

SIN GLUTEN
***Solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
6	FESTIVO	Nachos con queso Pasta sin gluten con atún Merluza plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo al horno con patatas Fruta	9 Hummus permitido Arroz de secreto con calabaza Tortilla de patatas Fruta	10 Verduras salteadas Alubias con verduras Magro en salsa con patatas Fruta
13	Tosta sin gluten con tomate Crema de calabacín Panini sin gluten con york y queso Fruta	14 Ensaladilla rusa* Fideuà (pasta sin gluten) con verduras y champiñones Calamares enharinados caseros (maizena) Fruta	15 Panini sin gluten de trampó Garbanzos con verduras Lomo a la plancha con arroz Fruta	16 Crema de puerros Arroz a la cubana Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	17 BARBACOA PERMITIDA
20	FESTIVO	21 Berenjenas asadas especiadas Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada capresse Arroz con verduras Merluza al horno con verduras Fruta	23 Hummus permitido Sopa de cocido con pasta sin gluten Longanizas permitidas con verduras Lácteo**	24 Chips de remolacha Pasta sin gluten con tomate Merluza plancha con tumbet Fruta
27	Tosta sin gluten con tomate Alubias con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo plancha con arroz Fruta	29 Champiñones al ajillo Pasta sin gluten napolitana Merluza al horno con verduras Lácteo**	30 Verduras salteadas Ensalada completa Paella de pollo Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de pavo con verduras Longanizas permitidas con habas 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, APLV
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
6	FESTIVO	7 Nachos con hummus Pasta sin gluten con atún (sin lácteos) Merluza plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo al horno con patatas Fruta	9 Hummus de garbanzos Arroz de magro** y calabaza Tortilla de patatas Fruta	10 Verduras salteadas Alubias con verduras Magro* en salsa con patatas Fruta
13	Tosta sin gluten con tomate Crema de calabacín Panini sin gluten con york Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Fideuà (pasta sin gluten) con verduras y champiñones Calamares enharinados caseros (maizena) Fruta	15 Panini sin gluten de trampó Garbanzos con verduras Lomo, no lácteo, a la plancha con arroz Fruta	16 Crema de puerros Arroz a la cubana Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	17 BARBACOA PERMITIDA
20	FESTIVO	21 Berenjenas asadas especiadas Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada de temporada Arroz con verduras Merluza al horno con verduras Fruta	23 Hummus permitido Sopa de ave con pasta sin gluten Lomo** al horno con verduras Fruta	24 Chips de remolacha Pasta sin gluten con tomate (sin lácteos) Merluza plancha con tumbet Fruta
27	Tosta sin gluten con tomate Alubias con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo** plancha con arroz Fruta	29 Champiñones al ajillo Pasta sin gluten napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con verduras Fruta	30 Verduras salteadas Ensalada completa Paella de pollo Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de pavo con verduras Pollo a la plancha con habas 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, FRUTOS SECOS
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
6	FESTIVO	Nachos con queso Pasta especial con atún Merluza plancha con brócoli Fruta	Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo al horno con patatas Fruta	Hummus permitido Arroz de secreto con calabaza Tortilla (harina de garbanzos) de patatas Fruta	Verduras salteadas Lentejas con verduras Magro en salsa con patatas Fruta
13	Tosta con tomate Crema de calabacín Fajita de york y queso Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Fideuà (pasta especial) con verduras, champiñones y soja Calamares enharinados caseros (sin huevo) Fruta	15 Panini ing. permitidos Garbanzos con verduras Lomo a la plancha con arroz Fruta	16 Crema de puerros Arroz con tomate y verduras Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	17 BARBACOA PERMITIDA
20	FESTIVO	21 Berenjenas asadas especiadas Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada caprese Arroz con verduras Merluza al horno con verduras Fruta	23 Hummus permitido Sopa de cocido pasta especial Longanizas permitidas con verduras Lácteo	24 Chips de remolacha Pasta especial italiana Merluza plancha con tumbet Fruta
27	Tosta con tomate Lentejas con verduras Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Goulash de magro con arroz Fruta	29 Champiñones al ajillo Pasta especial napolitana Merluza al horno con verduras Lácteo	30 Verduras salteadas Ensalada completa (sin huevo) Paella de pollo Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de pavo con verduras Longanizas permitidas con habas 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					
6	FESTIVO	Nachos* con queso Macarrones integrales con atún Merluza plancha con brócoli Fruta	Ensalada permitida Crema de verduras Pollo al horno con patatas* Fruta	Hummus permitido Arroz de secreto con calabaza Tortilla de patatas Fruta	Verduras salteadas Lentejas con verduras Magro en salsa con lacitos Fruta
13	Tosta con tomate Crema de calabacín Fajita de york y queso Fruta	Ensaladilla rusa* Fideuà de verduras, champiñones y soja** Calamares enharinados caseros Fruta	Panini ing. permitidos Garbanzos con verduras Lomo a la plancha con arroz Fruta	Crema de puerros Arroz a la cubana Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	BARBACOA PERMITIDA
20	FESTIVO	Berenjenas asadas especiadas Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	Ensalada caprese Arroz con verduras Merluza al horno con verduras Fruta	Hummus permitido Sopa de ave Longanizas permitidas con verduras Lácteo	Chips de remolacha Macarrones a la italiana Merluza plancha con tumbet Fruta
27	Tosta de ajoarriero** Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	Aros de cebolla* Crema de verduras Lomo plancha con arroz Fruta	Champiñones al ajillo Caracolas napolitana Merluza al horno con verduras Lácteo	Verduras salteadas Ensalada completa permitida Paella de pollo Fruta	Ensalada permitida Guisado de pavo con verduras Longanizas permitidas con habas Fruta



