

MAIG 2025
MENÚ BASAL

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Pera, Maduixot, Pinya i Taronja

VALOR DIFERENCIAL

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

AL·LERGÒGENS

- API
- CAÇALETES
- FRUITS DE PELA
- SÈSAM
- CRUSTACIS
- OU
- GLUTEN
- PBX
- 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

5	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
Entrant	818,91	PROT
Primer	40,62g	CA
Segon	214,72mg	FE
Prostri	10,10mg	HDC
Sopar	106,99g	LIP
	26,08g	
	Lentilles amb verdures de temporada	
	Truita de creïlla amb formatge fresc	
	Fruita	
	Bullit valencià	
	Pizza casolana /Fruita	

6	Gaspaxo andalús	KCAL
Entrant	997,40	PROT
Primer	45,98g	CA
Segon	385,45mg	FE
Prostri	8,38mg	HDC
Sopar	161,08g	LIP
	37,30g	
	Amanida d'espíralis amb vegetals, tomàquet cherry i formatge	
	Filet de lluç gratinat provençal amb pèsols	
	Fruita	
	Bajoqueta saltejada	
	Llobarro a la sal /Fruita	

7	Amanida ecològica variada	KCAL
Entrant	673,35	PROT
Primer	31,12g	CA
Segon	44,97g	FE
Prostri	366,86mg	HDC
Sopar	7,73mg	LIP
	8,61mg	
	Sopa de putxero amb verdures ECO	
	Pollastre marinat casolà al iogurt amb panolla	
	Lacti	
	Broquetes de verdures	
	Ous remenats amb xampinyons i pernil /Fruita	

8	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Entrant	705,90	PROT
Primer	31,12g	CA
Segon	44,97g	FE
Prostri	366,86mg	HDC
Sopar	7,73mg	LIP
	18,32g	
	Cigrons amb verdures (Infantil: Puré de cigrons)	
	Goulash de titot amb creïlles	
	Fruita ECO	
	Gaspaxo	
	Rèmol amb pebrots /Fruita	

9	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
Entrant	761,04	PROT
Primer	33,66g	CA
Segon	162,32mg	FE
Prostri	6,86mg	HDC
Sopar	95,56g	LIP
	27,45g	
	Arròs amb bledes	
	Salmó al forn amb saltejat thai	
	Fruita	
	Carabasseta a la plantxa	
	Llom adobat amb creïlla al forn /Fruita	

12	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
Entrant	794,71	PROT
Primer	33,84g	CA
Segon	206,36mg	FE
Prostri	7,24mg	HDC
Sopar	117,26g	LIP
	21,84g	
	Espaguetis integrals al pomodoro amb bolonyesa vegetal	
	Rap a la marinera	
	Fruita	
	Panolla amb sal	
	Filet de vedella a la planxa amb creïlles /Fruita	

13	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
Entrant	839,05	PROT
Primer	38,17g	CA
Segon	165,53mg	FE
Prostri	7,25mg	HDC
Sopar	104,09g	LIP
	31,03g	
	Lentilles amb verdures de temporada	
	Rellom de porc en salsa amb blat tendre	
	Fruita	
	Sopa de verdures i pollastre	
	Truita d'espínacs /Fruita	

14	Gaspaxo andalús	KCAL
Entrant	839,05	PROT
Primer	38,17g	CA
Segon	165,53mg	FE
Prostri	7,25mg	HDC
Sopar	104,09g	LIP
	31,03g	
	Ensalada completa amb vegetals, ou, alvocat i verat	
	Arròs al forn (cigró, costella, creïlla tomaca)	
	Fruita	
	Creïlles gratinades amb formatge	
	Lluç al forn amb samfaina casolana /Fruita	

15	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Entrant	881,49	PROT
Primer	45,24g	CA
Segon	190,72mg	FE
Prostri	8,68mg	HDC
Sopar	107,17g	LIP
	31,08g	
	Fabada vegetal P/ECO / Inf. Crema de fesols	
	Hamburguesa 100% pollastre amb creïlles	
	Fruita ECO	
	Graellada de verdures "Fajita" casolana /Fruita	

16	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Entrant	821,70	PROT
Primer	34,99g	CA
Segon	338,05mg	FE
Prostri	5,08mg	HDC
Sopar	101,36g	LIP
	44,49g	
	Pasta amb salsa de carabasseta i formatge cottage	
	Bacallà a la biscaina (tomaca, pimentó ceba)	
	Lacti	
	Crema de verdures	
	Abadejo al forn amb cous cous /Fruita	

