

**FRUITES DE TEMPORADA:**  
 Banana, pera, maduixa, taronja i poma

**VALOR DIFERENCIAL**

- RECEPTA VEGETARIANA
- PESCA SOSTENIBLE
- PRODUCTE ORGÀNIC
- RECEPTA 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

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

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

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Banano, pera, fresa, naranja y piña

**VALOR DIFERENCIAL**

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

**ALÉRGENOS**

- ARROZ
- CAJARIETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- CRUSTÁCIOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUELTOS
- ALBAMUJES
- 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
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	798,00
Segundo	48,90g
Postre	312,91mg
Cena	10,19mg
	81,14g
	30,30g

Entrante	KCAL
Primero	798,00
Segundo	48,90g
Postre	312,91mg
Cena	10,19mg
	81,14g
	30,30g

Entrante	KCAL
Primero	798,00
Segundo	48,90g
Postre	312,91mg
Cena	10,19mg
	81,14g
	30,30g

Entrante	KCAL
Primero	768,72
Segundo	21,26g
Postre	149,44mg
Cena	5,21mg
	97,56g
	35,49g

Entrante	KCAL
Primero	800,23
Segundo	36,33g
Postre	242,88mg
Cena	7,62mg
	153,61g
	22,58g

Entrante	KCAL
Primero	780,79
Segundo	43,13g
Postre	389,58mg
Cena	30,30g
	78,99g
	32,54g

Entrante	KCAL
Primero	1004,54
Segundo	37,86g
Postre	182,81mg
Cena	6,86mg
	107,55g
	47,16g

Entrante	KCAL
Primero	798,77
Segundo	31,10g
Postre	302,34mg
Cena	6,53mg
	107,42g
	27,06g

Entrante	KCAL
Primero	940,63
Segundo	40,47g
Postre	164,42mg
Cena	11,03mg
	115,16g
	36,08g

Entrante	KCAL
Primero	795,35
Segundo	30,59g
Postre	115,68mg
Cena	6,31mg
	104,81g
	50,29g

Entrante	KCAL
Primero	790,47
Segundo	32,69g
Postre	160,86mg
Cena	9,97mg
	110,21g
	23,73g

Entrante	KCAL
Primero	807,46
Segundo	44,80g
Postre	329,11mg
Cena	7,67mg
	80,32g
	32,94g

Entrante	KCAL
Primero	772,13
Segundo	29,31g
Postre	257,23mg
Cena	4,80mg
	121,55g
	37,16g

Entrante	KCAL
Primero	870,34
Segundo	29,24g
Postre	160,68mg
Cena	5,34mg
	104,76g
	37,65g

Entrante	KCAL
Primero	808,65
Segundo	37,51g
Postre	207,29mg
Cena	8,95mg
	125,32g
	21,09g

Entrante	KCAL
Primero	843,64
Segundo	46,46g
Postre	157,52mg
Cena	9,43mg
	126,74g
	38,83g

Entrante	KCAL
Primero	870,65
Segundo	45,59g
Postre	508,44mg
Cena	6,50mg
	104,17g
	43,31g

Entrante	KCAL
Primero	834,07
Segundo	35,92g
Postre	173,11mg
Cena	9,74mg
	113,20g
	26,51g

Entrante	KCAL
Primero	864,15
Segundo	38,91g
Postre	256,01mg
Cena	6,14mg
	117,43g
	39,46g

Entrante	KCAL
Primero	868,72
Segundo	32,02g
Postre	151,63mg
Cena	7,03mg
	132,10g
	40,30g

Entrante	KCAL
Primero	787,48
Segundo	35,53g
Postre	205,83mg
Cena	8,54mg
	102,76g
	25,28g

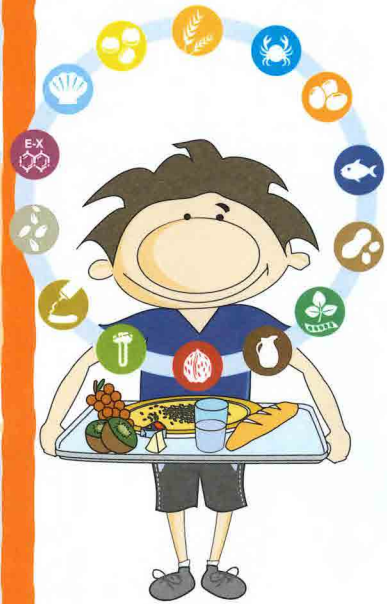
Entrante	KCAL
Primero	855,46
Segundo	32,79g
Postre	223,35mg
Cena	5,23mg
	117,26g
	29,02g

Entrante	KCAL
Primero	819,71
Segundo	19,02g
Postre	246,26mg
Cena	4,88mg
	89,43g
	44,59g



