

SETEMBRE 2026
MENÚ BASAL

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Meló,
Piña i Pruna

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
	PROT
Primer	CA
	FE
Segon	HDC
	LIP
Prostri	
Sopar	

Entrant	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segon	HDC
	LIP
Prostri	
Sopar	

Entrant	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segon	HDC
	LIP
Prostri	
Sopar	

Entrant	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segon	HDC
	LIP
Prostri	
Sopar	

Entrant	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segon	HDC
	LIP
Prostri	
Sopar	

Entrant	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segon	HDC
	LIP
Prostri	
Sopar	

Entrant	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segon	HDC
	LIP
Prostri	
Sopar	

Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL
		810,75
		PROT
		46,67g
Primer	Arròs tres delícies amb salsa de soja	CA
		276,69mg
		FE
		4,84mg
Segon	Hamburguesa 100% pollastre amb samfaina	HDC
		69,53g
		LIP
		37,60g
Prostri	Iogur natural	
Sopar	Albergínia farcida de verdures Peix a la llima /Fruita	

Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL
		791,08
		PROT
		36,71g
Primer	"Quesadilla" de pernil dolç i formatge	CA
		292,14mg
		FE
		8,80mg
Segon	Llenties a l'hortolana	HDC
		112,94g
		LIP
		21,12g
Prostri	Fruita ECO	
Sopar	Carabasseta a la plantxa Carn blanca magra /Fruita	

Entrant	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
		792,95
		PROT
		34,80g
Primer	Espaguets integrals a la napolitana	CA
		251,29mg
		FE
		6,90mg
Segon	Lluç a la marinera	HDC
		109,18g
		LIP
		24,56g
Prostri	Fruita	
Sopar	Amanida completa Remenat de pèsols amb pernil /Fruita	

Entrant	Ensalada fresca de temporada amb fruita	KCAL
		877,23
		PROT
		35,30g
Primer	Crema de verdures amb tostons integrals	CA
		194,92mg
		FE
		7,41mg
Segon	Fricandó de porc amb arròs integral	HDC
		107,26g
		LIP
		34,14g
Prostri	Fruita	
Sopar	Panolla amb sal Croquetes casolanes de peix /Fruita	

Entrant	Crema freda de meló	KCAL
		1052,72
		PROT
		39,13g
Primer	Coca de taitana valenciana	CA
		306,26mg
		FE
		9,11mg
Segon	Fesols blancs estofats ECO	HDC
		126,21g
		LIP
		44,79g
Prostri	Fruita	
Sopar	Coliflor gratinada Carn d'au /Fruita	

Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL
		811,51
		PROT
		34,23g
Primer	Sopa d'olla amb verdures i fideus	CA
		151,95mg
		FE
		8,19mg
Segon	Llonganisses amb creïlles rostides al pebre roig	HDC
		96,27g
		LIP
		37,37g
Prostri	Fruita	
Sopar	Escalivada Peix al papillote /Fruita	

Entrant	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
		847,94
		PROT
		24,97g
Primer	Croquetes d'abaejo	CA
		238,23mg
		FE
		3,53mg
Segon	Arròs rossejat	HDC
		91,16g
		LIP
		42,18g
Prostri	Iogur natural	
Sopar	Xips de moniato al forn Ou /Fruita	

Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL
		829,07
		PROT
		28,62g
Primer	Macarrons integrals a la piemontesa	CA
		353,15mg
		FE
		7,93mg
Segon	Truita francesa amb amanida	HDC
		102,43g
		LIP
		34,57g
Prostri	Fruita ECO	
Sopar	Xampinyons gratinats Carn blanca magra /Fruita	

Entrant	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
		960,57
		PROT
		47,17g
Primer	Llenties amb verdures de temporada	CA
		281,77mg
		FE
		8,84mg
Segon	PIZZERO	HDC
		135,18g
		LIP
		26,20g
Prostri	Fruita	
Sopar	Creïlles al gratèn Mandonguilles de pollastre /Fruita	

Entrant	Ensalada de temporada amb magrana	KCAL
		1001,88
		PROT
		42,53g
Primer	Espaguets integrals a la italiana amb alfàbega fresca	CA
		513,19mg
		FE
		8,45mg
Segon	Filet de lluç gratinat provençal amb bròcoli al forn	HDC
		142,31g
		LIP
		30,99g
Prostri	Fruita	
Sopar	Amanida completa Truita de tonyina i carabasseta /Fruita	

Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL
		751,06
		PROT
		32,62g
Primer	Sopa d'au amb verdurales ECO i fideus	CA
		155,98mg
		FE
		5,43mg
Segon	Pollastre al forn amb panolla	HDC
		93,05g
		LIP
		37,38g
Prostri	Fruita	
Sopar	Faves saltejades amb alls tendres Títot amb xampinyons /Fruita	

Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL
		1108,27
		PROT
		36,62g
Primer	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	CA
		138,94mg
		FE
		6,64mg
Segon	Salmó al forn amb saltat de verdures	HDC
		122,17g
		LIP
		53,41g
Prostri	Fruita ECO	
Sopar	Wok de verdures Peix a la llima /Fruita	

Entrant	Gaspaxto andalus	KCAL
		870,19
		PROT
		34,71g
Primer	Ensalada de cigrons, quinoa, vegetals i formatge feta	CA
		315,45mg
		FE
		8,41mg
Segon	Truita de creïlla amb pa, tomaca i pernil	HDC
		111,47g
		LIP
		32,38g
Prostri	Iogur natural	
Sopar	Ceba tendra i pimentó roig plantxa Crepes de pollastre i espinacs /Fruita	

Entrant	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
		844,61
		PROT
		42,28g
Primer	Pasta en salsa de formatge	CA
		459,93mg
		FE
		5,49mg
Segon	Filet de lluç al forn amb bajoquetes	HDC
		118,02g
		LIP
		41,38g
Prostri	Fruita	
Sopar	Amanida completa Carn blanca magra /Fruita	

Entrant	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
		837,49
		PROT
		31,33g
Primer	Crema de porros i carabassa amb tostons integrals	CA
		184,25mg
		FE
		5,99mg
Segon	Títot al curri amb creïlles	HDC
		81,65g
		LIP
		43,33g
Prostri	Fruita	
Sopar	Cous cous amb especíes Peix blau /Fruita	

Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL
		784,72
		PROT
		40,25g
Primer	Calamars en salsa de tomaca (Infantil: Lluç)	CA
		360,43mg
		FE
		16,02mg
Segon	Fideuà de verdures i soja amb pak choy	HDC
		121,53g
		LIP
		35,71g
Prostri	Iogur natural	
Sopar	Broquetes de verdures Truita de formatge /Fruita	

Entrant		KCAL
		PROT
		CA
Primer		FE
		HDC
Segon		LIP
Prostri		
Sopar		

Entrant		KCAL
		PROT
		CA
Primer		FE
		HDC
Segon		LIP
Prostri		
Sopar		

SEPTIEMBRE 2026
MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Melón,
Piña y Ciruela

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 menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

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

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
		810,75
Primero	Arroz tres delicias con salsa de soja	PROT
		46,67g
		276,69mg
Segundo	Hamburguesa 100% pollo con pisto	CA
		4,84mg
		69,53g
Postre	Yogur natural	HDC
		37,60g
Cena	Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
		791,08
Primero	Quesadilla de jamón york y queso	PROT
		36,71g
		292,14mg
Segundo	Lentejas a la hortelana	CA
		8,80mg
		112,94g
Postre	Fruta ECO	HDC
		21,12g
Cena	Calabacín a la plancha Carne blanca magra /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
		792,95
Primero	Espaguetis integrales a la napolitana	PROT
		34,80g
		251,29mg
Segundo	Merluza a la marinera	CA
		6,90mg
		109,18g
Postre	Fruta	HDC
		24,56g
Cena	Ensalada completa Revuelto de guisantes con jamón /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
		877,23
Primero	Crema de verduras con tostones integrales	PROT
		35,30g
		194,92mg
Segundo	Fricandó de cerdo con arroz integral	CA
		7,41mg
		107,26g
Postre	Fruta	HDC
		34,14g
Cena	Mazorca de maíz con sal Croquetas caseras de pescado /Fruta	LIP

