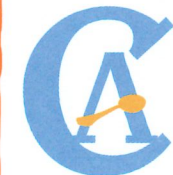


SIN HUEVO, SIN LACTOSA/APLV
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa de pollo permitida con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla* vegetal con pavo Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Magro** en salsa con arroz integrall Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Magro** con tomate Fruta	16 Crema fría de melón Pasta especial a la piemontesa (sin lácteos) Tortilla vegana de calabacín con ensalada permitida Fruta	17 Hummus permitido Ensalada completa (sin huevo) Arroz con embutidos permitidos Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Panini** de titaina Alubias con verduras Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo** a la plancha con pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Salmón al horno con zanahoria vichy Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa con vegetales Tortilla vegana de patatas con pan y jamón Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Fideuà (pasta especial) de verduras Abadejo crujiente casero (sin huevo) con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	30 Hummus permitido Ensalada completa (sin huevo) Pasta especial con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Fruta		



"El servicio de atención al cliente y la información y distribución de menús preparados, en frío y en caliente, para comedores escolares de la Generalitat Valenciana"

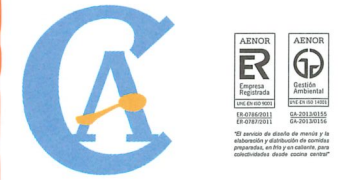
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

SIN LACTOSA

***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9	10	11
Comida / Dinar	14	15	16	17	18
Comida / Dinar	21	22	23	24	25
Comida / Dinar	28	29	30		



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.

APLV

***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	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias** Hamburguesa de pollo permitida con pisto Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla* vegetal con pavo Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos) Merluza al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Magro** en salsa con arroz integral Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Magro** con tomate Fruta	16 Crema fría de melón Macarrones integrales a la piamontesa (sin lácteos) Tortilla de calabacín con ensalada permitida Fruta	17 Hummus permitido Ensalada completa Arroz con embutidos permitidos Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Panini de titaina Alubias con verduras Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo** empanado casero con pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con zanahoria vichy Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	25 Gazpacho andaluz** Ensalada de garbanzos, quinoa con vegetales Tortilla de patatas con pan, tomate y jamón Fruta
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras Abadejo crujiente casero con judias verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	30 Hummus permitido Ensalada completa Pasta con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos) Fruta		

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.

SIN GLUTEN, FRUTOS SECOS
***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.

APLV, SIN GLUTEN

***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS



"El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para colectividades desde octubre 2017"

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

SIN GARBANZOS, ALUBIAS

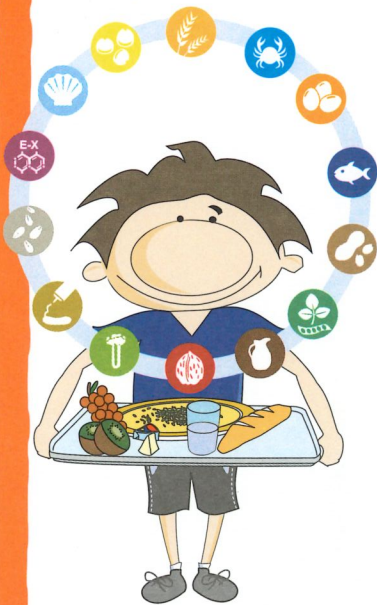


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9	10	11
Comida / Dinar	14	15	16	17	18
Comida / Dinar	21	22	23	24	25
Comida / Dinar	28	29	30		

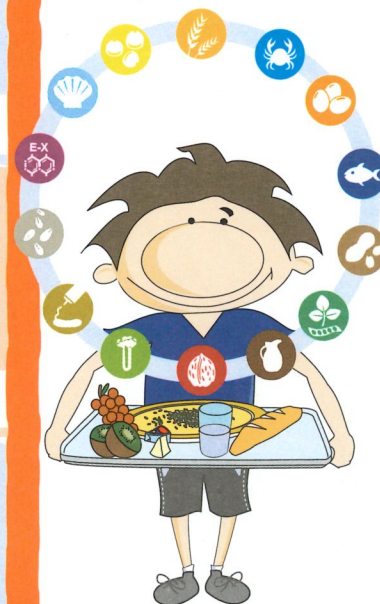
SIN LENTEJAS



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 GARBANZOS



"El servicio de diseño de menús y la selección y distribución de alimentos preparados, en frío y en caliente, para colectividades desde octubre 2007"

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
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

1

2

3

4

7

8

9

10

11

14

15

16

17

18

21

22

23

24

25

28

29

30

Ensalada
Arroz tres delicias**
Hamburguesa de pollo permitida con pisto
Yogur

Ensalada
Crema de legumbres
Magro en salsa con arroz integral
Fruta

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

Ensalada
Fideuà de verduras
Abadejo crujiente casero con judías verdes
Fruta

Ensalada
Sopa de ave
Longanizas con tomate
Fruta

Ensalada
Crema fría de melón
Macarrones integrales a la piamontesa
Tortilla de calabacín con ensalada permitida
Fruta

