

nov-24	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
SEM 1	FESTIVO				
SEM 2	FESTIVO	Puré de pollo; boniato, zanahoria, cebolla, tomate. Triturado de fruta natural	Puré de merluza; tomate, patata, zanahoria, brócoli Triturado de fruta natural	Puré de lentejas; patata, tomate, puerro, brócoli Triturado de fruta natural/Yogurt natural	Puré de magro: calabaza, zanahoria, puerro y patata. Triturado de fruta natural
SEM 3	Puré de pollo; boniato, zanahoria, cebolla, tomate. Triturado de fruta natural	Puré de merluza zanahoria, patata, calabacín. Triturado de fruta natural	Puré de garbanzos: tomate, zanahoria, puerro y patata. Triturado de fruta natural	Puré de pollo; patata, tomate, cebolla, judías verdes. Triturado de fruta natural/Yogurt natural	Puré de pavo; boniato, zanahoria, cebolla, tomate. Triturado de fruta natural
SEM 4	Puré de bacalao; calabacín, cebolla, puerro y patata. Triturado de fruta natural	Puré de magro; calabaza, patata, zanahoria, cebolla. Triturado de fruta natural	Puré de pollo; boniato, zanahoria, cebolla, tomate. Triturado de fruta natural	Puré de rape; tomate, patata, zanahoria, brócoli Triturado de fruta natural/Yogurt natural	Puré de lentejas; boniato, calabaza, cebolla. Triturado de fruta natural
SEM 5	Puré de magro; patata, tomate, cebolla, judías verdes. Triturado de fruta natural	Puré de pollo; patata, tomate, puerro, brócoli Triturado de fruta natural	Puré de bacalao; calabacín, cebolla, puerro y patata. Triturado de fruta natural	Puré de garbanzos: tomate, zanahoria, puerro y patata. Triturado de fruta natural	Puré de merluza; tomate, patata, zanahoria, brócoli Triturado de fruta natural