**SIN HUEVO**  
\*\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	2 JUEVES / DIJOUS	3 VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			FESTIVO	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patata Lácteo	Ensalada fresca de temporada Pasta especial con boloñesa vegetal Pescado enharinado (sin huevo) con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro en salsa permitida con cous cous Fruta	7 Tosta de hummus* Ensalada de pasta especial con vegetales, cherrys y queso Tortilla (harina de garbanzos) de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Salmón al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho** Purè de alubias Pizza ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla (harina de garbanzos) de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Lomo empanado casero (sin huevo) con samfaina Fruta	15 Gazpacho** Ensalada completa (sin huevo duro) Arroz a banda Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Purè de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Pasta especial con salsa secreta Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pavo en salsa permitida con trigo Fruta	22 Hummus con nachos Ensalada de patatas con verduras Fideuà (pasta especial) con verduras y soja Fruta	23 Crema fría permitida Pasta especial con boloñesa permitida Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla (harina de garbanzos) de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho** Ensalada de pasta especial con vegetales y queso Merluza en salsa permitida con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) pasta especial Tortilla de harina de garbanzos con patatas con jamón Fruta	29 Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex y aros de cebolla** Arroz de pollo y aguacate Lácteo	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Panini de titaina Fruta



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

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



**SIN HUEVO, LEGUMBRES**  
\*\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Quinoa* especiada Came plancha Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate y queso Pescado a la plancha con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro ** en salsa permitida con quinoa Fruta	7 Tosta de jamón* Ensalada de pasta especial con vegetales, cherrys y queso Pescado plancha Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Champiñones salteados Alitas de pollo con patatas Lácteo	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Salmón al horno con berenjenas Fruta	10 Gazpacho** Espinacas salteadas Pizza ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras ECO Pescado plancha Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Lomo empanado casero (sin huevo) con samfaina Fruta	15 Gazpacho** Ensalada completa (sin huevo duro) Arroz a banda Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Pollo al horno con patatas asadas Lácteo	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Pasta especial con salsa permitida Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Purè de calabacín Pavo* en salsa permitida con trigo* Fruta	22 Nachos con queso Ensalada de patatas con verduras Fideuà (pasta especial) con verduras Fruta	23 Crema fría permitida Pasta especial con boloñesa permitida Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo	24 Ensalada fresca de temporada Arroz salteado con jamón Carne plancha Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho** Ensalada de pasta especial con vegetales y queso Merluza en salsa permitida con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) pasta especial Carne plancha con tomate Fruta	29 Tosta de champiñón Quinoa* especiada Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex y aros de cebolla** Arroz de pollo y aguacate Lácteo	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Panini de titaina Fruta



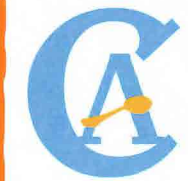
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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



SIN FRUCTOSA/SORBITOL  
\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) con verduras (sofrito especial) Tortilla de patata Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	3 Ensalada permitida Macarrones integrales con champiñones y queso Pescado a la plancha con endivias Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	6 Ensalada permitida Crema de calabacín Magro ** en salsa permitida con cous cous Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	7 Tosta de jamón Pasta blanca con york Tortilla de patata Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	8 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) Alitas de pollo con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	9 Ensalada permitida Arroz con huevo duro Salmón al horno con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	10 Ensalada permitida Puré de alubias (3 cuch) (sofrito especial) Panini permitido con jamon y queso Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	13 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patata Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	14 Ensalada permitida Sopa de ave Lomo empanado casero con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	15 Tosta con jamón Ensalada de endivias con caballa Arroz de pescado (sofrito permitido) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	16 Ensalada solo verduras frescas Puré de garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) Pollo al horno con patatas asadas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	17 Rulito de york Espaguetis con salsa secreta Merluza al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Arroz blanco con york Bacalao al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	21 Ensalada permitida Puré de calabacín Pavo en salsa permitida con trigo Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	22 Nachos con queso Ensalada de patatas y huevo Fideuà con champiñones (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	23 Ensalada permitida Pasta blanca con champiñones, carne y queso Corvina a la plancha con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	24 Ensalada permitida Lentejas ECO (3 cuch) (sofrito especial) con arroz Tortilla de patata Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	27 Tosta con jamón Ensalada de pasta con vegetales permitidos y queso Merluza al horno con mazorca Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	28 Ensalada permitida Sopa de fideos (caldo de ave) Tortilla de patata con jamón serrano Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	29 Tosta de champiñón Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) Pollo en salsa permitida con arroz basmati Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	30 Ensalada permitida Patatas asadas tex-mex Arroz de pollo y aguacate (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	31 Ensalada permitida Crema de calabacín Panini de atún y aceitunas (sin tomate) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)



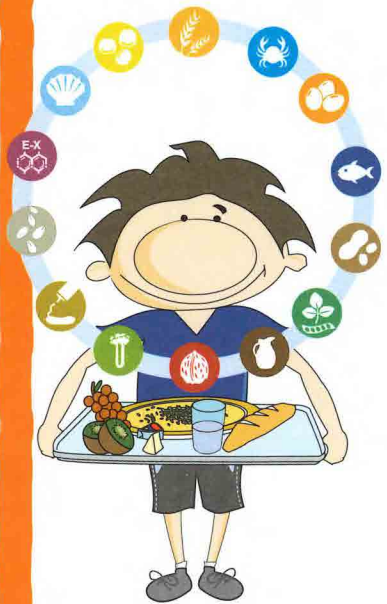
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.



