

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Pera, Maduixot, Pinya i Taronja

VALOR DIFERENCIAL

AL·LERGÒGENS

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

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

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

Entrant	KCAL 787,78
Primer	PROT 25,49g
Segon	CA 151,67mg
Prostri	FE 4,75mg
Sopar	HDC 100,12g
	LIP 32,21g

1 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Calamars amb salsa de tomàquet

Segon Arròs de secret, carabassa i bolets

Prostri Fruita

Sopar Broquetes de verdres Peix a la llima /Fruita

2 Ensalada fresca ecològica

Entrant

Primer Potatge de cigrons amb espinacs

Segon Truita de creïlla amb pa, oli i pernil

Prostri Fruita ECO

Sopar Crema de carabasseta Carn blanca /Fruita

3 Ensalada fresca ecològica amb fruita

Entrant

Primer Sopa de putxero amb verdres ECO

Segon Pollastre al forn amb panolla

Prostri Iogurt natural valencià

Sopar Bajoqueta saltejada Peix al papillote /Fruita

4 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Pasta als 4 formatges

Segon Bacallà a la biscaina (tomaca, pimentó ceba)

Prostri Fruita

Sopar Wok de verdres Carn d'au /Fruita

7 Ensalada de quinoa, cherrys, carlota, alvocat i olives negres

Entrant

Primer Llentilles amb verdres de temporada

Segon Truita de creïlla amb formatge fresc

Prostri Fruita

Sopar Escalivada Carn magra de porc /Fruita

8 Ensalada fresca de temporada amb fruita

Entrant

Primer Sopa de putxero amb verdres ECO

Segon Putxero (carn, cigrons, creïlla, carlota)

Prostri Fruita

Sopar Torrada de verdres gratinades Peix blanc /Fruita

9 Ensalada fresca ecològica

Entrant

Primer Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca)

Segon Abadejo al forn amb carlota ofegada

Prostri Lacti

Sopar Graellada de verdres Carn magra de porc /Fruita

10 Ensalada fresca ecològica

Entrant

Primer Crema de pèsols amb tostons integrals

Segon Mandonguilles mixtes amb cous cous

Prostri Fruita ECO

Sopar Ceba tendra i pimentó roig plantxa Peix blau /Fruita

11 Tomaca gratinada amb formatge

Entrant

Primer Ensalada de creïlla i verdres amb ous farcits

Segon Fideuà de peix i marisc amb fons de llotja

Prostri Fruita

Sopar Bròquil al vapor Hamburguesa de lentilles /Fruita

14 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Macarrons integrals amb tonyina i tomaca

Segon Lluc a la planxa amb pèsols

Prostri Fruita

Sopar Amanida completa Carn d'au /Fruita

15 Ensalada fresca ecològica amb fruita

Entrant

Primer Fesols amb verdres ecològiques P/ECO

Segon Estofat de magre de porc amb nyoquis

Prostri Fruita ECO

Sopar Minestra saltejada Peix al papillote /Fruita

16 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Calamars a la planxa amb salsa tàrtara

Segon Paella valenciana amb pollastre de camp

Prostri Gelat

Sopar Tosta d'hummus Remenat d'alls tendres /Fruita

17 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Festiu

Segon Festiu

Prostri Festiu

Sopar Festiu

18 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Festiu

Segon Festiu

Prostri Festiu

Sopar Festiu

21 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Festiu

Segon Festiu

Prostri Festiu

Sopar Festiu

22 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Festiu

Segon Festiu

Prostri Festiu

Sopar Festiu

23 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Festiu

Segon Festiu

Prostri Festiu

Sopar Festiu

24 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Festiu

Segon Festiu

Prostri Festiu

Sopar Festiu

25 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Festiu

Segon Festiu

Prostri Festiu

Sopar Festiu

28 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Festiu

Segon Festiu

Prostri Festiu

Sopar Festiu

29 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal

Segon Filet de lluc planxa amb bròquil

Prostri Fruita

Sopar Crema de carlota Carn magra de porc /Fruita

30 Ensalada fresca ecològica

Entrant

Primer Arròs a la cubana (tomaca i ou)