SIN GLUTEN
***Solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Nachos** con queso Crema de alubias Pechuga plancha con patatas Fruta	6 Panini sin gluten de trampó Arroz caldoso con pollo y verduras Boquerones frescos enharinados caseros (maizena) con verduras Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Espinacas salteadas Tortilla de jamón con verduras Lácteo**	8 Ensalada de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Solomillo al horno con patatas Postre permitido
Comida / Dinar	11 Tosta sin gluten de queso Crema de verduras Ternera en salsa permitida con arroz Fruta	12 Ensalada de temporada Pasta sin gluten a la napolitana Merluza en salsa permitida con verduras Fruta	13 Verduras salteadas Garbanzos con verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta	14 Tosta sin gluten italiana Arroz con pollo campero Merluza en salsa permitida con verduras Lácteo**	15 Hummus de berenjena Sopa de ave con pasta sin gluten Pavo al horno con patata Fruta
Comida / Dinar	18 Tosta sin gluten con tomate Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada de col Fruta	19 Verduras asadas Sopa minestrone (pasta sin gluten) Longanizas** con puré de patata Fruta	20 JORNADA MEXICANA PERMITIDA	21 Crema de queso con palitos de zanahoria Pasta sin gluten con boloñesa permitida Rape enharinada casera (maizena) con salteado campestre Lácteo**	22 Champiñones al ajoperejil Alubias con verduras Pollo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	25 Verduras salteadas Sopa de cocido con pasta sin gluten Tortilla de patata y boniato con pan sin gluten con tomate Fruta	26 Ensalada de temporada Pasta sin gluten con carbonara permitida Jamoncitos de pollo con tomate Fruta	27 Queso fresco aliñado Arroz a la marinera Bacalao plancha con verduras Fruta	28 Ensalada de temporada Crema de verduras Lomo a la plancha con patatas Postre permitido	29 Tosta sin gluten con tomate Pasta sin gluten a la napolitana Merluza en salsa permitida 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 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Nachos** con hummus Crema de alubias Pechuga plancha con patatas Fruta	6 Panini sin gluten de trampó Arroz caldoso con pollo y verduras Boquerones frescos enharinados caseros (maizena) con verduras Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Espinacas salteadas Tortilla campesina con verduras Fruta	8 Ensalada de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo al horno con patatas Postre permitido
Comida / Dinar	11 Tosta sin gluten con tomate Crema de verduras Pollo en salsa permitida con arroz Fruta	12 Ensalada de temporada Pasta sin gluten a la napolitana (sin lácteos) Merluza en salsa permitida con verduras Fruta	13 Verduras salteadas Garbanzos con verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta	14 Tosta sin gluten con tomate Arroz con pollo campero Merluza en salsa permitida con verduras Fruta	15 Hummus de berenjena Sopa de ave con pasta sin gluten Pavo al horno con patata Fruta
Comida / Dinar	18 Tosta sin gluten con tomate Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada de col Fruta	19 Verduras asadas Sopa minestrone (pasta sin gluten) Pechuga plancha con puré de patata Fruta	20 JORNADA MEXICANA PERMITIDA	21 Ensalada permitida Pasta sin gluten con boloñesa permitida Rape enharinada casera (maizena) con salteado campestre Fruta	22 Champiñones al ajoperejil Alubias con verduras Pollo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	25 Verduras salteadas Sopa de cocido con pasta sin gluten Tortilla de patata y boniato con pan sin gluten con tomate Fruta	26 Ensalada de temporada Pasta sin gluten con champiñones Jamoncitos de pollo con tomate Fruta	27 Ensalada de temporada Arroz a la marinera Bacalao plancha con verduras Fruta	28 Ensalada de temporada Crema de verduras Magro** a la plancha con patatas Postre permitido	29 Tosta sin gluten con tomate Pasta sin gluten a la napolitana (sin lácteos) Merluza en salsa permitida 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 HUEVO, FRUTOS SECOS
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Hummus con bastoncitos de zanahoria Crema de legumbres Pechuga plancha con patatas Fruta	6 Panini permitido Arroz caldoso con pollo y verduras Boquerones frescos enharinados (sin huevo) con verduras Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de harina de garbanzos con jamón Lácteo natural	8 Ensalada de temporada Sopa de ave con pasta especial Solomillo al horno con patatas Postre permitido
Comida / Dinar	11 Tosta de queso Crema de verduras Ternera en salsa permitida con arroz Fruta	12 Ensalada de temporada Pasta especial a la napolitana (sin lácteos) Merluza en salsa permitida con verduras Fruta	13 Verduras salteadas Garbanzos con verduras Tortilla de harina de garbanzos con patatas con ensalada Fruta	14 Tosta italiana Arroz con pollo campero Merluza en salsa permitida con verduras Yogur	15 Hummus de berenjena Sopa de ave con pasta especial Pavo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	18 Tosta con tomate Arroz con tomate Bacalao al horno con ensalada de col Fruta	19 Verduras asadas Sopa minestrone (caldo de ave) pasta especial Longanizas** con puré de patata Fruta	20 JORNADA MEXICANA PERMITIDA	21 Crema de queso con palitos de zanahoria Pasta especial con boloñesa de permitida Rape enharinada casera (sin huevo) con salteado campestre Lácteo natural	22 Champiñones al ajoperejil Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	25 Verduras salteadas Sopa de cocido** con pasta especial Tortilla (harina de garbanzos) con patatas y boniato Fruta	26 Ensalada de temporada Pasta especial con carbonara permitida Jamoncitos de pollo con tomate Fruta	27 Queso fresco aliñado Arroz a la marinera Bacalao plancha con verduras Fruta	28 Ensalada de temporada Crema de legumbres y verduras Lomo a la plancha con patatas Postre permitido	29 Tosta con tomate Pasta especial a la napolitana (sin lácteos) Merluza en salsa permitida 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.

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

***Sin añadir sal a las comidas

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Hummus con bastoncitos de zanahoria Crema de legumbres Pechuga plancha con patatas Fruta	6 Ensalada de trampó Arroz caldoso con pollo y verduras Merluza al horno con verduras Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa con verduras Lácteo natural	8 Ensalada de temporada Sopa de ave Solomillo al horno con patatas Postre permitido
Comida / Dinar	11 Tosta de queso Crema de verduras Ternera plancha con verduras Fruta	12 Ensalada de temporada Pasta a la napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con salteado de verduras Fruta	13 Verduras salteadas Garbanzos con verduras Tortilla francesa con ensalada Fruta	14 Tosta italiana Arroz con pollo campero Merluza a la plancha con verduras Yogur	15 Hummus de berenjena Sopa de ave Pavo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	18 Tosta con tomate Arroz con tomate Bacalao al horno con ensalada de col Fruta	19 Verduras asadas Sopa minestrone Pechuga plancha con puré de patata Fruta	20 JORNADA MEXICANA PERMITIDA	21 Crema de queso con palitos de zanahoria Macarrones boloñesa Rape al horno con salteado campestre Lácteo natural	22 Champiñones al ajoperejil Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	25 Verduras salteadas Sopa de cocido** Tortilla francesa con verduras Fruta	26 Ensalada de temporada Macarrones con champiñones Jamoncitos de pollo con tomate Fruta	27 Queso fresco aliñado Arroz a la marinera Bacalao plancha con verduras Fruta	28 Ensalada de temporada Crema de legumbres y verduras Lomo a la plancha con patatas Postre permitido	29 Tosta con tomate Pasta a la napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con champiñones 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 FRUTOS SECOS
*** Sólo condimentos permitido

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Hummus con bastoncitos de zanahoria Crema de legumbres Pechuga plancha con patatas Fruta	6 Panini permitido Arroz caldoso con pollo y verduras Boquerones frescos enharinados caseros con verduras Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de jamón* con verduras Lácteo natural	8 Ensalada de temporada Sopa de ave Solomillo al horno con patatas Postre permitido
Comida / Dinar	11 Tosta de queso Crema de verduras Ternera en salsa permitida con arroz Fruta	12 Ensaladilla rusa Pasta a la napolitana Merluza en salsa permitida con verduras Fruta	13 Verduras salteadas Garbanzos con verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta	14 Tosta italiana Arroz con pollo campero Merluza en salsa permitida con verduras Yogur	15 Hummus de berenjena Sopa de ave Pavo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	18 Tosta con tomate Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada de col Fruta	19 Verduras asadas Sopa minestrone* Longanizas** con puré de patata Fruta	20 JORNADA MEXICANA PERMITIDA	21 Crema de queso con palitos de zanahoria Macarrones con boloñesa permitida Rape enharinada casera con salteado campestre Lácteo natural	22 Champiñones al ajoperejil Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	25 Verduras salteadas Sopa de cocido** Tortilla de patatas y boniato con pan con tomate Fruta	26 Ensalada de temporada Macarrones con carbonara permitida Jamoncitos de pollo con tomate Fruta	27 Queso fresco aliñado Arroz a la marinera Bacalao plancha con verduras Fruta	28 Ensalada de temporada Crema de legumbres y verduras Lomo a la plancha con patatas Postre permitido	29 Tosta con tomate Pasta a la napolitana Merluza en salsa permitida 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 LACTOSA/APLV
**solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Nachos** con hummus Crema de legumbres Pechuga plancha con patatas Fruta	6 Panini permitido Arroz caldoso con pollo y verduras Boquerones frescos enharinados caseros con verduras Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla campesina con verduras Fruta	8 Ensalada de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Postre permitido
Comida / Dinar	11 Tosta con tomate Crema de verduras Pollo en salsa permitida con arroz Fruta	12 Ensalada de temporada Pasta a la napolitana (sin lácteos) Merluza en salsa permitida con verduras Fruta	13 Verduras salteadas Garbanzos con verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta	14 Tosta con tomate Arroz con pollo campero Merluza en salsa permitida con verduras Fruta	15 Hummus de berenjena Sopa de ave Pavo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	18 Tosta con tomate Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada de col Fruta	19 Verduras asadas Sopa minestrone (caldo de ave) Pechuga plancha con puré de patata Fruta	20 JORNADA MEXICANA PERMITIDA	21 Ensalada permitida Macarrones con boloñesa permitida (sin lácteos) Rape enharinada casera con salteado campestre Fruta	22 Champiñones al ajoperejil Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	25 Verduras salteadas Sopa de cocido** Tortilla de patatas y boniato con pan con tomate Fruta	26 Ensalada de temporada Macarrones con champiñones Jamoncitos de pollo con tomate Fruta	27 Ensalada de temporada Arroz a la marinera Bacalao plancha con verduras Fruta	28 Ensalada de temporada Crema de legumbres y verduras Magro** a la plancha con patatas Postre permitido	29 Tosta con tomate Pasta a la napolitana (sin lácteos) Merluza en salsa permitida 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 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Nachos con queso Crema de legumbres Pechuga plancha con patatas Fruta	6 Panini permitido Arroz caldoso con pollo y verduras Magro encebollado con verduras Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de jamón con verduras Lácteo natural	8 Ensalada de temporada Sopa de ave Solomillo al horno con patatas Postre permitido
Comida / Dinar	11 Tosta de queso Crema de verduras Ternera en salsa permitida con arroz Fruta	12 Ensalada de temporada Pasta a la genovesa Pavo a la plancha con salteado de verduras Fruta	13 Verduras salteadas Garbanzos con verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta	14 Tosta italiana Arroz con pollo campero Pavo a la plancha con verduras Yogur	15 Hummus de berenjena Sopa de ave Pavo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	18 Tosta con tomate Arroz a la cubana Pavo al horno con ensalada de col Fruta	19 Verduras asadas Sopa minestrone Longanizas** con puré de patata Fruta	20 JORNADA MEXICANA PERMITIDA	21 Crema de queso con palitos de zanahoria Macarrones boloñesa Magro al horno con salteado campestre Lácteo natural	22 Champiñones al ajoperejil Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	25 Verduras salteadas Sopa de cocido** Tortilla de patatas y boniato con pan con tomate Fruta	26 Croquetas permitidas Macarrones con carbonara permitida Jamoncitos de pollo con tomate Fruta	27 Queso fresco aliñado Arroz de verduras Pavo a la plancha con verduras Fruta	28 Ensalada de temporada Crema de legumbres y verduras Lomo a la plancha con patatas Postre permitido	29 Tosta con tomate Pasta a la napolitana Magro** al horno con champiñones 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 LEGUMBRES
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Ensalada de temporada Crema de verduras Pechuga plancha con patatas Fruta	6 Ensalada de trampó Arroz caldoso con pollo y verduras** Merluza al horno con verduras Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Espinacas salteadas Tortilla campesina con verduras Lácteo natural	8 Ensalada de temporada Caldo de ave con verduras Pollo al horno con patatas Postre permitido
Comida / Dinar	11 Ensalada permitida Crema de verduras** Pollo en salsa permitida con arroz Fruta	12 Ensalada de temporada Patatas a la napolitana Merluza en salsa permitida con verduras Fruta	13 Verduras** salteadas Acelgas salteadas Tortilla de patata con ensalada Fruta	14 Ensalada permitida Arroz con pollo campero** Merluza a la plancha con verduras** Yogur	15 Ensalada de temporada Caldo de ave con verduras Pavo al horno con patata Fruta
Comida / Dinar	18 Ensalada permitida Arroz a la cubana Bacalao al horno con ensalada de col Fruta	19 Verduras asadas Caldo de ave con verduras Pechuga plancha con puré de patata Fruta	20 JORNADA MEXICANA PERMITIDA	21 Crema de queso con palitos de zanahoria Patatas con carne** y tomate Rape al horno con salteado campestre Lácteo natural	22 Champiñones al ajoperejil Acelgas rehogadas Pollo al horno con patatas Fruta
Comida / Dinar	25 Verduras** salteadas Caldo de ave con verduras Tortilla de patatas y boniato con tomate Fruta	26 Ensalada de temporada Patatas con champiñones Jamoncitos de pollo con tomate Fruta	27 Queso fresco aliñado Arroz de verduras Bacalao plancha con verduras Fruta	28 Ensalada de temporada Crema de verduras Magro** a la plancha con patatas Postre permitido	29 Ensalada permitida Patatas a la napolitana Merluza al horno con patata hervida 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 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Nachos con queso Crema de legumbres Empanado vegano con patatas Fruta	6 Panini permitido Arroz caldoso con verduras Soja encebollada con salteado Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla francesa con verduras Lácteo natural	8 Ensalada de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegetal con patatas Postre permitido
Comida / Dinar	11 Tosta de queso Crema de verduras Tortilla francesa con verduras Fruta	12 Ensalada de temporada Pasta a la napolitana Salchichas veganas con salteado de verduras Fruta	13 Verduras salteadas Garbanzos con verduras Tortilla de patata con ensalada Fruta	14 Tosta italiana Arroz con verduras Tofu a la plancha con verduras Yogur	15 Hummus de berenjena Sopa vegetal Tortilla francesa con patatas Fruta
Comida / Dinar	18 Tosta con tomate Arroz a la cubana Croquetas veganas con ensalada de col Fruta	19 Verduras asadas Sopa minestrone Longanizas veganas con puré de patata Fruta	20 JORNADA MEXICANA PERMITIDA	21 Crema de queso con palitos de zanahoria Macarrones con tomate Soja salteada con salteado campestre Lácteo natural	22 Champiñones al ajoperejil Lentejas con verduras Hamburguesa vegetal con patatas Fruta
Comida / Dinar	25 Verduras salteadas Sopa vegetal Tortilla de patatas y boniato con pan con tomate Fruta	26 Croquetas veganas Macarrones con nata y champiñones Bocaditos vegetales con tomate Fruta	27 Queso fresco aliñado Arroz de verduras Tortilla con verduras Fruta	28 Ensalada de temporada Crema de legumbres y verduras Empanado vegano con patatas Postre permitido	29 Tosta con tomate Pasta a la napolitana Tortilla con champiñones 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.