19	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
Entrant	877,92	PROT
Primer	27,84g	CA
Segon	157,86mg	FE
Prostri	5,74mg	HDC
Sopar	110,87g	LIP
	36,57g	
	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	
	Lluç amb salsa mery amb verdures ofegades	
	Fruita	
	Gaspaxo	
	Hamburguesa de pollastre i bròcoli /Fruita	

20	Gaspaxo andalús	KCAL
Entrant	845,48	PROT
Primer	50,79g	CA
Segon	127,20mg	FE
Prostri	9,85mg	HDC
Sopar	114,77g	LIP
	22,88g	
	Lentilles amb verdures de temporada	
	Titot al curri amb cous cous	
	Fruita	
	Carabasseta a la plantxa	
	Gall Sant Pere a la planxa /Fruita	

21	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
Entrant	816,16	PROT
Primer	40,97g	CA
Segon	309,51mg	FE
Prostri	4,95mg	HDC
Sopar	85,92g	LIP
	27,74g	
	Calamars en salsa	
	PIZZERO	
	Fruita ECO	
	Crema de verdures	
	Llom al forn amb tomaca provençal /Fruita	

22	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Entrant	816,51	PROT
Primer	35,45g	CA
Segon	167,29mg	FE
Prostri	9,65mg	HDC
Sopar	99,66g	LIP
	30,95g	
	Lentilles amb verdures P/ECO amb arròs integral	
	Ous camperols regirats amb pernil	
	Fruita	
	Minestra saltejada	
	Lluç i torrada de tomata /Fruita	

23	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Entrant	826,34	PROT
Primer	33,03g	CA
Segon	346,43mg	FE
Prostri	6,32mg	HDC
Sopar	131,73g	LIP
	37,30g	
	Ensaladilla amb tonyina i pa torrat amb oli i pebre roig	
	Fideuà de Gandia (fons de llotja)	
	Iogur natural	
	Bròquil al vapor	
	Carn d'au /Fruita	

26	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
Entrant	859,64	PROT
Primer	30,06g	CA
Segon	191,87mg	FE
Prostri	8,52mg	HDC
Sopar	84,76g	LIP
	56,41g	
	Crema de fesols i verdures	
	Llomo a la planxa amb samfaina	
	Fruita	
	Gaspaxo	
	Llenguado amb espàrrecs /Fruita	

27	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
Entrant	968,29	PROT
Primer	43,65g	CA
Segon	609,84mg	FE
Prostri	6,05mg	HDC
Sopar	129,51g	LIP
	49,75g	
	Lacets a la italiana (tomaca i formatge) amb formatge	
	Corball a l'esquena amb bròquil ECO	
	Fruita	
	Fesols tendres ofegats	
	Ous remenats amb xampinyons i pernil /Fruita	

28	Guacamole amb nachos	KCAL
Entrant	737,80	PROT
Primer	42,60g	CA
Segon	371,33mg	FE
Prostri	10,82mg	HDC
Sopar	70,73g	LIP
	33,85g	
	Potatge de cigrons amb espínacs	
	Ragout de gall d'indi amb verdures	
	Batut casolà de fruites	
	Crema de bròcoli i formatge	
	Peix al papillote /Fruita	

29	Gaspaxo andalús	KCAL
Entrant	647,59	PROT
Primer	32,99g	CA
Segon	187,06mg	FE
Prostri	4,17mg	HDC
Sopar	88,80g	LIP
	18,10g	
	Amanida valenciana (espàrrecs, ou i tonyina)	
	Paella valenciana amb pollastre de camp	
	Gelat	
	Amanida de cogombre, tomata i formatge fresc	
	Mini broquetes de pollastre amb verdures	

30	Ensalada ecològica de trocadero i cogombre en vinagreta	KCAL
Entrant	927,77	PROT
Primer	32,25g	CA
Segon	436,99mg	FE
Prostri	6,19mg	HDC
Sopar	112,91g	LIP
	40,14g	
	Macarrons a la carbonara	
	Truita de creïlla amb tomaca grillé	
	Fruita ECO	
	Carabasseta a la plantxa	
	Mandonguilles vegetals /Fruita	

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera, Fresa, Piña y Naranja

VALOR DIFERENCIAL

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

ALÉRGENOS

- APNO
- CAJALLETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- CRUSTÁCEOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUIEROS
- ALBAMINAS
- MOSTAZA