**SIN LACTOSA**  
\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal (sin lácteos) Pescado enharinado con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro en salsa permitida con cous cous Fruta	7 Tosta de hummus* Ensalada de pasta con vegetales y cherrys Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho** Puré de alubias Pizza ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Lomo** empanado casero con samfaina Fruta	15 Gazpacho** Ensalada completa Arroz a banda Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Fruta	17 Bastoncitos de zanahoria con hummus* Espaguetis con salsa permitida (sin lácteos) Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pavo** en salsa permitida con trigo Fruta	22 Hummus con nachos Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Corvina a la plancha con zanahorias Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho** Ensalada de coditos con vegetales Merluza en salsa permitida con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Tortilla de patata con jamón serrano* Fruta	29 Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex y aros de cebolla** Arroz de pollo y aguacate (sofrito especial) Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Panini de titaina Fruta



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

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



	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal (sin lácteos) Pescado enharinado con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro en salsa permitida con cous cous Fruta	7 Tosta de hummus* Ensalada de pasta con vegetales y cherrys Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho** Puré de alubias Pizza ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Lomo** empanado casero con samfaina Fruta	15 Gazpacho** Ensalada completa Arroz a banda Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Fruta	17 Bastoncitos de zanahoria con hummus* Espaguetis con salsa permitida (sin lácteos) Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pavo** en salsa permitida con trigo Fruta	22 Hummus con nachos Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Corvina a la plancha con zanahorias Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho** Ensalada de coditos con vegetales Merluza en salsa permitida con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Tortilla de patata con jamón serrano* Fruta	29 Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex y aros de cebolla** Arroz de pollo y aguacate (sofrito especial) Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Panini de titaina Fruta



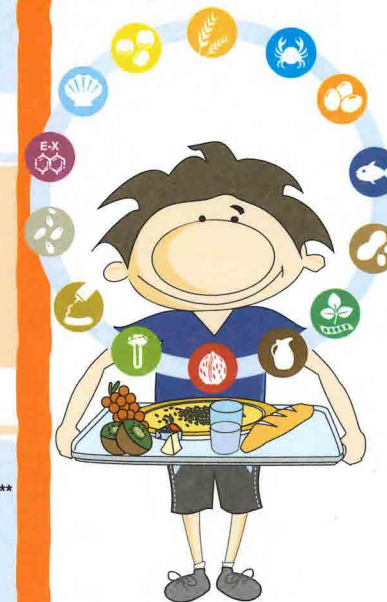
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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



SIN LENTEJAS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada permitida Quinoa* especiada Tortilla de patata Lácteo	3 Ensalada permitida Macarrones integrales con boloñesa vegetal Pescado enharinado con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada permitida Crema de verduras Ragout de magro con cous cous Fruta	7 Tosta de hummus* Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo	9 Ensalada permitida Arroz a la cubana Salmón al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho** Puré de alubias Pizza ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada permitida Crema de verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada permitida Sopa de ave Lomo empanado casero con samfaina Fruta	15 Gazpacho** Ensalada completa permitida Arroz a banda Fruta	16 Ensalada permitida Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur** Espaguetis con salsa permitida Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Arroz tres delicias** Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada permitida Crema de alubias y verduras Pavo en salsa permitida con trigo Fruta	22 Hummus* con zanahoria Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	23 Crema fría permitida Pasta con boloñesa permitida Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo	24 Ensalada permitida Arroz salteado con jamón Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho** Ensalada de coditos con vegetales y queso Merluza en salsa permitida con mazorca Fruta	28 Ensalada permitida Sopa minestrone* Tortilla de patata con jamón serrano Fruta	29 Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	30 Ensalada permitida Patatas asadas (ing. Permitidos) y aros de cebolla** Arroz de pollo y aguacate Lácteo	31 Ensalada permitida Crema de verduras Panini de titaina Fruta



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

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



SIN LACTOSA, MARISCO  
\*\*SOLO CONDIMENTOS  
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal (sin lácteos) Pescado** enharinado con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro en salsa permitida con cous cous Fruta	7 Tosta de hummus* Ensalada de pasta con vegetales y cherrys Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón** al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho** Puré de alubias Pizza ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Lomo** empanado casero con samfaina Fruta	15 Gazpacho** Ensalada completa Arroz de verduras y legumbres Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Fruta	17 Bastoncitos de zanahoria con hummus* Espaguetis con salsa permitida (sin lácteos) Merluza** al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Bacalao** al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pavo** en salsa permitida con trigo Fruta	22 Hummus con nachos Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos) Corvina** a la plancha con zanahorias Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho** Ensalada de coditos con vegetales Merluza** en salsa permitida con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Tortilla de patata con jamón serrano* Fruta	29 Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex y aros de cebolla** Arroz de pollo y aguacate (sofrito especial) Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Panini de taitana** Fruta



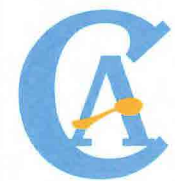
El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de alimentos preparados, así como su consumo, para comedores de centros educativos.

