

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
	1	2	3	4
7	8	9	10	11
<ul style="list-style-type: none"> Sopa de fideos y verduras Hamburguesa con patatas Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Crema de guisantes con jamón Tortilla de patata y queso fresco Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Fideuà Alitas de pollo con champiñones Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada de invierno con judías Arroz "a la cubana" Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Spaghetti carbonara Cazón rebozado con menestra Postre lácteo
Kcal. 606 H.C. 49 Gr. 35 Pr. 23	Kcal. 726 H.C. 51 Gr. 42 Pr. 34	Kcal. 809 H.C. 71 Gr. 42 Pr. 36	Kcal. 641 H.C. 66 Gr. 35 Pr. 15	Kcal. 803 H.C. 83 Gr. 32 Pr. 51
· CENA: Hervido valenciano. Merluza con espárragos	· CENA: Menestra de verduras. Pavo al ajillo	· CENA: Ensalada de queso de cabra, nueces, zanahoria y remolacha. Quiche Lorraine	· CENA: Sopa de pasta. Bacalao al horno con pimientos	· CENA: Puré de verduras. Huevo frito y alcachofas a la plancha con jamón
14	15	16	17	18
<ul style="list-style-type: none"> Vichyssoise Albóndigas jardinera Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Lentejas con chorizo Calamares a la romana con arroz tres delicias Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Sopa de cocido Cocido completo Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Ensalada completa Arroz al horno Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> Macarrones boloñesa Rape en salsa con patatas Postre lácteo
Kcal. 793 H.C. 69 Gr. 46 Pr. 32	Kcal. 842 H.C. 64 Gr. 43 Pr. 49	Kcal. 879 H.C. 69 Gr. 38 Pr. 40	Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41	Kcal. 781 H.C. 50 Gr. 40 Pr. 53
· CENA: Sopa de ajo. Tortilla de perejil con patatas fritas	· CENA: Crema de calabaza con tropezones de bacon. Secreto de cerdo con zanahorias baby	· CENA: Champiñones al horno con queso. Huevos al plato	· CENA: Judías verdes con tomate. Hamburguesa con guarnición	· CENA: Pizza

RELACIÓN DE ALÉRGENOS según RD 126/2015. Les especificamos los alérgenos que contienen directa o indirectamente cada plato siguiendo la siguiente leyenda así como su valor nutricional (*).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Kilocalorías Hidratos de carbono Grasas Proteínas (*)
CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUZ	

MERIENDA INFANTIL (de 3º a 5º de Infantil) | Lunes y Viernes: bocadillo / Martes: bollería con chocolatina / Miércoles: fruta / Jueves: rosquilletas y zumo

* Infantil: desde Infantil hasta 4º Primaria

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>21 · Lentejas con verduras · Ragú de ternera  · Fruta</p> <p>Kcal. 811 H.C. 51 Gr. 51 Pr. 37</p> <p>· CENA: Crema de calabacín con queso. Tortilla de patata</p>	<p>22 · Menú solidario</p> <p>· CENA: Sopa de fideos. Lomo al horno con guarnición</p>	<p>23 · Macarrones con atún y huevo duro  · Croquetas con queso fresco  · Fruta</p> <p>Kcal. 879 H.C. 69 Gr. 38 Pr. 40</p> <p>· CENA: Nachos con hummus y guacamole. Sepia en salsa verde</p>	<p>24 · Crema de calabaza con picatostes  · Pollo al horno con manzana  · Fruta</p> <p>Kcal. 632 H.C. 21 Gr. 39 Pr. 47</p> <p>· CENA: Habitas con jamón. Emperador con guarnición</p>	<p>25 · Sopa de pasta con verduras  · Merluza empanada con pisto  · Postre lácteo </p> <p>Kcal. 691 H.C. 34 Gr. 44 Pr. 39</p> <p>· CENA: Revuelto de champiñones, gambas y jamón con empanadillas</p>
<p>28 · Crema de champiñones con pan frito  · Lomo al horno con verduras · Fruta</p> <p>Kcal. 632 H.C. 35 Gr. 34 Pr. 53</p> <p>· CENA: Consomé. Salmón a la plancha, huevo frito y queso fresco</p>	<p>29 · Hervido valenciano · Albóndigas de bacalao a la vizcaína  · Fruta</p> <p>Kcal. 829 H.C. 76 Gr. 45 Pr. 31</p> <p>· CENA: Puré de verduras. Bocadillo de jamón con tomate</p>	<p>30 · Paella valenciana · Entremeses  · Fruta</p> <p>Kcal. 831 H.C. 48 Gr. 47 Pr. 56</p> <p>· CENA: Ensalada de espinacas, anacardos, queso manchego y lima. Trucha al horno con patatas</p>	<p>31 · Alubias estofadas · Tortilla de patata con tempura de verduras  · Fruta</p> <p>Kcal. 765 H.C. 68 Gr. 34 Pr. 47</p> <p>· CENA: Sopa de fideos. Pechuga de pollo a la plancha con guarnición</p>	