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

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

SIN LACTOSA/APLV
**solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
6	FESTIVO	Nachos con hummus Macarrones integrales con atún (sin lácteos) Merluza plancha con brócoli Fruta	Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo al horno con patatas Fruta	Hummus permitido Arroz de magro** y calabaza Tortilla de patatas Fruta	Verduras salteadas Lentejas con verduras Magro** en salsa con lacitos Fruta
13	Tosta con tomate Crema de calabacín Fajita de york Fruta	Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras, champiñones y soja* Calamares enharinados caseros Fruta	Panini ing. permitidos Garbanzos con verduras Lomo, no lácteo, a la plancha con arroz Fruta	Crema de puerros Arroz a la cubana Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	BARBACOA PERMITIDA
20	FESTIVO	Berenjenas asadas especiadas Alubias con verduras Pechuga a la plancha con patatas Fruta	Ensalada de temporada Arroz con verduras Merluza al horno con verduras Fruta	Hummus permitido Sopa de ave Lomo** al horno con verduras Fruta	Chips de remolacha Pasta con tomate (sin lácteos) Merluza plancha con tumbet Fruta
27	Tosta con tomate Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo** plancha con arroz Fruta	Champiñones al ajillo Pasta napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con verduras Fruta	Verduras salteadas Ensalada completa Paella de pollo Fruta	Ensalada fresca de temporada Guisado de pavo con verduras Pollo a la plancha con habas 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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
6	FESTIVO	7 Nachos* con queso Patatas con tomate y atún Merluza plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo al horno con patatas Fruta	9 Champiñones salteados Arroz de magro** y calabaza Tortilla de patatas Fruta	10 Verduras salteadas Quinoa especiada Magro** en salsa permitida con patatas Fruta
13	Tomate con orégano Crema de calabacín Pollo con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Patatas con champiñones y verduras Bacalao al horno Fruta	15 Ensalada de trampó Hervido de verduras Lomo** a la plancha con arroz Fruta	16 Crema de puerros Arroz a la cubana Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	17 BARBACOA PERMITIDA
20	FESTIVO	21 Berenjenas asadas especiadas Espinacas salteadas con jamón* Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada capresse Arroz con verduras Merluza al horno con verduras Fruta	23 Ensalada de temporada Sopa de ave con verduras (sin pasta) Lomo** al horno con verduras Lácteo	24 Chips de remolacha Patatas a la italiana Merluza plancha con tumbet Fruta
27	Ensalada de temporada Quinoa especiada Tortilla de patatas con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo** plancha con arroz Fruta	29 Champiñones al ajillo Patatas con napolitana Merluza al horno con verduras Lácteo	30 Verduras salteadas Ensalada completa Pechuga de pollo plancha Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de pavo con verduras Pollo a la plancha con calabacín 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					
6	FESTIVO	Nachos con queso Macarrones integrales italiana Tortilla francesa con brócoli Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Hamburguesa de legumbres con patatas Fruta	9 Hummus de garbanzos Arroz de verduras Tortilla de patatas Fruta	10 Verduras salteadas Lentejas con verduras Albóndigas vegetales con lacitos Fruta
13	Tosta con tomate Crema de calabacín Coca de verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras, champiñones y soja Falafel de garbanzos con salsa permitida Fruta	15 Coca de trampó Garbanzos con verduras Empanado vegano con arroz Fruta	16 Crema de puerros Arroz con tomate y verduras Tortilla francesa con zanahoria Fruta	17 BARBACOA PERMITIDA
20	FESTIVO	21 Berenjenas asadas especiadas Alubias con verduras Hamburguesa de legumbres con patatas Fruta	22 Ensalada caprese Arroz con verduras Tortilla francesa con verduras Fruta	23 Falafel con salsa de yogur Sopa vegetal Longanizas veganas con verduras Lácteo	24 Chips de remolacha Macarrones a la italiana Tortilla francesa con tumbet Fruta
27	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con pisto Fruta	28 Aros de cebolla Crema de verduras Arroz con verduras Fruta	29 Champiñones al ajillo Caracolas napolitana Bocaditos veganos con verduras Lácteo	30 Verduras salteadas Ensalada completa permitida Paella de verduras y legumbres Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de patata con verduras Longanizas veganas con habas 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					
6	FESTIVO	7 Nachos (20g 1R) con queso Macarrones integrales con atún (135g 3R) Merluza plancha con brócoli Fruta (1R)	8 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patata c. 130g 2R) Pollo al horno con patatas a.(70g 2R) Fruta (1R)	9 Ensalada fresca de temporada Arroz de secreto y calabaza (120g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) Fruta (1R)	10 Verduras salteadas Lentejas con verduras (150g 3R) Albóndigas mixtas con lacitos (45g 1R) Fruta (1R)
13	Tomate con orégano Crema calabacín (patata c. 130g 2R) Fajita de york y queso (40g 2R) Fruta (1R)	14 Ensaladilla rusa (100g 1R) Fideuà de verduras, champiñones y soja (135g 3R) Bacalao al horno Fruta (1R)	15 Ensalada de trampó Garbanzos con verduras (150g 3R) Lomo a la plancha con arroz (40g 1R) Fruta (1R)	16 Crema de puerros Arroz a la cubana (160g 4R) Merluza a la plancha con zanahoria Fruta (1R)	17 BARBACOA PERMITIDA
20	FESTIVO	21 Berenjenas asadas especiadas Alubias blancas con zanahoria y calabaza (150g 3R) Pechuga a la plancha con patatas (65g 1R) Fruta (1R)	22 Ensalada capresse Arroz con verduras (160g 4R) Merluza al horno con verduras Fruta (1R)	23 Hummus (100g 1R) Sopa de cocido (90g 2R) Longanizas con verduras Lácteo (0,5 R) Pan (30g 1,5R)	24 Chips remolacha (20g 1R) Macarrones a la italiana (135g 3R) Merluza plancha con tumbet Fruta (1R)
27	Tosta (20g 1R) de tomate Lentejas con verduras (150g 3R) Tortilla de verduras con pisto Fruta (1R)	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patata c.195g 3R) Goulash de magro con arroz (40g 1R) Fruta (1R)	29 Champiñones al ajillo Caracolas napolitana (155g 3,5R) Merluza al horno con verduras Lácteo (0,5 R) Pan (20g 1R)	30 Verduras salteadas Ensalada completa Paella (120g 3R) Fruta (1R)	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de pavo con verduras(patata c.195g 3R) Longanizas con habas (50g 1R) Fruta (1R)