Entrante	Crema fría de melón	KCAL
		1052,72
Primero	Coca de titaina valenciana	PROT
		39,13g
		306,26mg
Segundo	Alubias blancas estofadas ECO	CA
		9,11mg
		126,21g
Postre	Fruta	HDC
		44,79g
Cena	Coliflor gratinada Carne de ave /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
		811,51
Primero	Sopa de cocido con verduras y fideos	PROT
		34,23g
		151,95mg
Segundo	Longanizas con patatas asadas al pimentón	CA
		8,19mg
		96,27g
Postre	Fruta	HDC
		37,37g
Cena	Escalivada Pescado al papillote /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
		847,94
Primero	Croquetas de bacalao	PROT
		24,97g
		238,23mg
Segundo	Arròs rossejat	CA
		3,53mg
		91,16g
Postre	Yogur natural	HDC
		42,18g
Cena	Chips de boniato al horno Huevo /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
		829,07
Primero	Macarrones integrales a la piamontesa	PROT
		28,62g
		353,15mg
Segundo	Tortilla francesa con ensalada	CA
		7,93mg
		102,43g
Postre	Fruta ECO	HDC
		34,57g
Cena	Champiñones gratinados Carne blanca magra /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
		960,57
Primero	Lentejas con verduras de temporada	PROT
		47,17g
		281,77mg
Segundo	PIZZERO	CA
		8,84mg
		135,18g
Postre	Fruta	HDC
		26,20g
Cena	Patatas al gratén Albóndigas de pollo /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada de temporada con granada	KCAL
		1001,88
Primero	Espaguetis integrales a la italiana con albahaca fresca	PROT
		42,53g
		513,19mg
Segundo	Filete de merluza a la provenzal con brócoli al horno	CA
		8,45mg
		142,31g
Postre	Fruta	HDC
		30,99g
Cena	Ensalada completa Tortilla de atún y calabacín /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
		751,06
Primero	Sopa de ave con verduras ECO y fideos	PROT
		32,62g
		155,98mg
Segundo	Pollo al horno con mazorca de maíz	CA
		4,43mg
		93,05g
Postre	Fruta	HDC
		37,38g
Cena	Habas rehogadas con ajos tiernos Pavo con champiñones /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
		1108,27
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	PROT
		36,62g
		138,94mg
Segundo	Salmon al horno con salteado de verduras	CA
		6,64mg
		122,17g
Postre	Fruta ECO	HDC
		53,41g
Cena	Wok de verduras Pescado al limón /Fruta	LIP

Entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
		870,19
Primero	Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta	PROT
		34,71g
		315,45mg
Segundo	Tortilla de patata con pan, tomate y jamón	CA
		8,41mg
		111,47g
Postre	Yogur natural	HDC
		32,38g
Cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Crepes de pollo y espinacas /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
		844,61
Primero	Caracolas en salsa de queso	PROT
		42,28g
		459,93mg
Segundo	Filete de merluza al horno con judías verdes	CA
		5,49mg
		118,02g
Postre	Fruta	HDC
		41,38g
Cena	Ensalada completa Carne blanca magra /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
		837,49
Primero	Crema de puerros y calabaza con tostones integrales	PROT
		31,33g
		184,25mg
Segundo	Pavo al curry con patatas	CA
		5,99mg
		81,65g
Postre	Fruta	HDC
		43,33g
Cena	Cous cous con especias Pescado azul /Fruta	LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
		784,72
Primero	Calamares en salsa de tomate (Infantil Merluza)	PROT
		40,25g
		360,43mg
Segundo	Fideua de verduras y soja con pak choi	CA
		6,02mg
		121,53g
Postre	Yogur natural	HDC
		35,71g
Cena	Brochetas de verduras Tortilla de queso /Fruta	LIP

Entrante		KCAL
		PROT
Primero		CA
		FE
Segundo		HDC
		LIP
Postre		
Cena		

Entrante		KCAL
		PROT
Primero		CA
		FE
Segundo		HDC
		LIP
Postre		
Cena		

SIN LACTOSA

****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

1

2

3

4

7

8

9

10

11

14

15

16

17

18

21

22

23

24

25

28

29

30

Ensalada fresca de temporada
Crema de legumbres
Magro** en salsa con arroz integral
Fruta

Crema fría de melón
Panini de titaina
Alubias con verduras
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Sopa de ave
Magro** con patatas asadas
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Bacalao horno
Arroz con embutidos permitidos
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Macarrones integrales a la piemontesa (sin lácteos)
Tortilla francesa con ensalada
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Lentejas con verduras
Pizza permitida
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos)
Merluza al horno con brócoli
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Sopa de ave
Pollo al horno con mazorca de maíz
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Arroz a la cubana
Salmón al horno con salteado de verduras
Fruta