· Este Centro Escolar se reserva el derecho de modificar algún plato del menú por razones de organización. En el caso de alumnos con celiaquía, alergia o intolerancia a algún alimento acreditado por informe médico, en las cocinas se procede siempre a cambiar el alimento problemático por otro adecuado.

RELACIÓN DE ALÉRGENOS según RD 126/2015. Les especificamos los alérgenos que contienen directa o indirectamente cada plato siguiendo la siguiente leyenda así como su valor nutricional (*).













1  CEREALES CON GLUTEN	2  CRUSTÁCEOS	3  HUEVOS	4  PESCADO	5  CACAHUETES	6  SOHA	7  LÁCTEOS	8  FRUTOS DE CÁSCARA	9  APIO	10  MOSTAZA	11  SÉSAMO	12  SULFITOS	13  MOLUSCOS	14  ALTRAMUZ	<p>Kilocalorías</p> <p>Hidratos de carbono</p> <p>Grasas</p> <p>Proteínas</p> <p>(*)</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

MERIENDA INFANTIL (de 3º a 5º de Infantil) | Lunes y Viernes: bocadillo / Martes: bollería con chocolatina / Miércoles: fruta / Jueves: rosquilletas y zumo

* Infantil: desde Infantil hasta 4º Primaria


DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
	1	2	3	4
7	8	9	10	11
<ul style="list-style-type: none"> Sopa de fideus y verdures Hamburguesa amb creïlles Fruita <p>Kcal. 606 H.C. 49 Gr. 35 Pr. 23</p> <p>SOPAR: Bullit valencià. Lluç amb espàrrecs</p>	<ul style="list-style-type: none"> Crema de pèsols amb pernil Truita de creïlles amb formatge Fruita <p>Kcal. 726 H.C. 51 Gr. 42 Pr. 34</p> <p>SOPAR: Minestra de verdures. Titot amb all</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fideuà Ales de pollastre amb bolets Fruita <p>Kcal. 809 H.C. 71 Gr. 42 Pr. 36</p> <p>SOPAR: Amanida de formatge, nous, pastanaga i formatge de cabra. Quiche Lorraine</p>	<ul style="list-style-type: none"> Amanida d'hivern amb fessols Arròs "a la cubana" Fruita <p>Kcal. 641 H.C. 66 Gr. 35 Pr. 15</p> <p>SOPAR: Sopa de pasta. Bacallà al forn amb pebrots</p>	<ul style="list-style-type: none"> Spaghetti carbonara Caçó arrebossat amb menestra Postres lactis <p>Kcal. 803 H.C. 83 Gr. 32 Pr. 51</p> <p>SOPAR: Puré de verdures. Ou fregit i carxofes a la brasa amb pernil</p>
14	15	16	17	18
<ul style="list-style-type: none"> Vichyssoise Mandonguilles jardineria Fruita <p>Kcal. 793 H.C. 69 Gr. 46 Pr. 32</p> <p>SOPAR: Sopa d'all. Truita de julivert amb creïlles</p>	<ul style="list-style-type: none"> Llenties amb xoriç Calamars a la romana amb arròs tres delícies Fruita <p>Kcal. 842 H.C. 64 Gr. 43 Pr. 49</p> <p>SOPAR: Crema de carabassa amb ensopecs de bacon. Secret de porc amb carlotes baby</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sopa d'olla Olla completa Fruita <p>Kcal. 879 H.C. 69 Gr. 38 Pr. 40</p> <p>SOPAR: Bolets al forn amb formatge. Ous al forn</p>	<ul style="list-style-type: none"> Amanida plena Arròs al forn Fruita <p>Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41</p> <p>SOPAR: Mongetes tendres amb tomaca. Hamburguesa amb guarnició</p>	<ul style="list-style-type: none"> Macarrons a la bolognesa Rap en salsa amb creïlles Postres lactis <p>Kcal. 781 H.C. 50 Gr. 40 Pr. 53</p> <p>SOPAR: Pizza</p>

RELACIÓ D'AL•LERGÒGENS segons RD 126/2015. Els especifiquem els al•lergògens que contenen directa o indirectament cada plat seguint la següent llegenda així com el seu valor nutricional (*).