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

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



	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Lácteo desnatado	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Pescado a la plancha con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Ragout de magro con cous cous Fruta	7 Tosta de hummus Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo desnatado	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Salmón al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho Puré de alubias Pizza margarita con champiñones Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Gazpacho Ensalada completa Arroz a banda Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo desnatado	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Espaguetis con calabacín Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pavo con salsa permitida con trigo Fruta	22 Hummus* con zanahoria Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	23 Crema fría permitida Pasta con tomate y verduras Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo desnatado	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho Ensalada de coditos con vegetales y queso Merluza al horno con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Tortilla francesa con tomate Fruta	29 Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo horno con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex Arroz de pollo y aguacate Lácteo desnatado	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Coca de titaina Fruta



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

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



**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 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Lácteo desnatado	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Pescado a la plancha con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Ragout de magro con cous cous Fruta	7 Tosta de hummus Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo desnatado	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Salmón al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho Puré de alubias Pizza margarita con champiñones Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Gazpacho Ensalada completa Arroz a banda Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo desnatado	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Espaguetis con calabacín Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pavo con salsa permitida con trigo Fruta	22 Hummus* con zanahoria Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	23 Crema fría permitida Pasta con tomate y verduras Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo desnatado	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho Ensalada de coditos con vegetales y queso Merluza al horno con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Tortilla francesa con tomate Fruta	29 Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo horno con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex Arroz de pollo y aguacate Lácteo desnatado	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Coca de titaina Fruta



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

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



**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 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Lácteo desnatado	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Pescado a la plancha con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Ragout de magro con cous cous Fruta	7 Tosta de hummus Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo desnatado	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Salmón al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho Puré de alubias Pizza margarita con champiñones Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo a la plancha con samfaina Fruta	15 Gazpacho Ensalada completa Arroz a banda Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo desnatado	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Espaguetis con calabacín Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pavo con salsa permitida con trigo Fruta	22 Hummus* con zanahoria Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	23 Crema fría permitida Pasta con tomate y verduras Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo desnatado	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho Ensalada de coditos con vegetales y queso Merluza al horno con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Tortilla francesa con tomate Fruta	29 Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo horno con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex Arroz de pollo y aguacate Lácteo desnatado	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Coca de titaina Fruta



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

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



DIABETES 5 RACIONES  
HIDRATOS DE CARBONO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Tortilla de patata 120g 1R Lácteo desnatado (1R)	3 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal (180g 4R) Pescado a la plancha con brócoli Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patata 130g 2R) Ragout de magro con cous cous (45g 1R) Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	7 Hummus de garbanzos (100g 1R) Ensalada de espirales (90 2R) con vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata 120g 1R Fruta (100g 1R)	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos (150g 3R) con verduras Alitas de pollo con patatas (35g 1R) Lácteo desnatado (1R)	9 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana (160g 4R) Salmón al horno con judías verdes Fruta (100g 1R)	10 Gazpacho (sin pan) Puré de alubias (150g 3R) Pizza margarita (40gr 1R) con champiñones Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Tortilla de patata 120g 1R Fruta (100g 1R)	14 Ensalada fresca de temporada Sopa (90g 2R) Lomo a la plancha con samfaina Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)	15 Gazpacho (sin pan) Ensalada completa Arroz a banda (160g 4R) Fruta (100g 1R)	16 Ensalada fresca de temporada Puré de garbanzos (150g 3R) Pollo al horno con patatas (35g 1R) Lácteo desnatado (1R)	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Espaguetis (180g 4R) con salsa de calabacín Merluza al horno con lechuga Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias (160g 4R) Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta (100g 1R)	21 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patata 130g 2R) Pavo con salsa permitida con trigo (80g 2R) Fruta (100g 1R)	22 Hummus de garbanzos (100g 1R) Ensalada de verduras, huevo y atún Fideuà (135g 3R) con verduras y soja Fruta (100g 1R)	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa (180g 4R) Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo desnatado (1R)	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (100g 2R) y arroz (40g 1R) Tortilla de patata 120g 1R Fruta (100g 1R)
Comida / Dinar	27 Gazpacho (sin pan) Ensalada de coditos (135 3R) con vegetales y queso Merluza al horno con mazorca 50g 1R Fruta (100g 1R)	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (90g 2R) Tortilla de patata (120g 1R) con jamón serrano Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	29 Champiñón salteado Garbanzos (150g 3R) con verduras Pollo horno con arroz basmati (40g 1R) Fruta (100g 1R)	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex (35g 1R) Arroz con pollo (120g 3R) Lácteo desnatado (1R)	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patata 130g 2R) Coca de titaina valenciana (80g 2R) Fruta (100g 1R)