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

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

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

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

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

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

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Lentejas con verduras de temporada	818,91
Segundo	Tortilla de patata con queso fresco	40,62g
Postre	Fruta	214,72mg
Cena	Hervido valenciano	10,10mg
	Pizza casera /Fruta	106,99g
		26,08g

Entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
Primero	Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso	997,40
Segundo	Filete de merluza a la provenzal con guisantes	45,98g
Postre	Fruta	385,45mg
Cena	Judías verdes salteadas	8,38mg
	Lubina a la sal /Fruta	161,08g
		37,30g

Entrante	Ensalada ecológica variada	KCAL
Primero	Sopa de cocido con verduras ECO	673,35
Segundo	Pollo marinado casero al yogur con mazorca de maíz	44,97g
Postre	Lácteo	366,86mg
Cena	Brochetas de verduras	6,81mg
	Huevos revueltos con champiñones y jamón	60,73g
		31,28g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Garbanzos con verduras (Infantil: Puré de garbanzos)	705,90
Segundo	Goulash de pavo con patatas	31,12g
Postre	Fruta ECO	179,33mg
Cena	Gazpacho	7,73mg
	Rodaballo con pimientos /Fruta	100,82g
		18,32g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Arroz con acelgas	761,04
Segundo	Salmón al horno con salteado thai	33,66g
Postre	Fruta	162,32mg
Cena	Calabacín a la plancha	6,86mg
	Lomo adobado con patata al horno /Fruta	95,56g
		27,45g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Espaguetis integrales al tomate y boloñesa vegetal	794,71
Segundo	Rape a la marinera	33,84g
Postre	Fruta	206,36mg
Cena	Mazorca de maíz con sal	7,24mg
	Filete de ternera con patatas /Fruta	117,26g
		21,84g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Lentejas con verduras de temporada	834,09
Segundo	Solomillo de cerdo en salsa con trigo tierno	48,32g
Postre	Fruta	175,96mg
Cena	Sopa de verduras y pollo	10,56mg
	Tortilla de espinacas /Fruta	114,53g
		25,63g

Entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
Primero	Ensalada completa con vegetales, huevo, aguacate y caballa	839,05
Segundo	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	38,17g
Postre	Fruta	165,53mg
Cena	Patatas gratinadas con queso	7,25mg
	Merluza al horno con pisto casero /Fruta	104,09g
		31,03g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Fabada vegetal P/ECO / Inf. Crema de alubias	881,49
Segundo	Hamburguesa 100% pollo con patatas	45,24g
Postre	Fruta ECO	190,72mg
Cena	Parrillada de verduras	7,25mg
	Fajita casera /Fruta	107,17g
		31,08g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Caracolas con salsa de calabacín y queso cottage	821,70
Segundo	Bacalao a la vizcaína (tomate, pimientos y cebolla)	45,24g
Postre	Lácteo	338,05mg
Cena	Crema de verduras	7,25mg
	Bacalao al horno con cous cous /Fruta	101,36g
		44,49g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	877,92
Segundo	Merluza en salsa mery con verduras rehogadas	27,84g
Postre	Fruta	157,86mg
Cena	Gazpacho	5,74mg
	Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta	110,87g
		36,57g

Entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
Primero	Lentejas con verduras de temporada	845,48
Segundo	Pavo al curry con cous cous	50,79g
Postre	Fruta	127,20mg
Cena	Calabacín a la plancha	9,85mg
	Gallo San Pedro a la plancha /Fruta	114,77g
		22,88g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Calamares en salsa	759,16
Segundo	PIZZERO	44,97g
Postre	Fruta ECO	309,51mg
Cena	Crema de verduras	4,95mg
	Lomo al horno con tomate provenzal /Fruta	85,92g
		27,74g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Lentejas a la jardinera P/ECO con arroz integral	816,51
Segundo	Huevos camperos revueltos con jamón	35,45g
Postre	Fruta	167,29mg
Cena	Menestra salteada	9,65mg
	Merluza y tosta de tomate /Fruta	99,66g
		30,95g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Ensaladilla con atún y tosta de aceite y pimentón	826,34
Segundo	Fideuà de Gandia (fondo de lonja)	33,09g
Postre	Yogur natural	346,43mg
Cena	Brócoli al vapor	6,32mg
	Carne de ave /Fruta	131,73g
		37,30g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Crema de alubias y verduras	859,64
Segundo	Lomo de cerdo a la plancha con pisto	30,06g
Postre	Fruta	191,87mg
Cena	Gazpacho	8,52mg
	Lenguado con espárragos /Fruta	84,76g
		56,41g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Lacitos a la italiana (tomate y queso) con queso	968,29
Segundo	Corvina a la espalda con brócoli ECO	43,65g
Postre	Fruta	609,84mg
Cena	Judías verdes rehogadas	6,06mg
	Huevos revueltos con champiñones y jamón	129,51g
		49,75g

