

OCTUBRE 2026
MENÚ BASAL

FRUITES DE TEMPORADA:

Poma, Pera,
Mandarina i Banana

VALOR DIFERENCIAL



AL·LERGÒGENS



Avda. 1^a 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

1	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Entrant		855,31
Primer	Paella valenciana	PROT
		29,42
		CA
		355,11
		FE
		4,18
Segon	Panini gratinat	HDC
	   	122,8
Prostri	Fruita	LIP
		28,25
Sopar	Carabasseta a la plantxa	
	Carn blanca /Fruita	

2	Ensalada fresca ecològica	KCAL
 Entrant		764,97
 Primer	Llenties amb verdures P/ECO	PROT
 Segon	Truita de creïlla amb samfaina	CA
		208,80mg
		10,12mg
		HDC
		113,52g
		LIP
		21,39g
Sopar	Broquetes de verdures Peix al papillote /Fruita	

5	Ensalada de verduras de temporada		KCAL
Entrant			741,35
Primer	Espaguetis integrals a la napolitana		PROT
			33,24
Segon	Lluç a la marinera		CA
			247,49
			FE
			6,56
			HDC
Prostri	Fruita		97,58
Sopar	Amanida completa		LIP
	Carn blanca /Fruita		24,36

6	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 818,50
Entrant		PROT 37,68
Primer	Sopa minestrone amb verdres ECO	CA 167,99
Segon	Pollastre a la mel amb panolla de dacsa (Infantil: dacsa saltada)	FE 286,28
	   	HDC 78,70
Prostri	Fruita	LIP 38,64
Sopar	Bajoqueta saltejada Peix a la llima /Fruita	

7	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Entrant		880,80
Primer	Arròs de tardor (bolets, carbassa i magre)	40,40
		CA
		163,50
		FE
	Truita francesa	7,44
Segon		HDC
		82,60
		LIP
		43,40
	</	

8	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Entrant		819,11
		47,68
	Potatge de cigrons amb espinacs	CA
Primer		379,77
	Magre amb tomaca	FE
Segon		10,19
	Iogurt	HDC
Prostri		85,77
	Bròquil al vapor	LIP
Sopar	Truita de creïlles /Fruita	32,33

9	Entrant	KCAL
	Festiu	PROT
	Primer	CA
		FE
	Segon	HDC
	Prostri	LIP
	Sopar	

12	Entrant	KCAL
	Festiu	PROT
		CA
	Primer	FE
	Segon	HDC
	Prostri	LIP
	Sopar	

13	Ensalada de verdres de temporada	KCAL
Entrant		796,03
Primer	Crema dubarry (coliflor i fesols) amb tostons integrals  	35,52
Segon	Goulash de titot amb creïlles 	330,21
Prost	Iogurt 	6,99
Sopar	Wok de verdres Peix blanc /Fruita	91,82
		29,79

14	Ensalada fresca ecològica		KCAL
	Entrant		777,49
	Primer	Sopa d'olla	PROT
		  	46,1
		Putxero	CA
	Segon		204,99
		 	FE
		Putxero	9,16
			HDC
	Prostri	Fruita	104,3
			LIP
			30,8
	Sopar	Torrada de verdres gratinades Ou /Fruita	

15	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Entrant		768,
		PROT
		36,5
Primer	Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca)	CA
  		201,7
		FE
		8,87
Segon	Calamars en salsa (Infantil: Lluç en salsa)	HDC
 		81,9
		LIP
		32,6
Prostri	Fruita ECO	
Sopar	Crema de porro	
	Carn roja magra /Fruita	

16	DIA DEL COLE	KCAL
Entrant	Ensalada de verdres de temporada	917,07
Primer	Pizza margarida	PROT
Segon	Fideua de peix i marisc	CA
Prostri	Gelat	FE
Sopar	Carabasseta a la plantxa	HDC
	Peix a la llima /Fruita	LIP

19	Ensalada de verdres de temporada	KCAL
Entrant		746,25
Primer	Macarrons integrals en salsa de carbassa	PROT
Segon	Salmó al forn amb bròquil	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Escalivada	6,48m
	Carn blanca /Fruita	HDC
		96,82
		LIP
		28,79