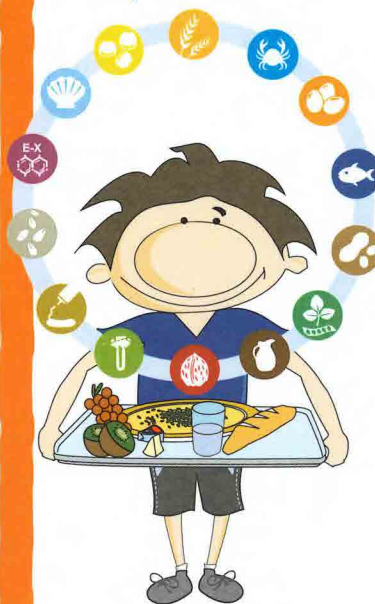
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) 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 FESTIVO	2 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) con verduras (sofrito especial) Tortilla de patata Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	3 Ensalada permitida Macarrones integrales con champiñones y queso Pescado a la plancha con endivias Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	6 Ensalada permitida Crema de calabacín Magro ** en salsa permitida con cous cous Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	7 Tosta de jamón Pasta blanca con york Tortilla de patata Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	8 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) Alitas de pollo con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	9 Ensalada permitida Arroz con huevo duro Salmón al horno con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	10 Ensalada permitida Puré de alubias (3 cuch) (sofrito especial) Panini permitido con jamon y queso Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	13 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) Tortilla de patata Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	14 Ensalada permitida Sopa de ave Lomo empanado casero con berenjenas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	15 Tosta con jamón Ensalada de endivias con caballa Arroz de pescado (sofrito permitido) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	16 Ensalada solo verduras frescas Puré de garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) Pollo al horno con patatas asadas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	17 Rulito de york Espaguetis con salsa secreta Merluza al horno con berenjena Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Arroz blanco con york Bacalao al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	21 Ensalada permitida Puré de calabacín Pavo en salsa permitida con trigo Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	22 Nachos con queso Ensalada de patatas y huevo Fideuà con champiñones (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	23 Ensalada permitida Pasta blanca con champiñones, carne y queso Corvina a la plancha con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	24 Ensalada permitida Lentejas ECO (3 cuch) (sofrito especial) con arroz Tortilla de patata Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	27 Tosta con jamón Ensalada de pasta con vegetales permitidos y queso Merluza al horno con mazorca Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	28 Ensalada permitida Sopa de fideos (caldo de ave) Tortilla de patata con jamón serrano Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	29 Tosta de champiñón Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) Pollo en salsa permitida con arroz basmati Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	30 Ensalada permitida Patatas asadas tex-mex Arroz de pollo y aguacate (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	31 Ensalada permitida Crema de calabacín Panini de atún y aceitunas (sin tomate) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)



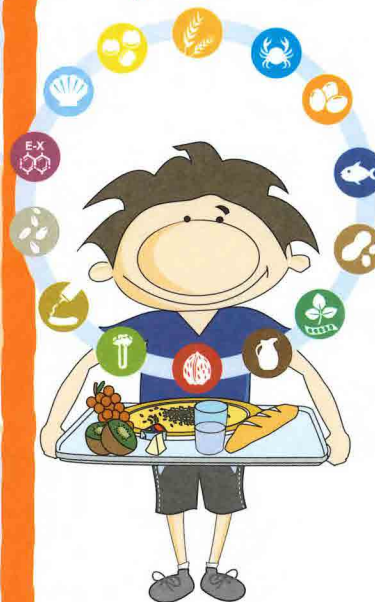
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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.



SIN PESCADO, MARISCO  
\*\*\*SOLO CONDIMENTOS  
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			FESTIVO	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Lácteo	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Pollo plancha con brócoli Fruta
Comida / Dinar	<b>6</b> Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro en salsa permitida con cous cous Fruta	<b>7</b> Tosta de hummus* Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata Fruta	<b>8</b> Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo	<b>9</b> Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo al horno con judías verdes Fruta	<b>10</b> Gazpacho Purè de alubias Pizza margarita Fruta
Comida / Dinar	<b>13</b> Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	<b>14</b> Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Lomo empanado casero con samfaina Fruta	<b>15</b> Gazpacho Ensalada completa (sin caballa) Arroz de verduras y legumbres Fruta	<b>16</b> Ensalada fresca de temporada Purè de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo	<b>17</b> Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Espaguetis con salsa de calabacín Carnè blanca a la plancha con lechuga Fruta
Comida / Dinar	<b>20</b> Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Pollo al horno con tomate y pimientos Fruta	<b>21</b> Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Goulash de pavo con trigo Fruta	<b>22</b> Hummus con nachos Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	<b>23</b> Crema fría permitida Pasta con boloñesa Pollo con zanahoria Lácteo	<b>24</b> Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla (harina de garbanzos) de patata Fruta
Comida / Dinar	<b>27</b> Gazpacho Ensalada de coditos con vegetales y queso Pollo al horno con mazorca Fruta	<b>28</b> Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone* Tortilla de patata con jamón serrano Fruta	<b>29</b> Samosas de verduras Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	<b>30</b> Ensalada fresca de temporada Combo** Arroz de pollo y aguacate Lácteo	<b>31</b> Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Panini de verduras asadas Fruta



