







LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>3 · Ensalada de huevo y atún </p> <p>· Fideuà </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 801 H.C. 54 Gr. 49 Pr. 36</p> <p>· CENA: Ajoblanco. Pavo al ajillo con patatas</p>	<p>4 · Crema de legumbres </p> <p>· Albóndigas a la jardinera </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 793 H.C. 69 Gr. 46 Pr. 32</p> <p>· CENA: Gazpacho. Bacalao al horno con all i oli</p>	<p>5 · Spaghetti a la boloñesa </p> <p>· Tortilla a la francesa con espárragos </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 799 H.C. 69 Gr. 28 Pr. 40</p> <p>· CENA: Ensalada de brotes, queso, bacalao y frutos rojos. Chuletas de cordero.</p>	<p>6 · Sopa de lluvia </p> <p>· Pollo al horno con papatas </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 747 H.C. 60 Gr. 33 Pr. 45</p> <p>· CENA: Crema de calabacín con queso. Hamburguesa de verduras con pimiento asado.</p>	<p>7 · Crema de verduras con queso y picatostes </p> <p>· Pizza </p> <p>· Postre lácteo </p> <p>Kcal. 717 H.C. 105 Gr. 22 Pr. 25</p> <p>· CENA: Ensalada, huevo frito y alcachofas a la plancha con jamón</p>
<p>10 · Ensalada de pasta </p> <p>· San Jacobo con menestra </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 902 H.C. 65 Gr. 54 Pr. 39</p> <p>· CENA: Champiñones al horno con jamón. Huevos rellenos de atún y mayonesa</p>	<p>11 · Ensalada de patata </p> <p>· Alitas de pollo a la barbacoa con aros de cebolla </p> <p>· Fruta </p> <p>Kcal. 749 H.C. 59 Gr. 38 Pr. 44</p> <p>· CENA: Ensalada de tomate natural y queso fresco. Lenguado con limón</p>	<p>12 · Lentejas estofadas Inf. * Crema de lentejas con jamón</p> <p>· Tortilla de patata con all i oli </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 867 H.C. 72 Gr. 49 Pr. 34</p> <p>· CENA: Menestra de verduras. Filete de ternera con espárragos</p>	<p>13 · Arroz a la cubana </p> <p>· Croquetas de bacalao </p> <p>· Fruta </p> <p>Kcal. 802 H.C. 114 Gr. 23 Pr. 41</p> <p>· CENA: Salmorejo, sepia a la plancha y tomate natural</p>	<p>14 · Sopa de verduras y pollo · Merluza empanada con patatas fritas </p> <p>· Postre lácteo </p> <p>Kcal. 782 H.C. 61 Gr. 42 Pr. 38</p> <p>· CENA: Ensalada con nueces, manzana bacon y salsa de yogur. Pollo a la plancha con menestra</p>
<p>17 · Macarrones con queso </p> <p>· Longanizas con pisto </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 834 H.C. 35 Gr. 62 Pr. 31</p> <p>· CENA: Espinacas salteadas con jamón y piñones. Tortilla de patata</p>	<p>18 · Ensalada tropical </p> <p>· Arroz a banda </p> <p>Kcal. 843 H.C. 91 Gr. 36 Pr. 39</p> <p>· CENA: Hervido valenciano. Croquetas con queso fresco</p>	<p>19 · Ensalada completa </p> <p>· Lasaña </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 820 H.C. 90 Gr. 33 Pr. 38</p> <p>· CENA: Gazpacho. Emperador con salsa verde y patatas</p>	<p>20 · Sopa de pasta </p> <p>· Hamburguesa completa con patatas </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 877 H.C. 67 Gr. 42 Pr. 57</p> <p>· CENA: Crema de verduras con picatostes. Calamares con guarnición</p>	<p>21</p>

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  SOJA	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>
---	---	---	--	---	---	--	---	---	---	--	--	--	--	---

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
24	25	26	27	28

· *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	Kilocalorías Hidratos de carbono Grasas Proteínas (*)
---	---	---	--	---	---	--	---	---	---	--	--	--	--	--

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

* Infantil: desde Infantil hasta 4º Primaria

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>3 · Amanida d'ou i tonyina </p> <p>· Fideuà </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 801 H.C. 54 Gr. 49 Pr. 36</p> <p>· SOPAR: Ajoblanco. Titot amb alls i creïlles</p>	<p>4 · Crema de llegums </p> <p>· Mandonguilles a la jardineria </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 793 H.C. 69 Gr. 46 Pr. 32</p> <p>· SOPAR: Gaspatxo. Abadejo al forn amb all i oli</p>	<p>5 · Spaghetti a la bolonyesa </p> <p>· Truita francesa amb espàrrecs </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 799 H.C. 69 Gr. 28 Pr. 40</p> <p>· SOPAR: Amanida de brots, formatge curat, abadejo fumat i fruits rojos. Xulles de corder</p>	<p>6 · Sopa de pluja </p> <p>· Pollastre al forn amb creïlles </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 747 H.C. 60 Gr. 33 Pr. 45</p> <p>· SOPAR: Crema de carabasseta amb formatge. Hamburguesa de verdures amb pimentó torrat</p>	<p>7 · Crema de verdures amb formatge i rostes </p> <p>· Pizza </p> <p>· Postres lactis </p> <p>Kcal. 717 H.C. 105 Gr. 22 Pr. 25</p> <p>· SOPAR: Amanida, ou fregit i carxofes a la planxa amb pernil</p>
<p>10 · Amanida de pasta </p> <p>· San Jacobo amb minestra </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 902 H.C. 65 Gr. 54 Pr. 39</p> <p>· SOPAR: Xampinyons al forn amb pernil. