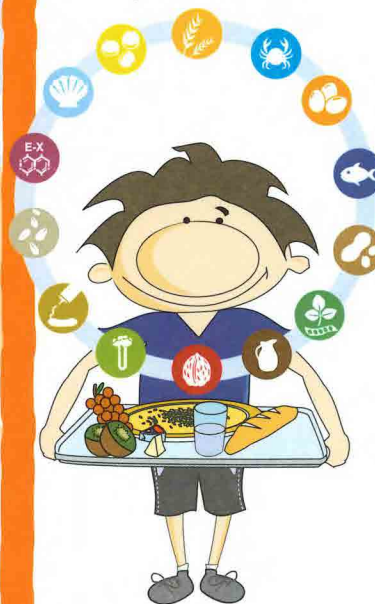


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 Garbanzos con sepia Tortilla francesa con ajoarriero Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla francesa Lácteo desnatado	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Pollo guisado con trigo* Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Tortilla francesa con verduras Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras 120g Tortilla francesa Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Pollo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arròs rossejat vegetal Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza a la plancha con calabacín Lácteo desnatado
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa y jamón cocido Lácteo desnatado	22 Hummus de garbanzos Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y verduras Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa Fruta	27 Tosta de jamón Rabas a la plancha Paella de pollo y alcachofa Lácteo desnatado	28 FESTIVO	FESTIVO

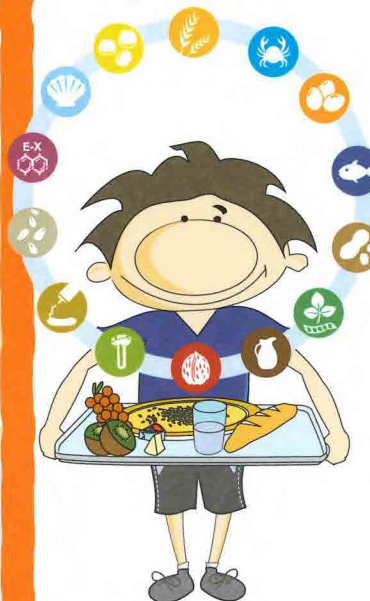


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

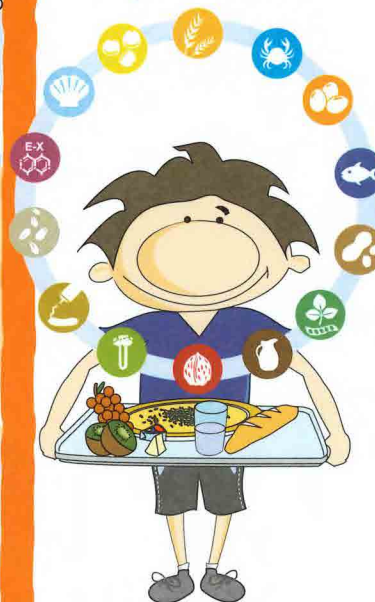
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con sepia (150g 3R) Tortilla francesa con tosta (20g 1R) de ajoarriero Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con salsa de quesos (180g 4R) Bacalao a la vizcaina Fruta (100g 1R)	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal (150g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) natural Lácteo desnatado (1R)	6 Ensalada fresca de temporada Sopa (90g 2R) de cocido Albóndigas en salsa con trigo (80g 2 R) Fruta (100g 1R)	7 Ensalada fresca de temporada Crema festival de las legumbres (150g 3R) Pollo asado con pimientos Fruta (100g 1R) pan (20g 1R)	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate (120g 3R) Revuelto de huevos con patatas (30g 1R) Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas (150g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) natural Fruta (100g 1R)	12 Ensalada fresca de temporada Sopa (90g 2R) de cocido Cocido completo (carne, garbanzos (50g 1R), patata h. (65g 1R) , pelota, verduras) Fruta (100g 1R)	13 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos (150g 3R) con espinacas Solomillo al horno con patatas asadas (35g 1R) Fruta (100g 1R)	14 Hummus de garbanzos (100g 1R) Ensalada completa (sardinilla) Arros rossejat (120g 3R) Fruta (100g 1R)	15 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana(180g 4R) Merluza en salsa mery con calabacín plancha Lácteo desnatado (1R)
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana (180g 4R) Merluza horno con zanahoria vichy Fruta (100g 1R)	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas (150g 3R) a la jardinera Tortilla francesa y jamón Lácteo desnatado (1R) pan (20g 1R)	22 Hummus de garbanzos (100g 1R) Ensaladilla (65g 1R) Arroz meloso de rape (80g 2R) Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano (patata 130g 2R) Ragout de cerdo con noodles (90g 2R) Fruta (100g 1R)	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras (150g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) natural Fruta (100g 1R)	27 Nachos (20g 1 R) con queso Merluza a la plancha Paella valenciana de pollo de campo y alcachofa (120g 3R) Lácteo desnatado (1R) pan (20g 1R)	28 FESTIVO	FESTIVO