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

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



SIN PESCADO  
\*\*\*SOLO CONDIMENTOS  
PERMITIDOS

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

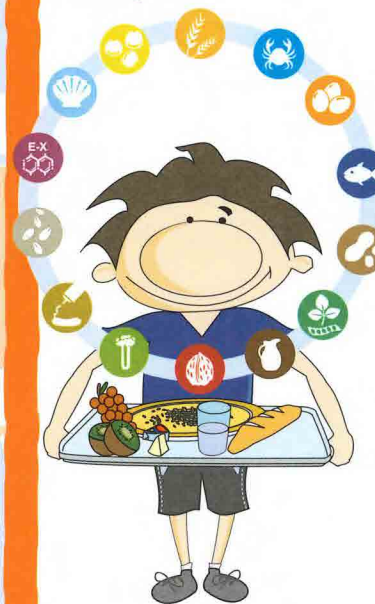
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
		FESTIVO	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Lácteo	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Pollo plancha con brócoli Fruta
<b>6</b> Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro en salsa permitida con cous cous Fruta	<b>7</b> Tosta de hummus* Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata Fruta	<b>8</b> Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo	<b>9</b> Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo al horno con judías verdes Fruta	<b>10</b> Gazpacho Puré de alubias Pizza margarita Fruta
<b>13</b> Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	<b>14</b> Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Lomo empanado casero con samfaina Fruta	<b>15</b> Gazpacho Ensalada completa (sin caballa) Arroz de verduras y legumbres Fruta	<b>16</b> Ensalada fresca de temporada Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo	<b>17</b> Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Espaguetis con salsa de calabacín Carne blanca a la plancha con lechuga Fruta
<b>20</b> Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Pollo al horno con tomate y pimientos Fruta	<b>21</b> Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Goulash de pavo con trigo Fruta	<b>22</b> Hummus con nachos Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	<b>23</b> Crema fría permitida Pasta con boloñesa Pollo con zanahoria Lácteo	<b>24</b> Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla (harina de garbanzos) de patata Fruta
<b>27</b> Gazpacho Ensalada de coditos con vegetales y queso Pollo al horno con mazorca Fruta	<b>28</b> Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone* Tortilla de patata con jamón serrano Fruta	<b>29</b> Samosas de verduras Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	<b>30</b> Ensalada fresca de temporada Combo** Arroz de pollo y aguacate Lácteo	<b>31</b> Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Panini de verduras asadas Fruta



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

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



**SIN GLUTEN**  
**\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Lácteo (sin gluten)	3 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con boloñesa vegetal Pescado enharinado (maizena) con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Ragout de magro con quinoa (sin gluten) Fruta	7 Tosta sin gluten de hummus* Ensalada de pasta sin gluten Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo (sin gluten)	9 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho (sin pan) Purè de alubias Pizza sin gluten ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Lomo rebozado casero (maizena) con samfaina Fruta	15 Gazpacho (sin pan) Ensalada completa Arroz a banda Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Purè de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo (sin gluten)	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Pasta sin gluten con salsa secreta permitida Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pavo con salsa permitida con quinoa (sin gluten) Fruta	22 Hummus con nachos Ensaladilla Fideuà (pasta sin gluten) con verduras Fruta	23 Crema fría permitida Pasta sin gluten boloñesa permitida Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo (sin gluten)	24 Ensalada fresca de temporada Alubias con arroz Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho (sin pan) Ensalada de pasta sin gluten con vegetales y queso Merluza en salsa permitida con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (pasta sin gluten) Tortilla de patata con jamón serrano Fruta	29 Tosta sin gluten de champiñón Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex Arroz de pollo y aguacate Lácteo (sin gluten)	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Panini sin gluten con titaina Fruta



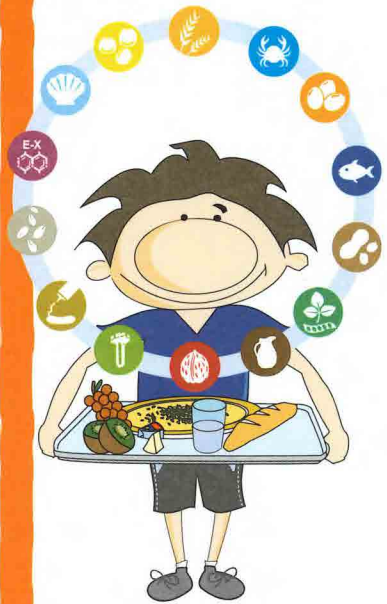
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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



**FRUTOS SECOS**  
 \*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patata Lácteo	3 Ensalada permitida Macarrones integrales con boloñesa vegetal Pescado enharinado con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada permitida Crema de verduras Ragout de magro con cous cous Fruta	7 Tosta de hummus* Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo	9 Ensalada permitida Arroz a la cubana Salmón al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho** Puré de alubias Pizza ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada permitida Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada permitida Sopa de ave Lomo empanado casero con samfaina Fruta	15 Gazpacho** Ensalada completa permitida Arroz a banda Fruta	16 Ensalada permitida Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur** Espaguetis con salsa permitida Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Arroz tres delicias** Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada permitida Crema de alubias y verduras Pavo en salsa permitida con trigo Fruta	22 Hummus* con zanahoria Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	23 Crema fría permitida Pasta con boloñesa permitida Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo	24 Ensalada permitida Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho** Ensalada de coditos con vegetales y queso Merluza en salsa permitida Fruta	28 Ensalada permitida Sopa minestrone* Tortilla de patata con jamón serrano Fruta	29 Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	30 Ensalada permitida Patatas asadas (ing. Permitidos) y aros de cebolla** Arroz de pollo y aguacate Lácteo	31 Ensalada permitida Crema de verduras Panini de titaina Fruta