Entrante	Guacamole con nachos	KCAL
Primero	Potaje de garbanzos con espinacas	737,80
Segundo	Ragout de pavo con verduras	42,60g
Postre	Batido casero de frutas	371,33mg
Cena	Crema de brócoli y queso	10,82mg
	Pescado al papillote /Fruta	70,73g
		33,85g

Entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
Primero	Ensalada valenciana (espárragos, huevo y atún)	647,59
Segundo	Paella valenciana con pollo de campo	32,99g
Postre	Helado	187,06mg
Cena	Ensalada de pepino, tomate y queso fresco	4,17mg
	Mini brochetas de pollo con verduras /Fruta	88,80g
		18,10g

Entrante	Ensalada ecológica de trocadero y pepino en vinagreta	KCAL
Primero	Macarrones a la carbonara	927,77
Segundo	Tortilla de patata con tomate grillé	32,25g
Postre	Fruta ECO	436,99mg
Cena	Calabacín a la plancha	6,19mg
	Albóndigas vegetales /Fruta	112,91g
		40,14g

SIN HUEVO
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 FESTIVO	2 FESTIVO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con queso fresco Fruta	6 Gazpacho andaluz** Ensalada de pasta especial con ingredientes permitidos Merluza al horno con guisantes Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido pasta especial Pollo al horno con mazorca Lácteo	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Salmón al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	12 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con boloñesa vegetal permitida Rape en salsa permitida Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Solomillo en salsa permitida con trigo tierno Fruta	14 Gazpacho andaluz** Ensalada permitida con vegetales, aguacate y caballa Arroz con embutidos permitidos Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa de pollo permitida con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de calabacín y queso cottage Bacalao al horno con tomate y pimiento Lácteo
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Merluza a la plancha con verduras Fruta	20 Gazpacho andaluz** Crema de verduras Pavo en salsa permitida con arroz Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Calamares en salsa Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la jardinera con arroz integral Tortilla (harina garbanzos) de jamón Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras Fideuà (pasta especial) de pescado Lácteo
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Lomo a la plancha con pisto Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana con queso Corvina horno con brócoli Fruta	28 Nachos con guacamole Garbanzos con verduras Ragout de pavo con verduras Batido de fruta y yogur	29 Gazpacho andaluz** Ensalada valenciana permitida Paella de pollo Postre permitido	30 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con carbonara permitida Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con tomate grillé Fruta

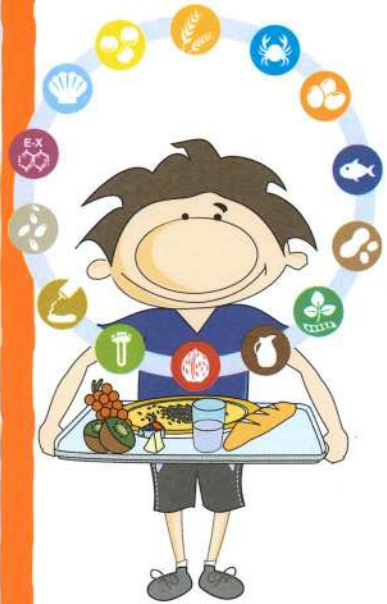


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 FESTIVO	2 FESTIVO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con york Fruta	6 Gazpacho andaluz** Ensalada de espirales con ingredientes permitidos Merluza al horno con guisantes Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Salmón al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	12 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Rape en salsa permitida Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Solomillo** en salsa permitida con trigo tierno Fruta	14 Gazpacho andaluz** Ensalada completa con vegetales, huevo, aguacate y caballa Arroz con embutidos permitidos Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo plancha con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabacín permitida (sin lácteos) Bacalao al horno con tomate y pimiento Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza a la plancha con verduras Fruta	20 Gazpacho andaluz** Crema de verduras Pavo en salsa permitida con cous cous Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Calamares en salsa permitida Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la jardinera con arroz integral Huevos revueltos con jamón Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà de pescado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Lomo** a la plancha con pisto Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la italiana (sin lácteos) Corvina homo con brócoli Fruta	28 Nachos con guacamole Garbanzos con verduras Ragout de pavo con verduras Batido de fruta y yogur vegetal	29 Gazpacho andaluz** Ensalada valenciana Paella de pollo Postre permitido	30 Ensalada fresca de temporada Macarrones con tomate y champiñones (sin lácteos) Tortilla de patatas con tomate al horno 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