DIABÉTICA (5 RACIONES)

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					1 FESTIVO
Comida / Dinar	4 FESTIVO	5 Nachos (20g 1R) con queso Crema de legumbres (100g 2R) Pechuga plancha con patatas (65g 1R) Fruta (1R)	6 Coca de trampó (20g 1R) Arroz (120g 3R) caldoso con pollo y verduras Merluza al horno con verduras Fruta (1R)	7 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Tortilla de jamón con verduras Lácteo natural (1ud 0,5R) Pan (30g 1,5R)	8 Ensalada de temporada Sopa de ave (90g 2R) Solomillo con patatas (70g 2 R) Fruta (1R)
Comida / Dinar	11 Tosta (20g 1R) de queso Crema de verduras (patata c. 130g 2R) Ternera plancha con arroz (40g 1R) Fruta (1R)	12 Ensaladilla rusa (100g 1R) Pasta a la napolitana (135g 3R) Merluza al horno con salteado de verduras Fruta (1R)	13 Verduras salteadas Garbanzos con verduras (150g 3R) Tortilla de patata (120g 1R) con ensalada Fruta (1R))	14 Tosta (30g 1,5R) italiana Arroz (120g 3R) con pollo campero Merluza a la plancha con verduras Lácteo desnatado (1ud 0,5R)	15 Hummus de berenjena (100g 1R) con palitos (15g 1R) Sopa de ave (90g 2R) Pavo al horno con verduras Fruta (1R)
Comida / Dinar	18 Tosta (20g 1R) con sobrasada Arroz (120g 3R) con verduras Bacalao al horno con ensalada de col Fruta (1R)	19 Verduras asadas Sopa minestrone (90g 2R) Longanizas con puré de patata (65g 1R) Fruta (1R) Pan (20g 1R)	20 JORNADA MEXICANA PERMITIDA	21 Crema de queso con palitos de zanahoria Macarrones (180g 4R) boloñesa Rape al horno con salteado campestre Fruta (1R)	22 Champiñones al ajoperejil Lentejas con verduras (150g 3R) Pollo al horno con patatas (65g 1R) Fruta (1R)
Comida / Dinar	25 Verduras salteadas Sopa de cocido** (90g 2R) Tortilla de patata (120g 1R) con pan (20g 1R) con tomate Fruta (1R)	26 Ensalada de temporada Macarrones (180g 4R) con carbonara permitida Jamoncitos de pollo con tomate Fruta (1R)	27 Queso fresco aliñado Arroz a la marinera (160g 4R) Bacalao plancha con verduras Fruta (1R)	28 Ensalada de temporada Crema de legumbres (legumbres 150g 3R) Lomo a la plancha con patatas (30g 1R) Fruta (1R)	29 Tosta (20g 1R) con sobrasada Pasta a la napolitana (135g 3R) Merluza al horno con champiñones Fruta (1R)



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

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