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 Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con sepia Tortilla francesa con pan, aceite y jamón serrano Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	4 Ensalada permitida Espirales con salsa de quesos (sin tomate) Bacalao al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	5 Ensalada permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patata con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	6 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Pollo guisado con trigo (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	7 Ensalada permitida Crema de calabacín Pollo al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	8 Ensalada permitida Arroz blanco con jamón Revuelto de huevos con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	11 Ensalada permitida Quinoa especiada Tortilla de patata con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	12 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo y patata) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	13 Ensalada permitida Garbanzos ECO (3 cuch) (sofrito especial) Pollo al horno con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	14 Ensalada solo verduras frescas Ensalada de endibias con huevo duro y sardínilla Arroz con carne Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	15 Ensalada permitida Espaguetis integrales con champiñones y queso Merluza a la plancha con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada permitida Macarrones integrales con champiñones y queso Merluza al horno con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	21 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla francesa y jamón Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	22 Tosta** de queso con orégano Ensalada de patatas con atún y huevo Arroz meloso de rape (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	25 Ensalada permitida Patatas al vapor con aceite y especias Magro en salsa permitida con noodles Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	26 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patata con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	27 Nachos Rabas enharinados caseros Pollo con arroz salteado (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	28 FESTIVO	FESTIVO

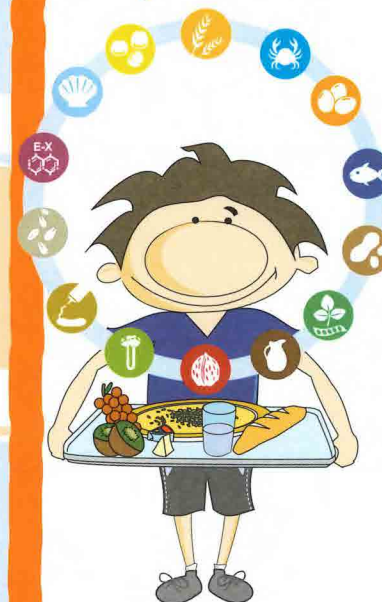


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa con tosta de jamón serrano Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con salsa de quesos Pollo al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Albóndigas guisadas con trigo Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Solomillo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa (sin sardinilla) Arròs rossejat Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Pollo a la plancha con calabacín Lácteo
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Pollo a la plancha con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa y jamón Lácteo	22 Hummus de garbanzos Ensalada de patatas con verduras y huevo Arroz con verduras Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro en salsa permitda con noodles Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos con queso Lágrimas de pollo caseras Paella de pollo y alcachofa Lácteo	28 FESTIVO	FESTIVO