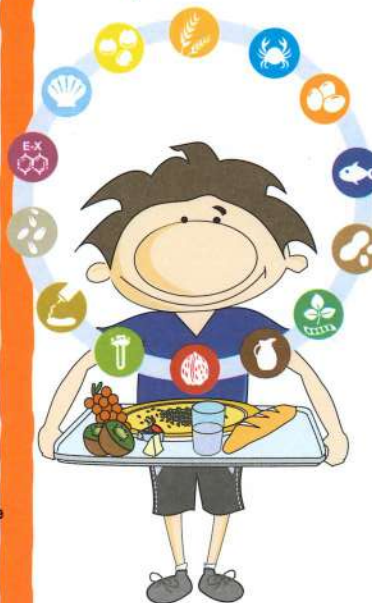
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
			1 FESTIVO	2 FESTIVO
5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) con queso fresco Fruta (1R)	6 Gazpacho andaluz (sin pan) <i>Ensalada de espirales (135g 3R), vegetales, cherrys, huevo y queso</i> Merluza al horno con guisantes (100g 1R) Fruta (1R)	7 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (90g 2R) Pollo marinado casero con maíz (100g 2R) Lácteo (1R)	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras (150g 3R) Goulash de pavo con patatas (h. 65g 1R) Fruta (1R)	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras (160g 4R) Salmón al horno con verduras Fruta (1R)
12 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal (180g 4R) Rape al hono con verduras Fruta (1R)	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Solomillo con trigo tierno (40g 1R) Fruta (1R)	14 Gazpacho andaluz (sin pan) <i>Ensalada completa con vegetales, huevo, aguacate y caballa</i> Arroz al horno (160g 4R) Fruta (1R)	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras (150g 3R) Hamburguesa de pollo plancha con patatas (f. 30g 1R) Fruta (1R)	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas (180g 4R) con salsa de calabacín y queso cottage Bacalao al horno con pimiento y tomate Lácteo (1R)
19 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana (160g 4R) Merluza en salsa mery con verduras rehogadas Fruta (1R)	20 Gazpacho andaluz (sin pan) Crema de verduras (patata 195g 3R) Pavo al curry con cous cous (45g 1R) Fruta (1R)	21 Ensalada fresca de temporada Calamares plancha Pizza permitida (160g 4R) Fruta (1R)	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas (150g 3R) con arroz (40g 1R) Huevos revueltos con jamón Fruta (1R)	23 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla (100g 1R) con huevo duro Fideuà (155g 3,5R) Lácteo (0,5 R)
26 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias (100g 2R) y verduras (patata 130g 2R) Lomo a la plancha con pisto Fruta (1R)	27 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la italiana con queso (180g 4R) Corvina a la espalda con brócoli Fruta (1R)	28 Guacamole Garbanzos con verduras (150g 3R) Ragout de pavo con verduras Batido de fruta y yogur (2R)	29 Gazpacho andaluz (sin pan) Ensalada valenciana Paella de pollo (120g 3R) Postre permitido (2R)	30 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la carbonara (135g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) con tomate grillé Fruta (1R)