20	Ensalada de verdres de temporada	KCAL
Entrant		767,47
Primer	Cigrons amb verdres	PROT
		30,90
		CA
		285,04
		FE
		9,71
		HDC
		108,70
		LIP
		23,84
Segon	Truita de creïlla amb formatge fresc	

21	Ensalada fresca ecològica		KCAL
	Entrante		763,73
	Primer	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	PROT
		 	17,6
			CA
			136,3
			FE
	Segon	Rabes a l'andalusa (Infantil: Nuggets de peix)	4,75
			HDC
			113,6
			LIP
			27,4
	Prostri	Fruita ECO	
	Sopar	Carabassa i creilla	
		Carn d'au /Fruita	

22	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Entrante		793,3
Primer	Favada asturiana P/ECO	PROT
		47,3
		CA
		365,7
		FE
		8,48
Segon	Pit de pollastre a la crema amb xampinyons	HDC
		61,3
Prostri	Iogurt	LIP
		39,4
Sopar	Coliflor gratinada	
	Truita d'abadejo /Fruita	

23	Ensalada de verdres de temporada	KCAL
Entrant		848,79
		PROT
	Macarrons a la bolonyesa vegetal	44,26g
Primer		CA
	  	243,34mg
	Ventresca de lluç amb saltat de verdres	FE
Segon		7,71mg
	   	HDC
	Fruita	147,59g
Prostri		LIP
		23,39g
Sopar	Crema de verdres	
	Peix blau /Fruita	

26	Ensalada de verdres de temporada	KCAL
Entrant	853,02	
Primer	Espaguetis integrals a la italiana	PROT
Segon	Lluç amb salsa mery amb bajoquetes	CA
Prostri	Fruita	29,88
Sopar	Amanida completa	338,48
	Pizza de verdres i formatge /Fruita	FE
		5,87m
		HDC
		116,17
		LIP
		32,14

27	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
Entrant		830,62
Primer	Llenties a l'hortolana amb arròs integral	PROT
		31,25
Segon	Truita de creïlla amb albergínia planxa	CA
		173,09
Prostri	Fruita	FE
		109,66
Sopar	Ceba tendra i pimentó roig planxa	HDC
	Carn magra de porc /Fruita	LIP
		29,68

28	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Entrant		775,20
Primer	Cigrons estofats amb verdures	PROT
		36,20
		CA
		375,40
		FE
	Porc agredolç amb nyoquis	9,84
Segon		112,50
		HDC
		112,50
		LIP
		37,50
Prost	Iogurt	
Sopar	Crema de verdures	
	Peix al papillote /Fruita	

29	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Entrant		769,
		PROT
		31,0
		CA
		201,7
		FE
		6,49
		HDC
		100,2
		LIP
		38,8

30	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
Entrant		778,07
Primer	Fajita vegetal amb formatge	PROT
	  	22,74g
		CA
		241,20mg
	Arròs a banda	FE
		3,98mg
Segon	   	HDC
		132,66g
Prostri	Fruita	LIP
		18,18g
Sopar	Minestra saltejada	
	Remenat d'alls tendres /Fruita	

FRUTAS DE TEMPORADA:

**Manzana, Pera,
Mandarina y Banana**

VALOR DIFERENCIAL



ALÉRGENOS



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

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

Entrante	KCAL
Primerο	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROTE
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL PRO
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

1	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 855, PROT 29,4 CA 355,1 FE 4,18 HDC 122,6 LIP 28,21
	Paella valenciana	
P	Panini gratinado	
	Fruta	
P	Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta	
C		

	KCAL
2 Entrante	764,97
Ensalada fresca ecológica	
Primer plato	PROT
Lentejas con verduras P/ECO	30,93g
Segundo plato	CA
Tortilla de patata con pisto	208,80mg
Paseo	HDC
Fruta ECO	10,12mg
Postre	HIP
Brochetas de verduras Pescado al papillote /Fruta	113,52g
Cena	21,39g

5	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Entrante		741,3
Primero	 	33,24
Segundo	     	247,49
Postre	Fruta	6,56
Cena	Ensalada completa Carne blanca /Fruta	97,58
		HDC
		LIP