Gazpacho andaluz**
Ensalada de garbanzos, quinoa con vegetales
Tortilla de patatas con pan, tomate y jamón
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Caracolas con salsa de tomate (sin lácteos)
Merluza al horno con judías verdes
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Crema de puerros y calabaza
Pavo en salsa permitida con patatas
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Calamares con tomate
Fideuà de verduras
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	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada Arroz tres delicias** Hamburguesa de pollo permitida con pisto Yogur	10 Ensalada Quesadilla de york y queso Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada Crema de legumbres Magro en salsa con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Panini* de titaina Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada Sopa de ave Longanizas con patatas asadas Fruta	17 Ensalada Bacalao horno Arroz con embutidos permitidos Yogur	18 Ensalada Macarrones integrales a la piamontesa Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada Espaguetis integrales a la italiana Merluza al horno con brócoli Fruta	23 Ensalada Sopa de ave Pollo al horno con verduras permitidas Fruta	24 Ensalada Arroz a la cubana Salmón al horno con salteado de verduras Fruta	25 Gazpacho andaluz** Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla de patatas con pan**, tomate y jamón Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada Caracolas con salsa de queso permitida Merluza al horno con judías verdes Fruta	29 Ensalada Crema de puerros y calabaza Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	30 Ensalada Calamares con tomate Fideuà de verduras Yogur		



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 / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa de pollo permitida con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de york y queso Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Magro en salsa con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Panini** de titaina Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave pasta especial Longanizas con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Bacalao horno Arroz con embutidos permitidos Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la piemontesa Tortilla vegana con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana Merluza al horno con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave pasta especial Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Salmón al horno con salteado de verduras Fruta	25 Gazpacho andaluz** Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla vegana de patatas con pan con jamón Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de queso per mitida Merluza al horno con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Fideuà (pasta especial) de verduras Yogur		



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

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

SIN PESCADO, MARISCO
***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa de pollo permitida con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de york y queso Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Lomo al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Fricandó de magro con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Panini de titaina vegetal Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Longanizas con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Croquetas veganas** Arroz rossejat Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la piemontesa Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Tortilla de patatas con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Falafel de remolacha Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla de patatas con pan, tomate y jamón Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas en salsa de queso Lomo** plancha con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo al curry con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Huevos al horno con tomate Fideuà de verduras Yogur		



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	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Pollo a la plancha con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Tortilla de maíz de york y queso Arroz con champiñones Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Magro** en salsa con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Tortilla francesa con verduras asadas Quinoa especiada Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta de maíz Magro** con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Bacalao horno Arroz con magro** Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la piemontesa Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras permitido Lomo** a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la italiana Merluza al horno con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta de maíz Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con salteado de verduras Fruta	25 Gazpacho andaluz** Ensalada de quinoa con vegetales y queso feta Tortilla francesa con jamón cocido** Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz con salsa de queso permitida Merluza al horno con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Fideuà (pasta de maíz) de verduras Yogur		



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. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa vegana con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla vegetal Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Seitán con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Fricandó de verduras con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Coca casera de titaina vegetal Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Longanizas veganas con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Croquetas veganas Arroz vegetal con garbanzos Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la piemontesa Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Tortilla de patatas con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Falafel de remolacha Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla de patatas con pan, tomate y queso Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas en salsa de queso Empanado vegano con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Curry de verduras y tofu con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Huevos al horno con salsa de tomate Fideuà de verduras Yogur		



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

1

2

3

4

7

8

9

10

11

14

15

16

17

18

21

22

23

24

25

28

29

30

Ensalada fresca de temporada
Crema de legumbres
Lomo plancha con arroz integral
Fruta

Crema fría de melón
Panini de titaina
Alubias con verduras
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Sopa de ave
Lomo a la plancha con patatas asadas
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Bacalao horno
Arroz vegetal con garbanzos
Yogur

Ensalada fresca de temporada
Macarrones integrales a la piemontesa
Tortilla francesa con ensalada
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Lentejas con verduras
Pizza permitida
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Espaguetis integrales a la italiana
Merluza al horno con brócoli
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Sopa de ave
Pollo al horno con mazorca de maíz
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Arroz a la cubana
Salmón al horno con salteado de verduras
Fruta

Gazpacho andaluz
Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso
Tortilla francesa con jamón
Yogur

Ensalada fresca de temporada
Caracolas con tomate
Merluza al horno con judías verdes
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Crema de puerros y calabaza
Pavo a la plancha con patatas
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Calamares con tomate
Fideuà de verduras
Yogur



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. Podem 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