Ensalada
Garbanzos con verduras
Lomo empanado casero con pimientos
Fruta

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

Ensalada
Quesadilla* vegetal permitido con pavo y queso
Lentejas con arroz integral
Fruta

Ensalada
Hummus permitido
Ensalada completa
Arroz con embutidos permitidos
Yogur

Ensalada
Arroz a la cubana
Salmón al horno con zanahoria vichy
Fruta

Hummus permitido
Ensalada completa
Pasta con boloñesa vegetal permitida
Yogur

Ensalada
Espaguetis integrales a la napolitana
Merluza al horno con verduras
Fruta

Ensalada
Panini* de titaina
Alubias con verduras
Fruta

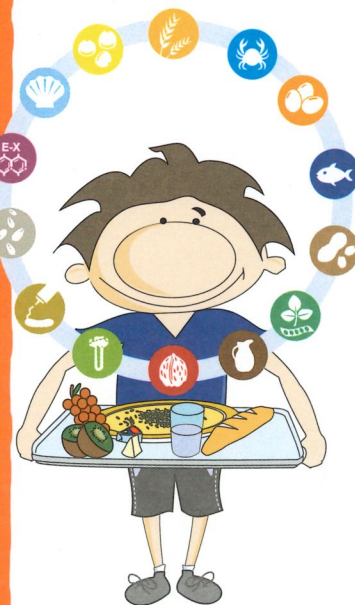
Gazpacho andaluz**
Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta
Tortilla de patatas con pan**, tomate y jamón
Yogur



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

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

SIN PESCADO, MARISCO

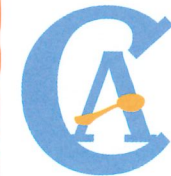


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa de pollo permitida con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla* vegetal con pavo y queso Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Lomo al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Fricandó de magro con arroz integral Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Longanizas con tomate Fruta	16 Crema fría de melón Macarrones integrales a la piemontesa Tortilla de calabacín con ensalada permitida Fruta	17 Hummus permitido Ensalada completa (sin atún) Arroz rossejat Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Panini de titaina vegetal Alubias con verduras Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Tortilla de patatas con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo empanado casero con pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo plancha con zanahoria Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla de patatas con pan, tomate y jamón Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras Lomo empanado casero con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo al curry con ñoquis Fruta	30 Hummus permitido Ensalada completa (sin atún) Lasaña de boloñesa vegetal Yogur		



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

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

SIN FRUTOS SECOS, PESCADO
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa de pollo permitida con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla* vegetal con pavo y queso Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Lomo al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Fricandó de magro con arroz integral Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Longanizas con tomate Fruta	16 Crema fría de melón Macarrones integrales a la piamentosa Tortilla de calabacín con ensalada permitida Fruta	17 Hummus permitido Ensalada completa (sin atún) Arroz rossejat Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Panini de titaina vegetal Alubias con verduras Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Tortilla de patatas con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo empanado casero con pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Pollo plancha con zanahoria Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla de patatas con pan, tomate y jamón Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras Lomo empanado casero con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo al curry con floquis Fruta	30 Hummus permitido Ensalada completa (sin atún) Pasta con boloñesa vegetal permitida Yogur		



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

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

SIN MARISCO, FRUTOS SECOS
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS



"El servicio de atención al cliente y la información y asesoramiento de nuestros clientes, en línea y en persona, para garantizar la máxima calidad de nuestros servicios".

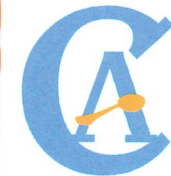
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa de pollo permitida con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla* vegetal con pavo y queso Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la napolitana Merluza al horno con verduras Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Magro en salsa con arroz integral Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave pasta especial Longanizas con tomate Fruta	16 Crema fría de melón Pasta especial a la piamontesa Tortilla vegana de calabacín con ensalada permitida Fruta	17 Hummus permitido Ensalada completa (sin huevo) Arroz con embutidos permitidos Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Panini** de titaina Alubias con verduras Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana Merluza al horno con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Lomo a la plancha con pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate y verduras Salmón al horno con zanahoria vichy Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave pasta especial Pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	25 Gazpacho andaluz** Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla vegana de patatas con pan con jamón Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Fideuà (pasta especial) de verduras Abadejo crujiente casero (sin huevo) con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Pavo en salsa permitida con patatas Fruta	30 Hummus permitido Ensalada completa (sin huevo) Pasta especial con boloñesa vegetal permitida Yogur		