6	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 818,5
	Entrante	PROTEÍNAS 37,68g
	 Sopa minestrone con verduras ECO	CA 167,99g
	Primer plato	FE 5,28g
	 Pollo a la miel con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)	HDC 78,76g
   	Fruta	LIP 38,64g
Postre	Judías verdes salteadas	
Cena	Pescado al limón / Fruta	

7	Ensalada fresca ecológica	KCAL 880
	Entrante	PROTEÍNAS 40,4g
	Arroz de otoño (setas, calabaza y magro)	CA 163,3g
	Tortilla francesa	FE 7,44g
	Segundo	HIDRATOS 82,6g
	Fruta ECO	LIP 43,4g
	Postre	
	Crema de zanahoria	
	Carne roja magra /Fruta	
	Cena	

8	Ensalada fresca ecológica	KCAL 819, PROTEÍNAS 47,6g, CARBOHIDRATOS CA 379,7g, FIBRA FE 10,19g, HIDRÓGENO HDC 85,7g, LIPIDOS LIP 32,3g.
	Entrante	
	Potaje de garbanzos con espinacas	
	Primero	
	Magro con tomate	
	Segundo	
	Yogur	
	Postre	
	Brócoli al vapor	
	Cena	
	Tortilla de patata /Fruta	

9	Entrante	KCAL
	Festivo	PROT
	Primero	CA
	Segundo	FE
	Poestre	HDC
	Cano	LIP

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

13	Entrada	Plato principal	Postre	Comida
	Ensalada de verduras de temporada	Crema dubarry (coliflor y alubias) con tostones integrales	Goulash de pavo con patatas	Yogur
				Wok de verduras
				Pescado blanco /Fruta

Ensalada fresca ecológica		Kcal
Entrante		777
Primer plato	Sopa de cocido	46,1
Segundo plato	Cocido completo	204,9
Postre	Fruta	9,16
Cena	Tosta de verduras gratinadas Huevo /Fruta	104,3

15		Ensalada fresca ecológica	KCAL 768, PROT 36,5, CA 201,7, FE 8,87, HOC 81,9, LIP 32,6
		Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	
		Calamares en salsa (Infantil: Merluza en salsa)	
		Fruta ECO	
		Crema de puerros Carne roía magra /Fruta	

16	DÍA DEL COLEGIO		KCAL
	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	917,07
		Pizza margarita	51,01g
	Primer plato	Fideua de pescado y marisco	426,68mg
		Helado	5,78mg
	Segundo plato	Calabacín a la plancha	142,47g
		Pescado al limón / Fruta	LIP 36,30g

19		Ensalada de verduras de temporada		KCAL
Entrante				746,2
				PROT
				27,86
Primer plato			Macarrones integrales en salsa de calabaza	CA
				170,22
				FE
			Salmón al horno con brócoli	6,48m
Segundo plato				HIDC
				96,82
			Fruta	LIP
Postre				28,79
Cena			Escalivada	
			Carne blanca /Fruta	

20	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Entrante		767,0
Primer plato	Garbanzos con verduras	30,90
Segundo plato	Tortilla de patata con queso fresco	285,0
Paseo		9,71
Postre	Fruta	108,7
Cena	Chips de boniato al horno Pescado blanco / Fruta	23,8

21	Ensalada fresca ecológica		KCAL
	Entrante		763,
			PRO
			17,6
	Arroz a la cubana (tomate y huevo)		CA
	Primero		136,3
			FE
			4,75
	Rabas a la andaluza (inf: Nuggets de pescado)		HDC
	Segundo		113,0
			LIP
			27,4
	Postre		
	Fruta ECO		
	Cena		
	Calabaza y patata		
	Carne de ave /Fruta		

22	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Entrante		793,
		PROT
		47,3
		CA
Primero	Fabada asturiana P/ECO	365,7
		FE
		8,48
Segundo	Pechuga pollo a la crema con champiñones	HDC
		61,3
Postro	Yogur	LIP
		39,4
Cena	Coliflor gratinada Tortilla de bacalao /Fruta	

	KCAL
Entrante	948,79
Ensalada de verduras de temporada	
Primer plato	44,26g
Macarrones a la boloñesa vegetal	
Segundo plato	243,34mg
Ventresca de merluza con salteado de verduras	
Postre	FE
Fruta	7,71mg
Cena	HDC
Crema de verduras	147,59g
Pescado azul / Fruta	LIP
	23,39g