1

2

3

4

7

8

9

10

11

14

15

16

17

18

21

22

23

24

25

28

29

30

Ensalada fresca de temporada
Crema de legumbres permitidas
Magro en salsa con arroz integral
Fruta

Crema fría de melón
Panini sin gluten con titaina
Alubias con verduras
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Sopa de ave con pasta sin gluten
Longanizas con patatas asadas
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Bacalao horno
Arroz con embutidos permitidos
Yogur**

Ensalada fresca de temporada
Pasta sin gluten a la piemontesa
Tortilla francesa con ensalada
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Alubias con verduras
Pizza sin gluten permitida
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Pasta sin gluten a la italiana
Merluza al horno con brócoli
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Sopa de ave con pasta sin gluten
Pollo al horno con mazorca de maíz
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Arroz a la cubana
Salmón al horno con salteado de verduras
Fruta

Gazpacho andaluz (sin pan)
Ensalada de garbanzos, quinoa sg, vegetales y queso feta
Tortilla de patatas con pan sin gluten, tomate y jamón
Yogur**

Ensalada fresca de temporada
Pasta sin gluten en salsa de queso
Merluza al horno con judías verdes
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Crema de puerros y calabaza
Pavo en salsa permitida con patatas
Fruta

Ensalada fresca de temporada
Calamares con tomate
Fideuà (sin gluten) de verduras
Yogur**



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. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN CERDO
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

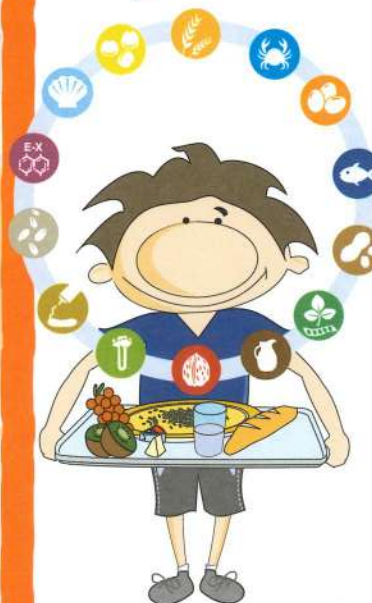
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa de pollo con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla vegetal y queso Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza a la marinera Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Fricandó de pollo con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Coca casera de titaina Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Longanizas de pollo con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Croquetas de bacalao Arroz vegetal con garbanzos Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la piemontesa Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Merluza a la provenzal con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo miel y limón con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con salteado de verduras Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla de patatas con pan y queso Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas en salsa de queso Merluza al horno con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo al curry con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate Fideuà de verduras Yogur		



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	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa vegana con pisto Yogur vegetal	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla vegetal Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Seitán con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Fricandó de verduras con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Coca casera de titaina vegetal Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Longanizas veganas con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Croquetas veganas Arroz vegetal con garbanzos Yogur vegetal	18 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la piemontesa (sin lácteos) Tortilla vegana con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Tortilla vegana con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Falafel de remolacha Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos con quinoa y vegetales Tortilla vegana de patatas con pan y tomate Yogur vegetal
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de tomate Empanado vegano con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Curry de verduras y tofu con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Tortilla de harina de garbanzos con salsa de tomate Fideuà de verduras Yogur vegetal		



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. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias (120g 3R) Hamburguesa plancha con pisto Yogur (0,5 R) Pan 30g (1,5R)	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla (20g 1R) de york y queso Lentejas con verduras (100g 2R) con arroz integral (40g 1R) Fruta (1R)	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (180g 4R) Merluza al horno con verduras Fruta (1R)
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres (150g 3R) Fricandó de magro con arroz pilaf integral (40g 1R) Fruta (1R)	15 Crema fría permitida Coca casera (40g 2R) de titaina Alubias con verduras (100g 2R) Fruta (1R)	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave (180g 4R) Longanizas magras con samfaina Fruta (1R)	17 Ensalada fresca de temporada Bacalao horno Arroz al horno (120g 3R) Yogur (0,5 R) Pan (30g 1,5R)	18 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la piemontesa (135g 3R) Tortilla francesa con ensalada Fruta (1R) Pan (20g 1R)
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (100g 2R) Pizza permitida (80g 2R) Fruta (1R)	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (180g 4R) Merluza a la provenzal con brócoli Fruta (1R)	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave (135g 3R) Pollo horno con maíz (50g 1R) Fruta (1R)	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana (160g 4R) Salmón al horno con salteado de verduras Fruta (1R)	25 Gazpacho andaluz (sin pan) Ensalada de garbanzos (150g 3R), vegetales y queso feta Tortilla de patatas (120g 1R) con tomate y jamón Yogur (0,5 R) Pan (10g 0,5R)
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas en salsa de queso (160g 3,5R) Merluza al horno con judías verdes (125g 0,5R) Fruta (1R)	29 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patata h. 130g 2R) Pavo al curry con patatas (60g 2R) Fruta (1R)	30 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Fideuà vegetal (180g 4R) Yogur (0,5 R) Pan (10g 0,5R)		