Segon Pollastre al forn amb creïlles al pebre roig

Prostri Fruita ECO

Sopar Carabasseta a la planxa Peix blau /Fruita

31 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Festiu

Segon Festiu

Prostri Festiu

Sopar Festiu

32 Ensalada de verdres de temporada

Entrant

Primer Festiu

Segon Festiu

Prostri Festiu

Sopar Festiu

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera, Fresa, Piña y Naranja

VALOR DIFERENCIAL



ALÉRGENOS



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

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

1	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Entrante	787,78	PROT
Primero	25,49g	CA
Segundo	151,67mg	FE
Postre	4,75mg	HDC
Cena	100,12g	LIP
	32,21g	

2	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Entrante	798,65	PROT
Primero	28,89g	CA
Segundo	245,61mg	FE
Postre	10,95mg	HDC
Cena	102,75g	LIP
	30,65g	

3	Ensalada fresca ecológica con fruta	KCAL
Entrante	1004,95	PROT
Primero	47,86g	CA
Segundo	331,06mg	FE
Postre	8,99mg	HDC
Cena	87,28g	LIP
	54,96g	

4	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Entrante	687,24	PROT
Primero	32,66g	CA
Segundo	407,83mg	FE
Postre	5,04mg	HDC
Cena	98,74g	LIP
	31,81g	

7	Ensalada de quinoa, cherrys, zanahoria, aguacate y aceitunas negras	KCAL
Entrante	823,89	PROT
Primero	39,17g	CA
Segundo	223,43mg	FE
Postre	9,92mg	HDC
Cena	111,85g	LIP
	24,52g	

8	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
Entrante	792,12	PROT
Primero	45,73g	CA
Segundo	222,30mg	FE
Postre	10,13mg	HDC
Cena	128,05g	LIP
	20,27g	

9	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Entrante	739,64	PROT
Primero	33,93g	CA
Segundo	301,46mg	FE
Postre	5,04mg	HDC
Cena	81,16g	LIP
	31,21g	

10	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Entrante	802,96	PROT
Primero	18,61g	CA
Segundo	147,65mg	FE
Postre	5,09mg	HDC
Cena	103,13g	LIP
	38,22g	

11	Tomate gratinado con queso	KCAL
Entrante	1031,37	PROT
Primero	59,03g	CA
Segundo	754,43mg	FE
Postre	126,49g	HDC
Cena	53,46g	LIP

14	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Entrante	875,03	PROT
Primero	37,82g	CA
Segundo	189,04mg	FE
Postre	7,10mg	HDC
Cena	98,93g	LIP
	37,02g	

15	Ensalada fresca ecológica con fruta	KCAL
Entrante	760,29	PROT
Primero	37,11g	CA
Segundo	208,84mg	FE
Postre	9,04mg	HDC
Cena	118,32g	LIP
	24,43g	

16	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Entrante	900,97	PROT
Primero	41,77g	CA
Segundo	254,45mg	FE
Postre	4,93mg	HDC
Cena	82,19g	LIP
	45,12g	

17	Entrante	KCAL
Primero	PROT	
Segundo	CA	
Postre	FE	
Cena	HDC	
	LIP	

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

21	Entrante	KCAL
Primero	PROT	
Segundo	CA	
Postre	FE	
Cena	HDC	
	LIP	

22	Entrante	KCAL
Primero	PROT	
Segundo	CA	
Postre	FE	
Cena	HDC	
	LIP	

23	Entrante	KCAL
Primero	PROT	
Segundo	CA	
Postre	FE	
Cena	HDC	
	LIP	

24	Entrante	KCAL
Primero	PROT	
Segundo	CA	
Postre	FE	
Cena	HDC	
	LIP	

25	Entrante	KCAL
Primero	PROT	
Segundo	CA	
Postre	FE	
Cena	HDC	
	LIP	

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

29	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Entrante	743,25	PROT
Primero	33,41g	CA
Segundo	231,47mg	FE
Postre	6,99mg	HDC
Cena	103,29g	LIP
	22,82g	

30	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Entrante	928,45	PROT
Primero	36,02g	CA
Segundo	166,97mg	FE
Postre	7,40mg	HDC
Cena	100,50g	LIP
	41,21g	