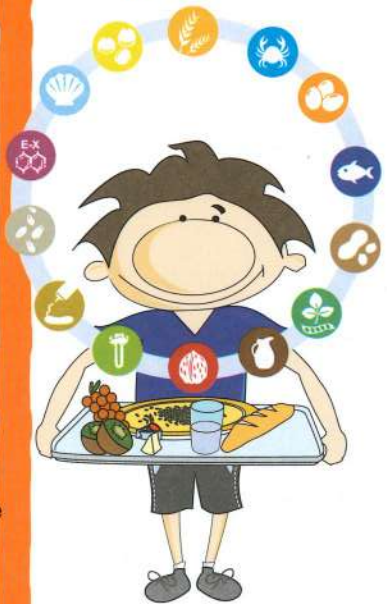


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) 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 MARISCO
****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 FESTIVO	2 FESTIVO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Gazpacho andaluz Ensalada de espirales, vegetales, cherrys, huevo y queso Mertuza** al horno con guisantes Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo marinado casero al yogur con mazorca Lácteo	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Goulash de pavo con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Salmón** al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	12 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal Rape** en salsa permitida Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Solomillo en salsa con trigo tierno Fruta	14 Gazpacho andaluz Ensalada completa con vegetales, huevo, aguacate y caballa** Arroz al horno Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa de pollo plancha con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabacín y queso cottage Bacalao** a la vizcaina Lácteo
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Mertuza** en salsa mery con verduras Fruta	20 Gazpacho andaluz Crema de verduras Pavo al curry con cous cous Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Falafel de garbanzos Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la jardinera con arroz integral Huevos revueltos con jamón Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà de legumbres y verduras Lácteo
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Lomo a la plancha con pisto Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la italiana con queso Corvina** homo con brócoli Fruta	28 Nachos con guacamole Garbanzos con verduras Ragout de pavo con verduras Batido de fruta y yogur	29 Gazpacho andaluz Ensalada valenciana** Paella de pollo Postre permitido	30 Ensalada fresca de temporada Macarrones carbonara Tortilla de patatas con tomate grillé 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.

Col·legi: **PUREZA DE MARIA (VALENCIA)** Menú: **MAYO**

SIN PESCADO
*****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				FESTIVO	FESTIVO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Gazpacho andaluz Ensalada de espirales, vegetales, cherrys, huevo y queso Tortilla francesa con guisantes Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo al homo con mazorca Lácteo	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Goulash de pavo con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Tortilla francesa con verduras Fruta
Comida / Dinar	12 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal permitida Pollo en salsa permitida Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Solomillo en salsa permitida con trigo tierno Fruta	14 Gazpacho andaluz Ensalada permitida con vegetales, huevo y aguacate Arroz con embutidos permitidos Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa de pollo permitida con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabacín y queso cottage Tortilla francesa con tomate y pimiento Lácteo
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Tortilla francesa con verduras Fruta	20 Gazpacho andaluz Crema de verduras Pavo al curry con cous cous Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Falafel de garbanzos permitidos Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la jardinera con arroz integral Huevos revueltos con jamón Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras y huevo #¡REF! Lácteo
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Lomo a la plancha con pisto Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la italiana con queso Pollo a la plancha con brócoli Fruta	28 Nachos con guacamole Garbanzos con verduras Ragout de pavo con verduras Batido de fruta y yogur	29 Gazpacho andaluz Ensalada valenciana permitida Paella de pollo Postre permitido	30 Ensalada fresca de temporada Pasta con carbonara permitida Tortilla de patatas con tomate grillé 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

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
			1 FESTIVO	2 FESTIVO
5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Gazpacho andaluz Ensalada de espirales, vegetales, cherrys, huevo y queso Tortilla francesa con guisantes Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Tofu marinado con mazorca Lácteo	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Albóndigas veganas en salsa con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Tortilla francesa con verduras Fruta
12 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal Empanado vegano con verduras Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Verduras salteadas con trigo tierno Fruta	14 Gazpacho andaluz Ensalada permitida con vegetales, huevo y aguacate Arroz vegetal Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa vegetal con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabacin y queso cottage Tortilla francesa con tomate y pimiento Lácteo
19 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Tortilla francesa con verduras Fruta	20 Gazpacho andaluz Crema de verduras Curry de verduras con legumbres y cous cous Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Falafel de garbanzos Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la jardinera con arroz integral Huevos revueltos con queso Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuá de legumbres y verduras Lácteo
26 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Empanado vegano con pisto Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la italiana con queso Hamburguesa vegetal con brócoli Fruta	28 Nachos con guacamole Garbanzos con verduras Tortilla francesa con verduras Batido de fruta y yogur	29 Gazpacho andaluz Ensalada valenciana permitida Paella de verduras y legumbres Postre permitido	30 Ensalada fresca de temporada Macarrones con nata y champiñones Tortilla de patatas con tomate grillé 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.