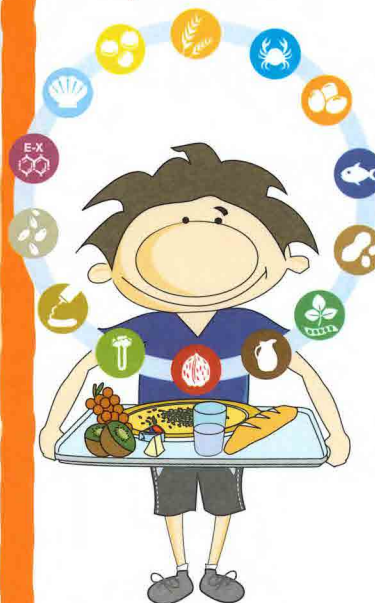
El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para colectividades, desde 1995 hasta el presente.

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 Garbanzos con verduras Tortilla francesa con tosta de jamón serrano Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con salsa de quesos Pollo al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Albóndigas guisadas con trigo Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Solomillo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa (sin sardinilla) Arròs rossejat Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Pollo a la plancha con calabacín Lácteo
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Pollo a la plancha con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa y jamón Lácteo	22 Hummus de garbanzos Ensalada de patatas con verduras y huevo Arroz con verduras Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro en salsa permitda con noodles Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos con queso Lágrimas de pollo caseras Paella de pollo y alcachofa Lácteo	28 FESTIVO	FESTIVO

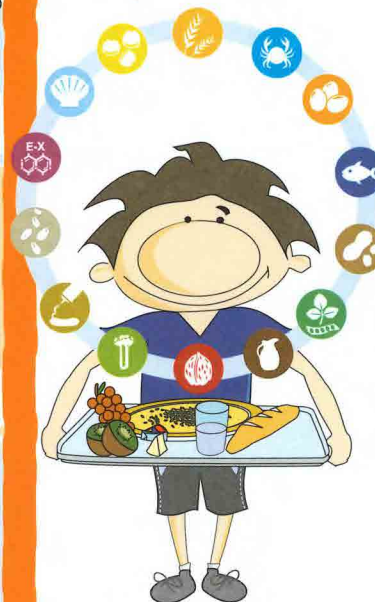


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con sepia Tortilla francesa con tosta* sin gluten de ajoarriero Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con salsa de quesos Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata Lácteo (sin gluten)	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Pollo guisado con quinoa (sin gluten) Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO permitidas y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Cocido permitido (embutidos permitidos) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Solomillo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arròs rossejat (embutidos permitidos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la napolitana Merluza en salsa mery con calabacín plancha Lácteo (sin gluten)
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la italiana Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa y jamón Lácteo (sin gluten)	22 Hummus de garbanzos Ensaladilla Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y quinoa (sin gluten) Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos con queso Rabas enharinados caseros (maizena) Paella de pollo y alcachofa Lácteo (sin gluten)	28 FESTIVO	FESTIVO

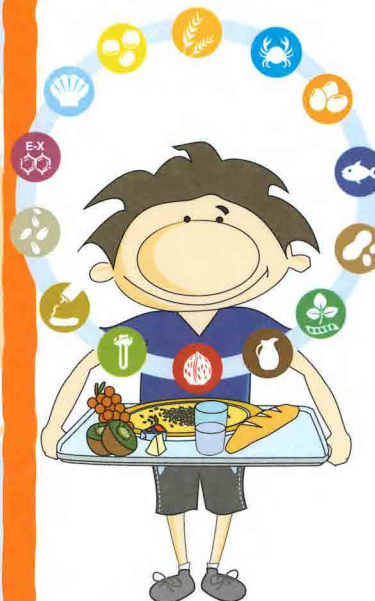


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 FRUTOS SECOS + SÉSAMO
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Ensalada permitida Garbanzos con sepia Tortilla francesa con tosta* de ajoarriero Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada permitida Espirales con salsa de quesos Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada permitida Fabada vegetal Tortilla de patata Lácteo	6 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Albóndigas permitidas guisadas con trigo Fruta	7 Ensalada permitida Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada permitida Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	13 Ensalada permitida Garbanzos ECO con espinacas Solomillo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa permitida Arròs rossejat (embutidos permitidos) Fruta	15 Ensalada permitida Espaguetis integrales a la napolitana** Merluza a la plancha con calabacín Lácteo
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada permitida Macarrones integrales a la italiana Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla francesa y jamón Lácteo	22 Hummus de garbanzos Ensaladilla Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada permitida Hervido valenciano Magro en salsa permitida con noodles Fruta	26 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos con queso Rabas enharinados caseros Paella de pollo y alcachofa Lácteo	28 FESTIVO	FESTIVO