26	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 853,0
E	Entrante	PROT 29,88g
P	Primer plato	CA 338,48g
S	Segundo plato	FE 5,87mg
P	Postre	HIDC 116,17g
C	Cena	LIP 32,14g

	Entrante	Primer plato	Segundo plato	Pastre	Cena
27	Ensalada de verduras de temporada	Lentejas a la hortelana con arroz integral	Tortilla de patata con berenjena plancha	Fruta	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta
	830,00	31,25	9,08	109,60	29,68
	PROTEÍNAS	CA	HIDRATOS	LIP	
	173,00	FE			

28		Ensalada fresca ecológica		KCAL	
Entrante				775,	PRO
				36,2	CA
Primer plato		Garbanzos estofados con verduras		375,4	FE
				9,84	HDC
Segundo plato		Cerdo agredulce con gnocchis		112,5	LIP
				37,5	
Postre		Yogur			
Cena		Crema de verduras			
		Pescado al panillote / Fruta			

29		Ensalada fresca ecológica	KCAL 769, PROT 31,0, CA 201,7, FE 6,49, HIDR 100,2, LIP 38,8,
	Entrante	Sopa de ave con verduras ECO	
	Primera	 	
		Jamoncitos de pollo (Infantil: Ragout de pollo) con maíz salteado	
	Segunda	 	
	Postre	Calabaza asada	
	Cena	Parrillada de verduras Pescado blanco /Eutá	

[illegible]

SIN LACTOSA

**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

			1 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini gratinado con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de otoño** Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Magro** a la plancha Garbanzos con verduras Fruta	9 FESTIVO
12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz con embutidos permitidos Calamares en salsa permitida Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Panini con ingredientes permitidos Fideuà Fruta
19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de calabaza (sin lácteos) Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con jamón Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pescado enharinado casero Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Merluza al horno con salteado Fruta
26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Cerdo* en salsa permitida con patata Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal Arroz a banda Fruta



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

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini gratinado con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de otoño** Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Magro** a la plancha Garbanzos con verduras Fruta	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz con embutidos permitidos Calamares en salsa permitida Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Panini con ingredientes permitidos Fideuà Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de calabaza (sin lácteos) Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con jamón Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pescado enharinado casero Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Merluza al horno con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Cerdo* en salsa permitida con patata Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal Arroz a banda Fruta



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

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada Paella valenciana Panini gratinado con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta	6 Ensalada Sopa minestrone Pollo al horno con verduras permitidas Fruta	7 Ensalada Arroz de otoño Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada Magro a la plancha Garbanzos con verduras Yogur	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada Crema de alubias y coliflor Pavo en salsa permitida con patatas Yogur	14 Ensalada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	15 Ensalada Arroz con embutidos permitidos Calamares en salsa permitida Fruta	16 Ensalada Panini con ingredientes permitidos Fideuà Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada Macarrones integrales con salsa de calabaza Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	21 Ensalada Arroz a la cubana Pescado enharinado casero Fruta	22 Ensalada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur	23 Ensalada Pasta con boloñesa vegetal permitida Merluza al horno con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada Espaguetis integrales a la italiana Merluza al horno con judías verdes Fruta	27 Ensalada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada Garbanzos con verduras Cerdo en salsa permitida con gnocchis Yogur	29 Ensalada Sopa de ave Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada Fajita vegetal con queso Arroz a banda Fruta