Col·legi: **PUREZA DE MARIA (VALENCIA)** Menú: **MAYO**

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 FESTIVO	2 FESTIVO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Champiñones salteados Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Gazpacho andaluz** Ensalada de pasta de maíz con ingredientes permitidos Merluza al horno con berenjenas Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta de maíz Pollo al horno con mazorca Lácteo	8 Ensalada fresca de temporada Espinacas salteadas Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Salmón al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	12 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz al pomodoro Rape en salsa permitida Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Quinoa especiada Pollo al horno con trigo tierno Fruta	14 Gazpacho andaluz** Ensalada completa con vegetales, huevo, aguacate y caballa Arroz con magro** Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Champiñones salteados Pollo plancha con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz con salsa de calabacín y queso cottage Bacalao al horno con tomate y pimiento Lácteo
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza a la plancha con verduras Fruta	20 Gazpacho andaluz** Crema de verduras Pavo en salsa permitida con arroz Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Calamares en salsa permitida Tortilla de maíz con ing. permitidos Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Arroz integral salteado con verduras Huevos revueltos con jamón Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà (pasta de maíz) de pescado Lácteo
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo a la plancha con pisto Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la italiana y queso Corvina horno con brócoli Fruta	28 Nachos con guacamole Espinacas salteadas Ragout de pavo con verduras Batido de fruta y yogur	29 Gazpacho andaluz** Ensalada valenciana permitida Arroz con pollo Postre permitido	30 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz con nata y champiñones Tortilla de patatas con tomate grillé 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 FESTIVO	2 FESTIVO
Comida / Dinar	5 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Gaspacho andaluz** Ensalada de espirales, vegetales, cherrys, huevo y queso Merluza al horno con guisantes Fruta	7 Ensalada permitida Sopa de ave Pollo al horno con verduras Lácteo	8 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	9 Ensalada permitida Arroz con verduras Salmón al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	12 Ensalada permitida Espaguetis integrales con boloñesa vegetal permitida Rape en salsa permitida Fruta	13 Ensalada permitida Lentejas con verduras Solomillo en salsa permitida con trigo tierno Fruta	14 Gaspacho andaluz** Ensalada completa con vegetales**, huevo, aguacate y caballa Arroz con embutidos permitidos Fruta	15 Ensalada permitida Alubias con verduras Hamburguesa de pollo permitida con patatas Fruta	16 Ensalada permitida Caracolas con salsa de calabacín y queso cottage Bacalao al horno con tomate y pimiento Lácteo
Comida / Dinar	19 Ensalada permitida Arroz a la cubana Merluza a la plancha con verduras Fruta	20 Gaspacho andaluz** Crema de verduras Pavo en salsa permitida con cous cous Fruta	21 Ensalada permitida Calamares en salsa Pizza permitida Fruta	22 Ensalada permitida Lentejas a la jardinera con arroz integral Huevos revueltos con jamón Fruta	23 Ensalada permitida Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà de pescado Lácteo
Comida / Dinar	26 Ensalada permitida Crema de alubias y verduras Lomo a la plancha con pisto Fruta	27 Ensalada permitida Lacitos a la italiana con queso Corvina horno con brócoli Fruta	28 Tosta* con guacamole Garbanzos con verduras Ragout de pavo con verduras Batido de fruta y yogur	29 Gaspacho andaluz** Ensalada valenciana Paella de pollo Postre permitido	30 Ensalada permitida Pasta con carbonara permitida Tortilla de patatas con tomate grillé 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 FESTIVO	2 FESTIVO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa con queso fresco Fruta	6 Gazpacho andaluz Ensalada de espirales, vegetales, cherrys, huevo y queso Merluza al horno con guisantes Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca Lácteo	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Goulash de pavo con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Salmón al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	12 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal Rape con verduras Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pollo al horno con trigo tierno Fruta	14 Gazpacho andaluz Ensalada completa con vegetales, huevo, aguacate y caballa Arroz vegetal Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo plancha con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabacín y queso cottage Bacalao al horno con tomate y pimiento Lácteo
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza a la plancha con verduras Fruta	20 Gazpacho andaluz Crema de verduras Pavo a la plancha con cous cous Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Calamares en salsa permitida Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la jardinera con arroz integral Huevos revueltos con queso Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras y huevo Fideuà de pescado Lácteo
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Lomo a la plancha con pisto Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la italiana con queso Corvina horno con brócoli Fruta	28 Nachos con guacamole Garbanzos con verduras Ragout de pavo con verduras Batido de fruta y yogur	29 Gazpacho andaluz Ensalada valenciana Paella de pollo Postre permitido	30 Ensalada fresca de temporada Macarrones con tomate y champiñones Tortilla francesa con tomate grillé 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.