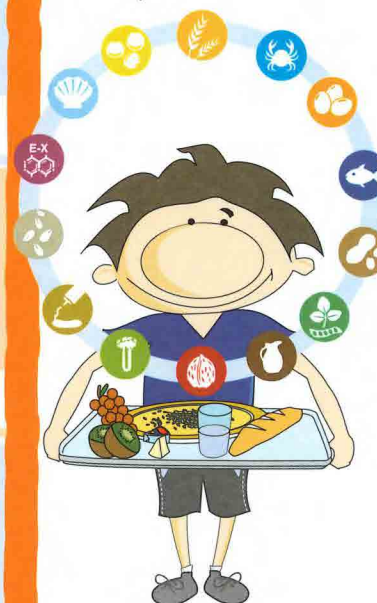


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

SIN FRUTOS SECOS
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Ensalada permitida Garbanzos con sepia Tortilla francesa con tosta* de ajoarriero Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada permitida Espirales con salsa de quesos Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada permitida Fabada vegetal Tortilla de patata Lácteo	6 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Albóndigas permitidas guisadas con trigo Fruta	7 Ensalada permitida Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada permitida Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada permitida Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	13 Ensalada permitida Garbanzos ECO con espinacas Solomillo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa permitida Arròs rossejat (embutidos permitidos) Fruta	15 Ensalada permitida Espaguetis integrales a la napolitana** Merluza a la plancha con calabacín Lácteo
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada permitida Macarrones integrales a la italiana Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla francesa y jamón Lácteo	22 Hummus de garbanzos Ensaladilla Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada permitida Hervido valenciano Magro en salsa permitida con noodles Fruta	26 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos con queso Rabas enharinados caseros Paella de pollo y alcachofa Lácteo	28 FESTIVO	FESTIVO

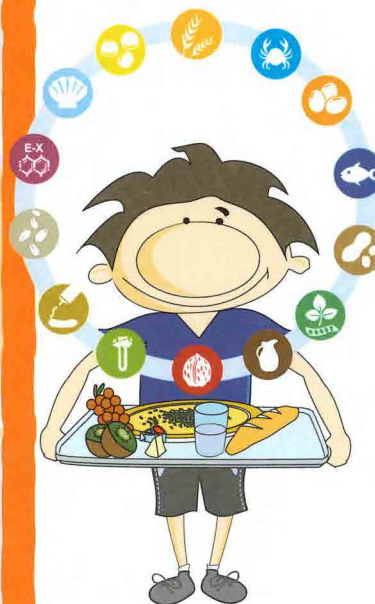


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Ensalada fresca de temporada Acelgas salteadas con champiñones Tortilla francesa con tosta de ajoarriero* Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de quesos Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Espinacas salteadas con jamón Tortilla de patata Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Pollo guisado con trigo* Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Quinoa especiada Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas y verduras) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Champiñones salteados con jamón Pollo al horno con patatas Fruta	14 Tosta** de queso con orégano Ensalada completa Arroz con carne Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana Merluza a la plancha con calabacín Lácteo
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana Merluza al horno con verduras* Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Tortilla francesa y jamón Lácteo	22 Tosta** de queso con orégano Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido de patata, cebolla, zanahoria Magro* en salsa permitida con quinoa* Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos con queso Rabas enharinados caseros Pollo con arroz salteado y alcachofas Lácteo	28 FESTIVO	FESTIVO