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

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

SIN HUEVO

***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

			1 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini gratinado con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla vegana con pisto Fruta
5 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone con pasta especial Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de otoño Tortilla vegana Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Magro a la plancha Garbanzos con verduras Yogur	9 FESTIVO
12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Pavo en salsa permitida con patatas Yogur	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz con embutidos permitidos Calamares en salsa permitida Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Panini con ingredientes permitidos Fideuà con pasta especial Fruta
19 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de calabaza Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla vegana con queso Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Pescado enharinado casero (sin huevo) Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur	23 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con boloñesa vegetal permitida Merluza al horno con salteado Fruta
26 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana Merluza al horno con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla (harina de garbanzos) de queso con berenjena Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Cerdo en salsa permitida con patata Yogur	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave pasta especial Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal con queso Arroz a banda 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 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini gratinado con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Tortilla francesa con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Pollo al horno con mazorca de maiz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de otoño Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Magro a la plancha Garbanzos con verduras Yogur	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Pavo en salsa permitida con patatas Yogur	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido completo Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno Huevos al horno con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Panini con ingredientes permitidos Fideuà de verduras Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de calabaza Pollo al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Lomo enharinado casero Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal permitida Tortilla francesa con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Pechuga plancha con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Cerdo en salsa permitida con patata Yogur	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Jamoncitos de pollo con maiz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal con queso Arroz 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, MARISCO
***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini gratinado con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Tortilla francesa con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de otoño Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Magro a la plancha Garbanzos con verduras Yogur	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Pavo en salsa permitida con patatas Yogur	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido completo Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno Huevos al horno con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Panini con ingredientes permitidos Fideuà de verduras Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de calabaza Pollo al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Lomo enharinado casero Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal permitida Tortilla francesa con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Pechuga plancha con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Cerdo en salsa permitida con patata Yogur	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal con queso Arroz 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 LEGUMBRES
***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 Ensalada fresca de temporada Arroz con pollo Fajita de maíz con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras permitido Tortilla de patata con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras con pasta de maíz Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de otoño** Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Magro** a la plancha Espinacas salteadas Yogur	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pavo en salsa permitida con patatas Yogur	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta de maíz Cocido permitido (pollo, patatas y verduras) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz con magro** Calamares en salsa permitida Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Tortilla francesa con verduras asadas Fideuà Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz con salsa de calabaza Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Quinoa salteada con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pescado al horno Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur	23 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz con tomate y verduras Merluza al horno con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la italiana Merluza al horno con verduras Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Arroz con champiñones Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Hervido de acelgas Cerdo* en salsa permitida con patata Yogur	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta de maíz Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita de maíz vegetal con queso Arroz a banda Fruta

OVOLACTOVEGETARIANO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Paella de verduras y legumbres Panini gratinado con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Seitán con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de verduras) Empanado vegano con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Hamburguesa vegana Garbanzos con verduras Yogur	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Goulash de verduras con patatas Yogur	14 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal con garbanzos Huevos al horno con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pizza con ingredientes permitidos Fideuà de verduras Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de calabaza Falafel con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Empanado vegano Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Champiñones a la crema Yogur	23 Ensalada fresca de temporada Macarrones con boloñesa vegetal Tortilla francesa con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Hamburguesa vegana con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tofu en salsa agri dulce con gnocchis Yogur	29 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Tortilla francesa con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal con queso Arroz 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.

HIPOCALÓRICA

Legumbres - 150g; Pan/tosta - 20g;
Pasta/arroz - 120g; Tortilla - 1 porción;
Guarniciones HC - 30g; Sopa - 90g



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
			1 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini gratinado Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz con pollo y calabaza Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Pechuga de pollo plancha con pisto Garbanzos con verduras Yogur	9 FESTIVO
12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Goulash de pavo con patatas Yogur	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal con garbanzos Calamares con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pizza con ingredientes permitidos Fideuà Fruta
19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con calabaza Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pescado al horno Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal Merluza al horno con salteado Fruta
26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Merluza al horno con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo con patatas Yogur	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal con queso Arroz a banda Fruta

DIABÉTICO
Legumbres - 150g; Pan/tosta - 20g;
Pasta/arroz - 120g;
Tortilla/Pizza - 1 porción; Guarniciones HC-
30g; Sopa - 90g
***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 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini gratinado Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz con pollo y calabaza Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Pechuga de pollo plancha con pisto Garbanzos con verduras Yogur	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Goulash de pavo con patatas Yogur	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal con garbanzos Calamares con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pizza con ingredientes permitidos Fideuà Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con calabaza Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pescado al horno Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal Merluza al horno con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Merluza al horno con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo con patatas Yogur	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal con queso Arroz a banda Fruta