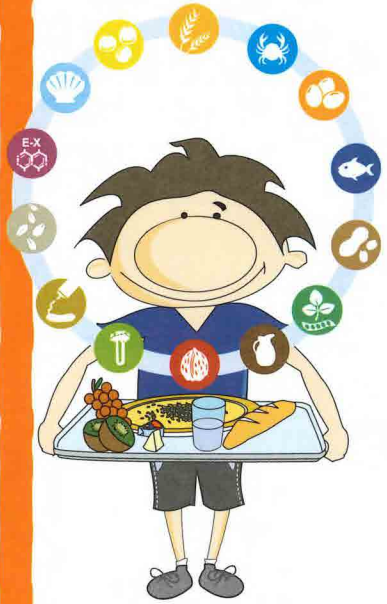
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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



**SÉSAMO**  
\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patata Lácteo	3 Ensalada permitida Macarrones integrales con boloñesa vegetal Pescado enharinado con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada permitida Crema de verduras Ragout de magro con cous cous Fruta	7 Tosta de hummus* Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo	9 Ensalada permitida Arroz a la cubana Salmón al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho** Puré de alubias Pizza ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada permitida Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada permitida Sopa de ave Lomo empanado casero con samfaina Fruta	15 Gazpacho** Ensalada completa permitida Arroz a banda Fruta	16 Ensalada permitida Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur** Espaguetis con salsa permitida Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Arroz tres delicias** Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada permitida Crema de alubias y verduras Pavo en salsa permitida con trigo Fruta	22 Hummus* con zanahoria Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	23 Crema fría permitida Pasta con boloñesa permitida Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo	24 Ensalada permitida Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho** Ensalada de coditos con vegetales y queso Merluza en salsa permitida Fruta	28 Ensalada permitida Sopa minestrone* Tortilla de patata con jamón serrano Fruta	29 Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	30 Ensalada permitida Patatas asadas (ing. Permitidos) y aros de cebolla** Arroz de pollo y aguacate Lácteo	31 Ensalada permitida Crema de verduras Panini de titaina Fruta



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

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



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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Quinoa* especiada Tortilla de patata Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate y queso Pescado a la plancha con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro ** en salsa permitida con quinoa Fruta	7 Tosta de jamón* Ensalada de pasta especial con vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Champiñones salteados Alitas de pollo con patatas Lácteo	9 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con berenjenas Fruta	10 Gazpacho** Espinacas salteadas Pizza ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Lomo empanado casero con samfaina Fruta	15 Gazpacho** Ensalada completa Arroz a banda Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Pollo al horno con patatas asadas Lácteo	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Pasta especial con salsa permitida Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Puré de calabacín Pavo* en salsa permitida con trigo* Fruta	22 Nachos con queso Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà (pasta especial) con verduras Fruta	23 Crema fría permitida Pasta especial con boloñesa permitida Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo	24 Ensalada fresca de temporada Arroz salteado con jamón Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho** Ensalada de pasta especial con vegetales y queso Merluza en salsa permitida con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) con pasta especial Tortilla de patata con jamón serrano Fruta	29 Tosta de champiñón Quinoa* especiada Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex y aros de cebolla** Arroz de pollo y aguacate Lácteo	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Panini de titaina Fruta



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

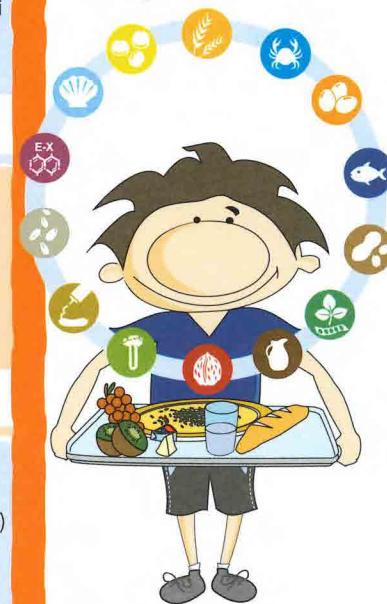
Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.