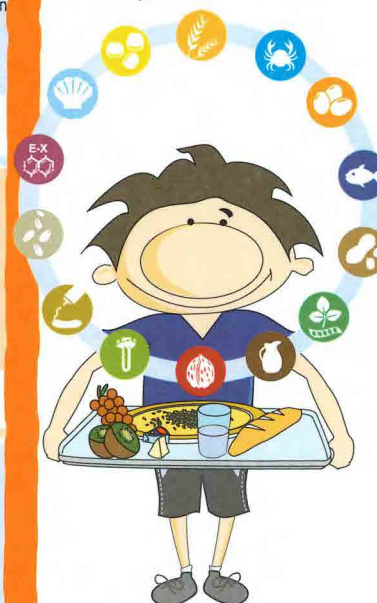


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla (harina de garbanzos) francesa con tosta de jamón Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con verduras Bacalao** al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de harina de garbanzos con patatas Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial Pollo guisado con trigo* Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Pescado con verduras Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de harina de garbanzos con patatas Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Pollo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa (sin huevo duro) Arròs rossejat (embutidos permitidos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana (sin lácteos) Merluza** a la plancha con calabacín Fruta
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana (sin lácteos) Merluza** al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina garbanzos) de patatas con jamón serrano Fruta	22 Hummus de garbanzos Ensalada de patatas con verduras y atún #1REF! Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro** en salsa permitida con pasta especial Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de harina de garbanzos con patatas Fruta	27 Nachos Lágrimas de pollo caseras (sin huevo) Paella de pollo y alcachofa Fruta	28 FESTIVO	FESTIVO

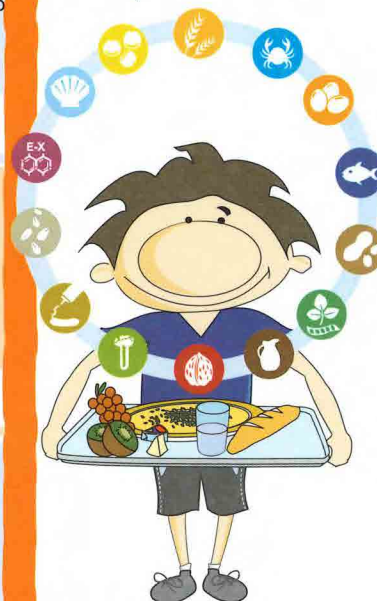


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 GLUTEN
**SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con sepia Tortilla francesa con tosta* sin gluten de ajoarriero Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con salsa de quesos Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata Lácteo (sin gluten)	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Pollo guisado con quinoa (sin gluten) Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO permitidas y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Cocido permitido (embutidos permitidos) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Solomillo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arròs rossejat (embutidos permitidos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la napolitana Merluza en salsa mery con calabacín plancha Lácteo (sin gluten)
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la italiana Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa y jamón Lácteo (sin gluten)	22 Hummus de garbanzos Ensaladilla Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro con salsa permitida y quinoa (sin gluten) Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos con queso Rabas enharinados caseros (maizena) Paella de pollo y alcachofa Lácteo (sin gluten)	28 FESTIVO	FESTIVO