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

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

SIN MARISCO, APLV/SIN
LACTOSA

**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa de pollo permitida con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla* de york Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza** al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Magro** en salsa con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Panini de titaina** Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Magro** con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Bacalao** horno Arroz con embutidos permitidos Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la piemontesa (sin lácteos) Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza** al horno con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pescado** al horno con salteado de verduras Fruta	25 Gazpacho andaluz** Ensalada de garbanzos, quinoa con vegetales Tortilla de patatas con pan, tomate y jamón Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de tomate (sin lácteos) Merluza** al horno con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Merluza** con salsa de tomate Fideuà de verduras 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.

SIN PESCADO, MARISCO,
APLV/SIN LACTOSA
**SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa de pollo permitida con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla* de york Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Lomo** al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Magro** en salsa con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Tortilla francesa con verduras asadas Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Magro** con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Croquetas veganas** Arroz con embutidos permitidos Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la piemontesa (sin lácteos) Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Tortilla de patatas con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Falafel de remolacha Fruta	25 Gazpacho andaluz** Ensalada de garbanzos, quinoa con vegetales Tortilla de patatas con pan, tomate y jamón Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de tomate (sin lácteos) Lomo** plancha con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Huevos al horno con salsa de tomate Fideuà de verduras 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. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN LEGUMBRES, HUEVO
**SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Pollo a la plancha con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Tortilla de maíz de york y queso Arroz con champiñones Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Magro** en salsa con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Tortilla francesa con verduras asadas Quinoa especiada Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta de maíz Magro** con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Bacalao horno Arroz con magro** Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la piemontesa Pechuga plancha con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras permitido Lomo** a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la italiana Merluza al horno con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta de maíz Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con salteado de verduras Fruta	25 Gazpacho andaluz** Ensalada de quinoa con vegetales y queso feta Tortilla francesa con jamón cocido** Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz con salsa de queso permitida Merluza al horno con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Fideuà (pasta de maíz) de verduras Yogur		



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	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias** Hamburguesa de pollo permitida con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de york (sin lácteos) Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Magro** en salsa con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Panini de titaina Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Magro** con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Bacalao horno Arroz con embutidos permitidos Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la piemontesa (sin lácteos) Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con salteado de verduras Fruta	25 Gazpacho andaluz** Ensalada de garbanzos, quinoa con vegetales Tortilla de patatas con pan, tomate y jamón Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de tomate (sin lácteos) Merluza al horno con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Fideuà de verduras 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		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa de pollo permitida con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de york y queso Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Lomo al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Fricandó de magro con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Panini de titaina vegetal Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Longanizas con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Croquetas veganas** Arroz rossejat Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la piemontesa Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Tortilla de patatas con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Falafel de remolacha Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla de patatas con pan, tomate y jamón Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas en salsa de queso Lomo** plancha con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo al curry con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Huevos al horno con tomate Fideuà de verduras Yogur		



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/Pizza - 1 porción; Guarniciones HC-
30g; Sopa - 90g
***Solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Pollo a la plancha con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de york y queso Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Lomo plancha con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Panini de titaina Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Lomo a la plancha con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Bacalao horno Arroz vegetal con garbanzos Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la piemontesa Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Merluza al horno con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con salteado de verduras Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso Tortilla francesa con jamón Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate Merluza al horno con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo a la plancha con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Fideuà de verduras Yogur		



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 - 90g

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Pollo a la plancha con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de york y queso Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Lomo plancha con arroz integral Fruta	15 Crema fría de melón Panini de titaina Alubias con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Lomo a la plancha con patatas asadas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Bacalao horno Arroz vegetal con garbanzos Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la piemontesa Tortilla francesa con ensalada Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pizza permitida Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Merluza al horno con brócoli Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmon al horno con salteado de verduras Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso Tortilla francesa con jamón Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate Merluza al horno con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo a la plancha con patatas Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Calamares con tomate Fideuà de verduras Yogur		



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.