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

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

SIN FRUCTOSA

***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada Arroz blanco con york Pollo a la plancha con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	10 Ensalada Quesadilla* de pavo* y queso (sin tomate) Lentejas (3 cuch) con arroz (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	11 Ensalada Pasta con verduras permitidas y queso Merluza al horno con champiñones Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	14 Ensalada Crema de legumbres (3 cuch) Magro en salsa con arroz Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	15 Ensalada Sopa de ave Magro** con tomate Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	16 Crema fría permitida Pasta con champiñones y queso Tortilla de calabacín con ensalada permitida Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	17 Champiñones salteados Ensalada de endibias completa Arroz con magro** (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	18 Ensalada Tortilla francesa con calabacín Alubias (3 cuch) (sofrito especial) Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	21 Ensalada Pasta con verduras permitidas y queso Merluza al horno con brócoli Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	22 Ensalada Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) Lomo a la plancha con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	23 Ensalada Arroz con huevo duro Salmón al horno con zanahoria vichy Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	24 Ensalada Sopa de ave Pollo al horno con verduras permitidas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	25 Crema fría permitida Ensalada de quinoa con vegetales permitidos y queso feta Tortilla francesa con jamón cocido Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	28 Ensalada Fideuà de champiñones (sofrito especial) Abadejo al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	29 Ensalada Crema de puerros y patata Pavo a la plancha con patatas Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	30 Champiñones salteados Ensalada de endibias completa Pasta con champiñones Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)		



10 años de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y caliente, para colectividades desde 1998 hasta 2008.

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 MARISCO



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

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.

DIABETES 5 RACIONES

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias (120g 3R) Hamburguesa plancha con pisto Yogur (0,5 R) Pan 30g (1,5R)	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla (20g 1R) vegetal con pavo y queso Lentejas con verduras (100g 2R) con arroz integral (40g 1R) Fruta (1R)	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana (180g 4R) Merluza al horno con verduras Fruta (1R)
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres (150g 3R) Ragout de magro con arroz pilaf integral (40g 1R) Fruta (1R)	15 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave (180g 4R) Embutido valenciano con tomate Fruta (1R)	16 Crema fría permitida Macarrones integrales a la piemontesa (135g 3R) Tortilla de patatas y calabacín (120g 1R) con ensalada Fruta (1R)	17 Hummus de garbanzos (100g 1R) Ensalada completa con huevo y atún Arroz al horno (120g 3R) Yogur (0,5 R) Pan (10g 0,5R)	18 Ensalada fresca de temporada Coca casera (40g 2R) de titaina Alubias con verduras (100g 2R) Fruta (1R)
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana (180g 4R) Merluza a la provenzal con brócoli Fruta (1R)	22 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras (200g 4R) Lomo a la plancha con pimientos Fruta (1R)	23 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana (160g 4R) Salmón al horno con zanahoria (100g 0,5R) Fruta (1R)	24 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave (135g 3R) Pollo horno con maíz (50g 1R) Fruta (1R)	25 Gazpacho andaluz (sin pan) Ensalada de garbanzos (150g 3R), vegetales y queso feta Tortilla de patatas (120g 1R) con tomate y jamón Yogur (0,5 R) Pan (10g 0,5R)
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Fideuà vegetal (180g 4R) Abadejo al horno con judías verdes (125g 0,5R) Fruta (1R)	29 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (patata h. 130g 2R) Pavo al curry con patatas (60g 2R) Fruta (1R)	30 Hummus de garbanzos (100g 1R) Ensalada completa con huevo y atún Pasta con boloñesa vegetal (180g 4R) Yogur (0,5 R) Pan (10g 0,5R)		



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

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

GASTROINTESTINAL

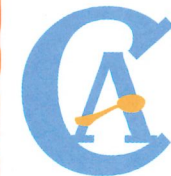


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

SIN CERDO

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



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

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1	2	3	4
Comida / Dinar	7	8	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Hamburguesa vegana con pisto Yogur	10 Ensalada fresca de temporada Quesadilla vegetal con queso Lentejas con arroz integral Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Merluza a la marinera Fruta
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Fricandó de legumbres con arroz. integral Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Longanizas veganas con tomate Fruta	16 Crema fría de melón Macarrones integrales a la piemontesa Tortilla de calabacín con ensalada permitida Fruta	17 Hummus de zanahoria Ensalada completa Arroz vegetal con garbanzos Yogur	18 Ensalada fresca de temporada Coca casera de titaina Alubias con verduras Fruta
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la italiana Merluza a la provenzal con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tofu a la plancha con pimientos Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con zanahoria vichy Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con mazorca de maíz Fruta	25 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla de patatas con pan y queso Yogur
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras Abadejo crujiente casero con judías verdes Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros y calabaza Curry de verduras y tofu con ñoquis Fruta	30 Hummus de zanahoria Ensalada completa Lasaña de boloñesa vegetal Yogur		

SIN CARNE



“El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y caliente, para colectividades desde octubre 2019”

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.