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

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

SIN HUEVO, LEGUMBRES,
FRUTOS SECOS
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
6	FESTIVO	7 Nachos* con queso Patatas con tomate y atún Merluza plancha con brócoli Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Pollo al horno con patatas Fruta	9 Champiñones salteados Arroz de magro** y calabaza Pescado horno con verduras Fruta	10 Verduras salteadas Quinoa especiada Magro** en salsa permitida con patatas Fruta
13	Tomate con orégano Crema de calabacín Pollo con verduras asadas Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Patatas con champiñones y verduras Bacalao al horno Fruta	15 Ensalada de trampó Hervido de verduras Lomo** a la plancha con arroz Fruta	16 Crema de puerros Arroz con tomate y verduras Merluza a la plancha con zanahoria Fruta	17 BARBACOA PERMITIDA
20	FESTIVO	21 Berenjenas asadas especiadas Espinacas salteadas con jamón* Pechuga a la plancha con patatas Fruta	22 Ensalada capresse Arroz con verduras Merluza al horno con verduras Fruta	23 Ensalada de temporada Sopa de ave con verduras (sin pasta) Lomo** al horno con verduras Lácteo	24 Chips de remolacha Patatas a la italiana Merluza plancha con tumbet Fruta
27	Ensalada de temporada Quinoa especiada Magro** con pisto Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo** plancha con arroz Fruta	29 Champiñones al ajillo Patatas con napolitana Merluza al horno con verduras Lácteo	30 Verduras salteadas Ensalada completa permitida Pechuga de pollo plancha Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Guisado de pavo con verduras Pollo a la plancha con calabacín 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.