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

SIN LACTOSA
 **SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate permitida Arroz de magro** con calabaza y setas Fruta	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata con pan, aceite y jamón Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con maíz Fruta	4 Hummus permitido Caracolas con salsa de tomate (sin lácteos) Bacalao al horno con tomate y pimienta Fruta
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con york Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con embutidos permitidos Bacalao al horno con zanahoria Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Magro** en salsa con cous cous Fruta	11 Chips de chirivía Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà de pescado Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con atún (sin lácteos) Merluza a la plancha con guisantes Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Magro** con salsa permitida con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Calamares a la plancha Paella de pollo Postre permitido	17 FESTIVO	18 FESTIVO
Comida / Dinar	21 FESTIVO	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO
Comida / Dinar	28 FESTIVO	29 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal (sin lácteos) Merluza a la plancha con brócoli Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo al horno con patatas 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 / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada permitida Calamares con salsa de tomate permitida Arroz de secreto, calabaza y setas Fruta	2 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Tortilla de patata con pan, aceite y jamón Fruta	3 Ensalada permitida Sopa de ave Pollo al horno con verduras Lácteo	4 Hummus permitido Caracolas con salsa de queso permitida Bacalao al horno con tomate y pimiento Fruta
Comida / Dinar	7 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	8 Ensalada permitida Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	9 Ensalada permitida Arroz con embutidos permitidos Bacalao al horno con zanahoria Lácteo	10 Ensalada permitida Crema de guisantes Albóndigas permitidas en salsa con cous cous Fruta	11 Chips de chirivía Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà de pescado Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada permitida Macarrones integrales con atún Merluza a la plancha con guisantes Fruta	15 Ensalada permitida Alubias con verduras Magro con salsa permitida con gnocchis Fruta	16 Ensalada permitida Calamares a la plancha Paella de pollo Postre permitido	17 FESTIVO	18 FESTIVO
Comida / Dinar	21 FESTIVO	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO
Comida / Dinar	28 FESTIVO	29 Ensalada permitida Espaguetis integrales con boloñesa vegetal Merluza a la plancha con brócoli Fruta	30 Ensalada permitida Arroz a la cubana Pollo al horno con patatas 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
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate permitida Arroz de secreto, calabaza y setas Fruta	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con pan, aceite y jamón Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido pasta especial Pollo al horno con maíz Lácteo	4 Hummus permitido Pasta especial con salsa de queso per mitida Bacalao al horno con tomate y pimienta Fruta
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con queso fresco Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con embutidos permitidos Bacalao al horno con zanahoria Lácteo	10 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Albóndigas permitidas en salsa con patatas Fruta	11 Chips de chirivía Ensalada de patatas con verduras Fideuà (pasta especial) de pescado Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con atún Merluza a la plancha con guisantes Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Magro con salsa permitida con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Calamares a la plancha Paella de pollo Postre permitido	17 FESTIVO	18 FESTIVO
Comida / Dinar	21 FESTIVO	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO
Comida / Dinar	28 FESTIVO	29 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con boloñesa vegetal Merluza a la plancha con brócoli Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Pollo al horno con patatas 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		Ensalada fresca de temporada Aros de cebolla caseros con salsa de tomate permitida Arroz de secreto, calabaza y setas Fruta	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata con pan, aceite y jamón Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo al horno con maíz Lácteo	Hummus permitido Caracolas a los 4 quesos Pavo al horno con tomate y pimienta Fruta				
7	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	8	Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta	9	Ensalada fresca de temporada Arroz con embutidos permitidos Tortilla francesa con zanahoria Lácteo	10	Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Albóndigas permitidas en salsa con cous cous Fruta	11	Chips de chirivía Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà de legumbres y verduras Fruta
14	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate y verduras Pechuga de pollo plancha con guisantes Fruta	15	Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Magro con salsa permitida con gnocchis Fruta	16	Ensalada fresca de temporada Lágrimas de pollo caseras Paella de pollo Postre permitido	17	FESTIVO	18	FESTIVO
21	FESTIVO	22	FESTIVO	23	FESTIVO	24	FESTIVO	25	FESTIVO # REF!
28	FESTIVO	29	Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal Lomo plancha con brócoli Fruta	30	Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo al horno con patatas Fruta				



El servicio de abastecimiento de menús y de producción y elaboración de comidas preparadas, en frío y en caliente, para establecimientos de restauración.