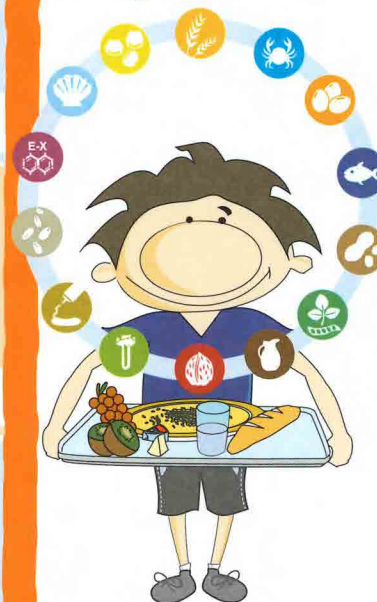


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

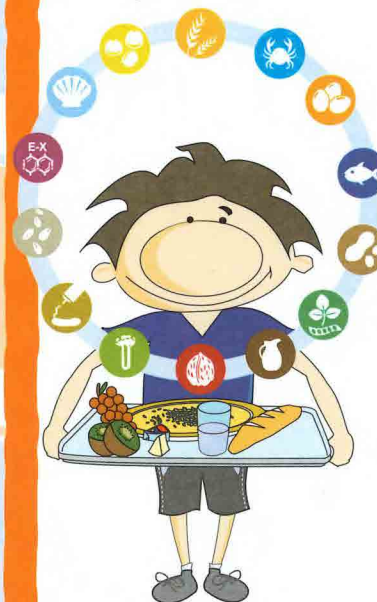
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con sepia Tortilla francesa con tosta de ajoarriero Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con salsa de quesos Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Pollo guisado con trigo Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Pollo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa Arròs rossejat vegetal Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza en salsa mery con calabacín plancha Lácteo
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Suprema de merluza con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa y queso Lácteo	22 Hummus de garbanzos Ensaladilla Arroz meloso de rape Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Ragour de pavo con noodles Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos con queso Rabas enharinados caseros Paella de pollo y alcachofa Lácteo	28 FESTIVO	FESTIVO



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 Garbanzos con verduras Tortilla francesa con tosta de queso Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con salsa de quesos Falafel con tomate y pimiento Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal con fideos Bocaditos vegetales con trigo Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Hamburguesa vegetal con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal con fideos Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Cous cous con tofu y verduras Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa (sin sardinilla) Arròs rossejat vegetal Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Verduras en tempura Lácteo
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Salteado de zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa y queso Lácteo	22 Hummus de garbanzos Ensalada de patatas con verduras y huevo Arroz con verduras Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Hamburguesa vegetal* con noodles Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos con queso Falafel de garbanzos Paella de verduras y legumbres Lácteo	28 FESTIVO	FESTIVO

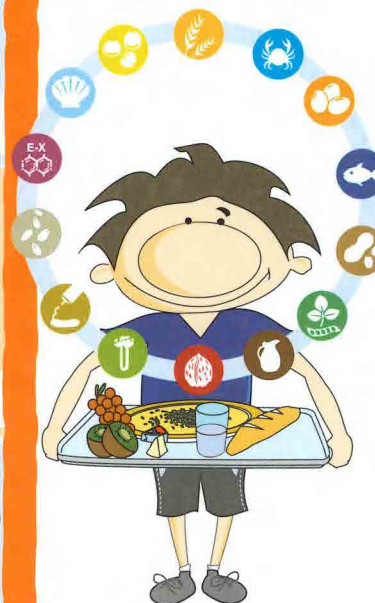


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 LACTOSA, MARISCO
**SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa con tosta* de jamón Fruta
Comida / Dinar	4 Ensalada fresca de temporada Espirales con verduras Bacalao* al horno con tomate y pimientos Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Tortilla de patata Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Pollo guisado con trigo Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres ECO y verduras Pollo al horno con pimientos Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Revuelto de huevos con patatas Fruta
Comida / Dinar	11 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos ECO con espinacas Pollo al horno con patatas Fruta	14 Hummus de garbanzos Ensalada completa* Arròs rossejat (embutidos permitidos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Epaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza* en salsa mery con calabacín plancha Fruta
Comida / Dinar	18 FESTIVO	19 FESTIVO	20 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza* al horno con zanahoria vichy Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa y jamón Fruta	22 Hummus de garbanzos Ensalada de patatas con verduras, atún* y huevo Arroz con verduras Fruta
Comida / Dinar	25 Ensalada fresca de temporada Hervido valenciano Magro** en salsa permitida con noodles Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Fruta	27 Nachos Lágrimas de pollo caseras Paella de pollo y alcachofa Fruta	28 FESTIVO	FESTIVO



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.