SIN HUEVO, APLV, MARISCO

\*\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			FESTIVO	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patata Fruta	Ensalada fresca de temporada Pasta especial con boloñesa vegetal (sin lácteos) Pescado** enharinado (sin huevo) con brócoli Fruta
Comida / Dinar	<b>6</b> Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro ** en salsa permitida con cous cous Fruta	<b>7</b> Tosta de hummus Ensalada de pasta especial con vegetales y cherrys Tortilla (harina de garbanzos) de patata Fruta	<b>8</b> Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Fruta	<b>9</b> Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Salmón** al horno con judías verdes Fruta	<b>10</b> Gazpacho Puré de alubias Pizza ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	<b>13</b> Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla (harina de garbanzos) de patata Fruta	<b>14</b> Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Lomo** empanado casero (sin huevo) con samfaina Fruta	<b>15</b> Gazpacho Ensalada completa (sin huevo duro) Arroz de verduras y legumbres Fruta	<b>16</b> Ensalada fresca de temporada Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Fruta	<b>17</b> Bastoncitos de zanahoria con hummus Pasta especial en salsa permitida (sin lácteos) Merluza** al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	<b>20</b> Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Bacalao** al horno con tomate y pimientos Fruta	<b>21</b> Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pavo** en salsa permitida con trigo Fruta	<b>22</b> Hummus con nachos Ensalada de patatas con verduras Fideuà (pasta especial) con verduras y soja Fruta	<b>23</b> Ensalada fresca de temporada Pasta especial con boloñesa permitida (sin lácteos) Corvina** a la plancha con zanahorias Fruta	<b>24</b> Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla (harina de garbanzos) de patata Fruta
Comida / Dinar	<b>27</b> Gazpacho Ensalada de pasta especial con vegetales Merluza** en salsa permitida Fruta	<b>28</b> Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de verduras) pasta especial Tortilla de harina de garbanzos con jamón* Fruta	<b>29</b> Tosta de champiñón Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	<b>30</b> Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex aros de cebolla** Arroz de pollo y aguacate Fruta	<b>31</b> Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Panini de titaina** Fruta



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

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



**SIN GLUTEN**  
**\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata Lácteo (sin gluten)	3 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con boloñesa vegetal Pescado enharinado (maizena) con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Ragout de magro con quinoa (sin gluten) Fruta	7 Tosta sin gluten de hummus* Ensalada de pasta sin gluten Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo (sin gluten)	9 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con judías verdes Fruta	10 Gazpacho (sin pan) Puré de alubias Pizza sin gluten ingredientes permitidos Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Lomo rebozado casero (maizena) con samfaina Fruta	15 Gazpacho (sin pan) Ensalada completa Arroz a banda Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Puré de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo (sin gluten)	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Pasta sin gluten con salsa secreta permitida Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pavo con salsa permitida con quinoa (sin gluten) Fruta	22 Hummus con nachos Ensaladilla Fideuà (pasta sin gluten) con verduras Fruta	23 Crema fría permitida Pasta sin gluten boloñesa permitida Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo (sin gluten)	24 Ensalada fresca de temporada Alubias con arroz Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho (sin pan) Ensalada de pasta sin gluten con vegetales y queso Merluza en salsa permitida con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (pasta sin gluten) Tortilla de patata con jamón serrano Fruta	29 Tosta sin gluten de champiñón Garbanzos con verduras Pollo en salsa permitida con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Patatas asadas tex-mex Arroz de pollo y aguacate Lácteo (sin gluten)	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Panini sin gluten con titaina Fruta



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

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



SIN CERDO  
\*\*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 FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Pescado enharinado con brócoli Fruta
Comida / Dinar	6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo al horno con cous cous Fruta	7 Tosta de hummus Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Alitas de pollo con patatas Lácteo	9 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Crunch de salmón con judías verdes Fruta	10 Gazpacho Purè de alubias Pizza margarita Fruta
Comida / Dinar	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo empanado casero con samfaina Fruta	15 Gazpacho Ensalada completa Arroz a banda Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Purè de garbanzos Pollo al horno con patatas asadas Lácteo	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Espaguetis con salsa secreta Merluza al horno con lechuga Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Goulash de pavo con trigo Fruta	22 Hummus con nachos Ensaladilla Fideuà con verduras y soja Fruta	23 Crema fría permitida Pasta con boloñesa vegetal Corvina a la plancha con zanahorias Lácteo	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata Fruta
Comida / Dinar	27 Gazpacho Ensalada de coditos con vegetales y queso Merluza a la marinera con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Tortilla de patata con tomate Fruta	29 Samosas de verduras Garbanzos con verduras Pollo al curry con arroz basmati Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Combo Arroz de pollo y aguacate Lácteo	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Coca de titaina Fruta



LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

		FESTIVO	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Soja texturizada salteada con brócoli Fruta
6 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Cous cous con hortalizas Fruta	7 Tosta de hummus Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso Tortilla de patata Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Hamburguesa vegetal con patatas Lácteo	9 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salteado de judías verdes Fruta	10 Gazpacho Purè de alubias Pizza margarita Fruta
13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Escalope de berenjena con samfaina Fruta	15 Gazpacho Ensalada completa (sin caballa) Arroz de verduras y legumbres Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Purè de garbanzos Hamburguesa vegetal con patatas asadas Lácteo	17 Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur Espaguetis con salsa de calabacín Tofu con lechuga trocadero Fruta
20 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Falafel con tomate y pimienta Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Trigo salteado con verduras Fruta	22 Hummus con nachos Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà con verduras y soja Fruta	23 Crema fría permitida Pasta a la boloñesa vegetal Bocaditos vegetales con zanahoria Lácteo	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas ECO con arroz Tortilla de patata Fruta
27 Gazpacho Ensalada de coditos con vegetales y queso Tofu con mazorca Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de verduras) Tortilla de patata con tomate Fruta	29 Samosas de verduras Garbanzos con verduras Soja texturizada en salsa con arroz Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Combo Arroz con verduras Lácteo	31 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Coca* de verduras asadas Fruta



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

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