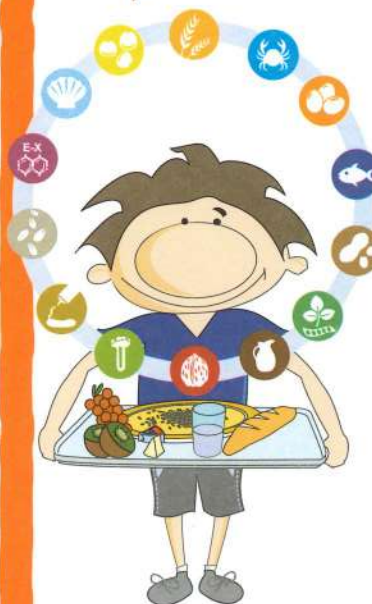
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini gratinado Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz con pollo y calabaza Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Pechuga de pollo plancha con pisto Garbanzos con verduras Yogur	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Goulash de pavo con patatas Yogur	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo con verduras y garbanzos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal con garbanzos Calamares con verduras Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pizza con ingredientes permitidos Fideuà Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con calabaza Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pescado al horno Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal Merluza al horno con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Merluza al horno con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo con patatas Yogur	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal con queso Arroz a banda Fruta



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

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

SIN GLUTEN
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS



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

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini sin gluten con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (pasta sin gluten) Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de otoño Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Magro a la plancha Garbanzos con verduras Yogur**	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Pavo con salsa permitida con patatas Yogur**	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Cocido permitido (embutidos permitidos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz con embutidos permitidos Calamares en salsa permitida Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pizza sin gluten permitida Fideuà sin gluten Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con salsa de calabaza Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pescado enharinado (maizena) Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur**	23 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con boloñesa vegetal permitida Merluza al horno con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la italiana Merluza al horno con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Cerdo en salsa permitida con patata Yogur**	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita de maíz vegetal con queso Arroz a banda Fruta

SIN CERDO
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
			1 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini gratinado con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza a la marinera Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Pechuga de pollo plancha con pisto Garbanzos con verduras Yogur	9 FESTIVO
12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Goulash de pavo con patatas Yogur	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal con garbanzos Calamares en salsa Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pizza con ingredientes permitidos Fideuà Fruta
19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de calabaza Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Rabas andaluza Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la crema con champiñones Yogur	23 Ensalada fresca de temporada Macarrones con boloñesa vegetal Merluza al horno con salteado Fruta
26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Merluza en salsa mery con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo agridulce con gnocchis Yogur	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal con queso Arroz a banda 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.

VEGANO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Paella de verduras y legumbres Panini gratinado con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla vegana con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Seitán con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de verduras) Empanado vegano con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras Tortilla vegana Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Hamburguesa vegana Garbanzos con verduras Yogur vegetal	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Goulash de verduras con patatas Yogur vegetal	14 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Cocido vegetal (patatas, verduras y garbanzos) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz vegetal con garbanzos Tortilla vegana con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Pizza con ingredientes permitidos Fideuà de verduras Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de calabaza (sin lácteos) Falafel con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla vegana con patatas Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Empanado vegano Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Champiñones a la crema Yogur vegetal	23 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la boloñesa vegetal (sin lácteos) Tortilla vegana con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Hamburguesa vegana con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla (harina de garbanzos) con berenjena Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tofu en salsa agrodulce con gnocchis Yogur vegetal	29 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Tortilla vegana con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal Arroz 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.



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

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana (140g 3,5R) Panini gratinado (40g 2R) Yogur (0,5 R)	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Tortilla de patata (120g 1R) con pisto Fruta (1R)
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (180g 4R) Merluza al horno con verduras Fruta (1R)	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (135g 3R) Pollo horno con maiz (50g 1R) Fruta (1R)	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de otoño (120g 3R) Tortilla francesa Fruta (1R) Pan (20g 1R)	8 Ensalada fresca de temporada Magro a la plancha Garbanzos con verduras (125g 2,5R) Yogur (0,5 R)	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema dubarry (150g 3R) Goulash de pavo con patatas (c.60g 1R) Fruta (1R)	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave (90g 2R) Cocido (carne, garbanzos (50g 1R), patata (65g 1R) y verduras) Fruta (1R)	15 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno (120g 3R) Calamares en salsa Yogur (0,5 R) Pan (30g 1,5R)	16 Ensalada fresca de temporada Pizza (40g 1R) Fideuà (135g 3R) Fruta (1R)
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de calabaza (180g 4R) Salmón al horno con brócoli Fruta (1R)	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras (200g 4R) Tortilla de patatas con queso Fruta (1R)	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana (160g 4R) Pescado al horno Fruta (1R)	22 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras (150g 3R) Pechuga a la plancha con champiñones Yogur (0,5 R) Pan (30g 1,5R)	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal (135g 3R) Merluza al horno con salteado Fruta (1R) Pan (20g 1R)
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (155g 3,5R) Merluza en salsa mery con judías verdes (125g 0,5R) Fruta (1R)	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (100g 2R) con arroz integral (40g 1R) Tortilla de patata (120g 1R) con berenjena plancha Fruta (1R)	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras (150g 3R) Lomo a la plancha con patatas (a. 55g 1,5R) Yogur (0,5 R)	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave (135g 3R) Jamoncitos de pollo con maiz (50g 1R) Fruta (1R)	30 Ensalada fresca de temporada Fajita (20g 1R) vegetal con queso Arroz a banda (120g 3R) Fruta (1R)