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 LEGUMBRES
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate permitida Arroz de magro** con calabaza y setas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Espinacas salteadas Tortilla de patatas con jamón** Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa (pasta de maíz) de ave Pollo al horno con maíz Lácteo	4 Quinoa especiada Pasta de maíz con salsa de queso permitida Bacalao al horno con tomate y pimiento Fruta
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Champiñones salteados Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta de maíz Cocido permitido (pollo, patatas y verduras) Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con magro** Bacalao al horno con zanahoria Lácteo	10 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Magro** en salsa permitida con patatas Fruta	11 Chips de chirivía Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà (pasta de maíz) de pescado Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz con atún Merluza a la plancha con champiñón Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Quinoa especiada Magro** con salsa permitida con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Calamares a la plancha Arroz con pollo Postre permitido	17 FESTIVO	18 FESTIVO
Comida / Dinar	21 FESTIVO	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO
Comida / Dinar	28 FESTIVO	29 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la napolitana Merluza a la plancha con champiñón Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo al horno con patatas 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		Ensalada fresca de temporada Aros de cebolla con tomate Arroz de verduras y setas Fruta	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata con pan, aceite y queso Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con maíz Lácteo	4 Hummus de garbanzos Caracolas a los 4 quesos Falafel con tomate y pimiento Fruta
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal Empanado vegano con zanahoria Lácteo	10 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Albóndigas vegetales con cous cous Fruta	11 Chips de chirivía Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà de legumbres y verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate y verduras Falafel con guisantes Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Estofado de verduras con gnocchis Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Bocaditos vegetales Paella de verduras y legumbres Postre permitido	17 FESTIVO	18 FESTIVO
Comida / Dinar	21 FESTIVO	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO
Comida / Dinar	28 FESTIVO	29 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal Empanado vegano con brócoli Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Hamburguesa vegana con patatas 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.

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
	1 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Arroz de secreto, calabaza y setas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa con jamón Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con maíz Lácteo	4 Hummus de garbanzos Caracolas con tomate Bacalao al horno con tomate y pimiento Fruta
7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa con queso fresco Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal Bacalao al horno con zanahoria Lácteo	10 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Pollo plancha con cous cous Fruta	11 Crudités Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà de pescado Fruta
14 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con atún Merluza a la plancha con guisantes Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Estofado de cerdo Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Calamares a la plancha Paella de pollo Postre permitido	17 FESTIVO	18 FESTIVO
21 FESTIVO	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO
28 FESTIVO	29 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal Merluza a la plancha con brócoli Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo al horno con patatas 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 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate permitida Arroz de secreto, calabaza y setas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata con pan sin gluten, aceite y jamón Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Pollo al horno con maíz Lácteo**	4 Hummus permitido Pasta sin gluten a los 4 quesos Bacalao al horno con tomate y pimienta Fruta
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Cocido permitido (embutidos permitidos) Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con embutidos permitidos Bacalao al horno con zanahoria Lácteo**	10 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Albóndigas permitidas en salsa con patatas Fruta	11 Chips de chirivía Ensaladilla Fideuà (sin gluten) de pescado Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con atún Merluza a la plancha con guisantes Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Estofado de cerdo con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Calamares a la plancha Paella de pollo Postre permitido (sin gluten)	17 FESTIVO	18 FESTIVO
Comida / Dinar	21 FESTIVO	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO
Comida / Dinar	28 FESTIVO	29 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con boloñesa vegetal Merluza a la plancha con brócoli Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo al horno con patatas 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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate Arroz de verduras y setas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata con pan, aceite y queso Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con maíz Lácteo	4 Hummus de garbanzos Caracolas a los 4 quesos Bacalao a la vizcaina Fruta
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal Bacalao al horno con zanahoria Lácteo	10 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Pollo en salsa permitida con cous cous Fruta	11 Chips de chirivía Ensaladilla Fideuà de pescado Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con atún Merluza a la plancha con guisantes Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo en salsa con gnocchis Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Calamares a la plancha con salsa tártara Paella de pollo Postre permitido	17 FESTIVO	18 FESTIVO
Comida / Dinar	21 FESTIVO	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO
Comida / Dinar	28 FESTIVO	29 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal Merluza a la plancha con brócoli Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo al horno con patatas Fruta		