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	Quilocalories Hidrats de carboni Greixos Proteïnes (*)
 CEREAIS AMB GLUTEN	 CRUSTACIS	 OUS	 PEIX	 CACAUETS	 SOJA	 LACTIS	 FRUITS DE CORPA	 API	 MOSTASSA	 SÈSAM	 SULFITS	 MOL•LUSCS	 TRAMÚS	















BERENAR INFANTIL (de 3^{er} a 5^è d' Infantil) | Dilluns i divendres: entrepà / Dimarts: brioxeria amb xocolatina / Dimecres: fruita / Dijous: rosquilletes i suc

* Infantil: des d' Infantil fins a 4^{rt} Primària

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>21 · Llentilles amb verdures · Ragú de vedella  · Fruita</p> <p>Kcal. 811 H.C. 51 Gr. 51 Pr. 37</p> <p>· SOPAR: Crema de carabassó amb formatge. Truita de creïlles</p>	<p>22 · Menú solidari</p> <p>· SOPAR: Sopa de fideus. Llom al forn amb guarnició</p>	<p>23 · Macarrons amb tonyina i ou dur  · Croquetes amb formatge fresc  · Fruita</p> <p>Kcal. 879 H.C. 69 Gr. 38 Pr. 40</p> <p>· SOPAR: Natxos amb humnus i guacamole. Sèpia amb salsa verda i creïlles fregides</p>	<p>24 · Crema de carabassa amb crostons  · Pollastre al forn amb poma  · Fruita</p> <p>Kcal. 632 H.C. 21 Gr. 39 Pr. 47</p> <p>· SOPAR: Fabetes amb pernil. Emperador amb guarnició</p>	<p>25 · Sopa de pasta amb verdures  · Lluç arrebossat amb samfaina  · Postres lactis </p> <p>Kcal. 691 H.C. 34 Gr. 44 Pr. 39</p> <p>· SOPAR: Remenat de bolets, gambes i pernil</p>
<p>28 · Crema de bolets amb pa fregit  · Llom al forn amb verdures · Fruita</p> <p>Kcal. 632 H.C. 35 Gr. 34 Pr. 53</p> <p>· SOPAR: Consomé. Salmó a la planxa, ou fregit i formatge</p>	<p>29 · Bullit valencià · Mandonguilles de bacallà a la biscaïna  · Fruita</p> <p>Kcal. 829 H.C. 76 Gr. 45 Pr. 31</p> <p>· SOPAR: Puré de verdures. Entrepà de pernil i tomaca.</p>	<p>30 · Paella valenciana · Entremesos  · Fruita</p> <p>Kcal. 831 H.C. 48 Gr. 47 Pr. 56</p> <p>· SOPAR: Amanida d'espínacs, nous, formatge manxec i llima. Truita al forn amb patates</p>	<p>31 · Fessols estofats · Truita de creïlles amb tempura de verdures  · Fruita</p> <p>Kcal. 765 H.C. 68 Gr. 34 Pr. 47</p> <p>· SOPAR: Sopa de fideus. Pit de pollastre a la brasa amb guarnició</p>	

· *Aquest Centre Escolar es reserva el dret de modificar algun plat del menú per raons d'organització. En el cas d'alumnes amb celiàquia, al·lèrgia o intolerància a algun aliment acreditat per informe mèdic, en les cuines es procedeix sempre a canviar l'aliment problemàtic per un altre adequat.*

RELACIÓ D'AL·LÈRGÈGENS segons RD 126/2015. Els especificuem els al·lèrgègens que contenen directa o indirectament cada plat seguint la següent llegenda així com el seu valor nutricional (*).

1  CEREAIS AMB GLUTEN	2  CRUSTACIS	3  OUS	4  PEIX	5  CACAUETS	6  SOJA	7  LACTIS	8  FRUITS DE CORFA	9  API	10  MOSTASSA	11  SÈSAM	12  SULFITS	13  MOL·LUSCS	14  TRAMÚS	<p>Quilocalories Hidrats de carboni Greixos Proteïnes</p> <p>(*)</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------

BERENAR INFANTIL (de 3^{er} a 5^è d' Infantil) | Dilluns i divendres: entrepà / Dimarts: brioxeria amb xocolatina / Dimecres: fruita / Dijous: rosquilletes i suc

* Infantil: des d'Infantil fins a 4^{rt} Primària