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

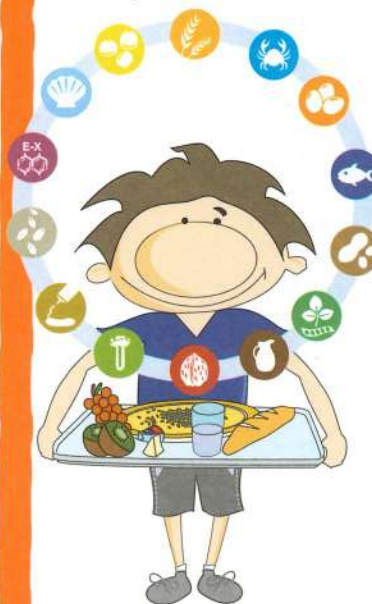


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini gratinado con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza** al horno con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de otoño** Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Magro** a la plancha Garbanzos con verduras Fruta	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz con embutidos permitidos Merluza** en salsa permitida Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Panini con ingredientes permitidos Fideuà de verduras Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de calabaza (sin lácteos) Pescado** al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con jamón Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pescado** enharinado casero Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Merluza** al horno con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza** al horno con judías verdes Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Cerdo* en salsa permitida con patata Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal Arroz de verduras Fruta

SIN PESCADO, MARISCO,
APLV/SIN LACTOSA
**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 Ensalada fresca de temporada Paella valenciana Panini gratinado con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla paisana con jamón Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Tortilla francesa con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone (caldo de ave) Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de otoño** Tortilla francesa Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Magro** a la plancha Garbanzos con verduras Fruta	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y coliflor Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz con embutidos permitidos Huevos al horno con tomate Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Panini con ingredientes permitidos Fideuà de verduras Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de calabaza (sin lácteos) Pollo al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con jamón Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Lomo enharinado casero Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pechuga a la plancha con champiñones Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Pasta con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Tortilla francesa con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Pechuga plancha con brócoli Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz integral Tortilla de patata con berenjena plancha Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Cerdo* en salsa permitida con patata Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita vegetal Arroz de verduras Fruta

SIN LEGUMBRES, HUEVO
**SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar				1 Ensalada fresca de temporada Arroz con pollo Fajita de maíz con ingredientes permitidos Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras permitido Lomo plancha con pisto Fruta
Comida / Dinar	5 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras con pasta de maíz Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz de otoño** Pescado horno Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Magro** a la plancha Espinacas salteadas Yogur	9 FESTIVO
Comida / Dinar	12 FESTIVO	13 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pavo en salsa permitida con patatas Yogur	14 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta de maíz Cocido permitido (pollo, patatas y verduras) Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Arroz con magro** Calamares en salsa permitida Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Fajita de maíz con ingredientes permitidos Fideuà (pasta de maíz) Fruta
Comida / Dinar	19 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz con salsa de calabaza Salmón al horno con brócoli Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Quinoa salteada con verduras Lomo plancha con queso Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Pescado al horno Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pechuga a la plancha con champiñones Yogur	23 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz con tomate y verduras Merluza al horno con salteado Fruta
Comida / Dinar	26 Ensalada fresca de temporada Pasta de maíz a la italiana Merluza al horno con verduras Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Arroz con champiñones Pechuga plancha con berenjena Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Hervido de acelgas Cerdo* en salsa permitida con patata Yogur	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta de maíz Jamoncitos de pollo con maíz Calabaza asada	30 Ensalada fresca de temporada Fajita de maíz vegetal con queso Arroz a banda 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.