Col·legi: **PUREZA DE MARIA (VALENCIA)** Menú: **MAYO**

SIN GLUTEN
****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

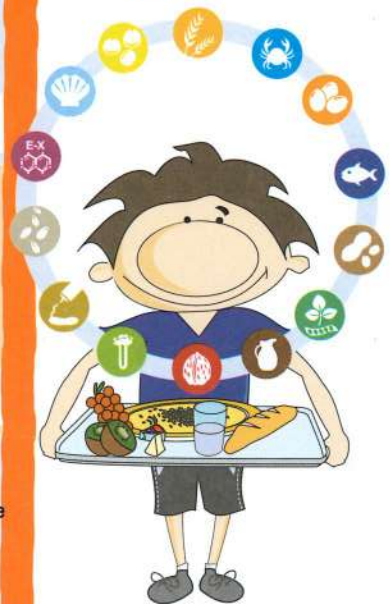
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 FESTIVO	2 FESTIVO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Gazpacho andaluz (sin pan) Ensalada de pasta sin gluten Merluza al horno con guisantes Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con pasta sin gluten Pollo al horno con mazorca Lácteo**	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pavo con salsa permitida con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Salmón al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	12 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con boloñesa vegetal permitida Rape en salsa permitida Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Solomillo en salsa permitida con arroz Fruta	14 Gazpacho andaluz (sin pan) Ensalada completa con vegetales, huevo, aguacate y caballa Arroz con embutidos permitidos Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa de pollo permitida con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con salsa de calabacín y queso cottage Bacalao al horno con tomate y pimiento Lácteo**
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza a la plancha con verduras Fruta	20 Gazpacho andaluz (sin pan) Crema de verduras Pavo en salsa permitida con arroz Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Calamares en salsa permitida Pizza sin gluten permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Huevos revueltos con jamón Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla Fideuà (sin gluten) de pescado y marisco Lácteo**
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Lomo a la plancha con pisto Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la italiana con queso Corvina horno con brócoli Fruta	28 Nachos con guacamole Garbanzos con verduras Ragout de pavo con verduras Batido de fruta y yogur**	29 Gazpacho andaluz (sin pan) Ensalada valenciana Paella de pollo Postre permitido (sin gluten)	30 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con carbonara permitida Tortilla de patatas con tomate grillé 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 FESTIVO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso fresco Fruta	6 Gazpacho andaluz Ensalada de espirales, vegetales, cherrys, huevo y queso Merluza a la provenzal con guisantes Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo marinado casero al yogur con mazorca Lácteo	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Goulash de pavo con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Salmón al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	12 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal Rape a la marinera Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pollo al horno con trigo tierno Fruta	14 Gazpacho andaluz Ensalada completa con vegetales, huevo, aguacate y caballa Arroz vegetal Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa de pollo plancha con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabacín y queso cottage Bacalao a la vizcaína Lácteo
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza en salsa mery con verduras Fruta	20 Gazpacho andaluz Crema de verduras Pavo al curry con cous cous Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Calamares en salsa Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la jardinera con arroz integral Huevos revueltos con queso Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla Fideuà de pescado Lácteo
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Pollo a la plancha con pisto Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la italiana con queso Corvina a la espalda con brócoli Fruta	28 Nachos con guacamole Garbanzos con verduras Ragout de pavo con verduras Batido de fruta y yogur	29 Gazpacho andaluz Ensalada valenciana Paella de pollo Postre permitido	30 Ensalada fresca de temporada Macarrones con nata y champiñones Tortilla de patatas con tomate grillé Fruta

Col·legi: **PUREZA DE MARIA (VALENCIA)** Menú: **MAYO**



	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 FESTIVO	2 FESTIVO
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con verduras Fruta	6 Gazpacho andaluz Ensalada de espirales, vegetales y cherrys Tortilla vegana con guisantes Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Tofu marinado con mazorca Yogur vegetal	8 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Albóndigas veganas en salsa con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Tortilla de harina de garbanzos con verduras Fruta
Comida / Dinar	12 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con boloñesa vegetal (sin lácteos) Empanado vegano con verduras Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Verduras salteadas con trigo tierno Fruta	14 Gazpacho andaluz Ensalada permitida con vegetales y aguacate Arroz vegetal Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa vegetal con patatas Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de calabacín permitida Tortilla de harina de garbanzos con tomate y pimiento Yogur vegetal
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Tortilla vegana con verduras Fruta	20 Gazpacho andaluz Crema de verduras Curry de verduras con legumbres y cous cous Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Falafel de garbanzos Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la jardinera con arroz integral Tortilla (harina garbanzos) de patata Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas y verduras Fideuà de legumbres y verduras Yogur vegetal
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Empanado vegano con pisto Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la italiana (sin lácteos) Hamburguesa vegetal con brócoli Fruta	28 Nachos con guacamole Garbanzos con verduras Tortilla de harina de garbanzos con verduras Batido de fruta y yogur vegetal	29 Gazpacho andaluz Ensalada valenciana permitida Paella de verduras y legumbres Postre permitido	30 Ensalada fresca de temporada Macarrones con tomate y champiñones Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con tomate al horno 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.