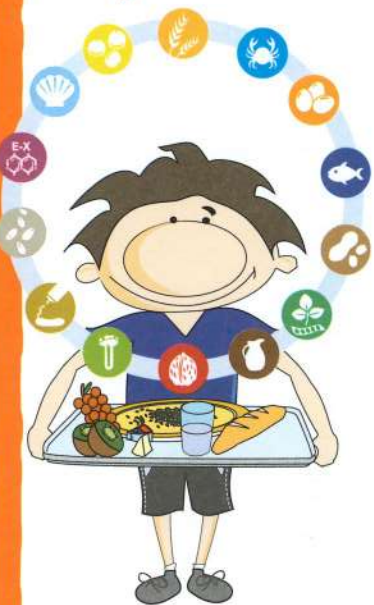


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 MARISCO
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Pescado** con salsa de tomate Arroz de secreto, calabaza y setas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata con pan, aceite y jamón Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo al horno con maíz Lácteo	4 Hummus de garbanzos Caracolas a los 4 quesos Bacalao** a la vizcaína Fruta
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno Bacalao al horno con zanahoria Lácteo	10 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Albóndigas en salsa con cous cous Fruta	11 Chips de chirivía Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà de legumbres y verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate y atún** Merluza** a la plancha con guisantes Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Estofado de cerdo con gnocchis Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pescado** a la plancha Paella de pollo Postre permitido	17 FESTIVO	18 FESTIVO
Comida / Dinar	21 FESTIVO	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO
Comida / Dinar	28 FESTIVO	29 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal Merluza a la plancha con brócoli Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo al horno con patatas Fruta		



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

Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.



	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Aros de cebolla con tomate Arroz de verduras y setas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con pan, aceite y pimentón Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con maíz Yogur vegetal	4 Hummus de garbanzos Caracolas con salsa de tomate Falafel con tomate y pimienta Fruta
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con verduras Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal Empanado vegano con zanahoria Yogur vegetal	10 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Albóndigas vegetales con cous cous Fruta	11 Chips de chirivía Ensalada de patatas y verduras Fideuà de legumbres y verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con tomate y verduras (sin lácteos) Falafel con guisantes Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Estofado de verduras con gnocchis Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Bocaditos vegetales Paella de verduras y legumbres Postre permitido	17 FESTIVO	18 FESTIVO
Comida / Dinar	21 FESTIVO	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO
Comida / Dinar	28 FESTIVO	29 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal (sin lácteos) Empanado vegano con brócoli Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Hamburguesa vegana con patatas Fruta		



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

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Arroz (160g 4R) de secreto, calabaza y setas Fruta (1R)	2 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras (150g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) con jamón Fruta (1R)	3 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (90g 2R) Pollo al horno con maíz (50g 1R) Lácteo (0,5 R) Pan (30g 1,5R)	4 Hummus de garbanzos (100g 1R) Caracolas a los 4 quesos (135g 3R) Bacalao al horno con tomate y pimiento Fruta (1R)
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) con queso fresco Fruta (1R)	8 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (90g 2R) Carne de cocido con verduras, patata (65g 1R) y garbanzos (50g 1R) Fruta (1R)	9 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno (180g 4,5R) Bacalao al horno con zanahoria Lácteo (0,5 R)	10 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes (200g 2R) Albóndigas mixtas con cous cous (90g 2R) Fruta (1R)	11 Crudités Ensaladilla (100g 1R) con huevo duro Fideuà (135g 3R) Fruta (1R)
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con atún (135g 3R) Merluza a la plancha con guisantes (100g 1R) Fruta (1R)	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras (150g 3R) Estofado de cerdo con gnocchis (65g 1R) Fruta (1R)	16 Ensalada fresca de temporada Calamares a la plancha Paella de pollo (160g 4R) Postre permitido (1R)	17 FESTIVO	18 FESTIVO
Comida / Dinar	21 FESTIVO	22 FESTIVO	23 FESTIVO	24 FESTIVO	25 FESTIVO
Comida / Dinar	28 FESTIVO	29 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal (180g 4R) Merluza a la plancha con brócoli Fruta (1R)	30 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana (120g 3R) Pollo al horno con patatas a. (65g 1R) Fruta (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.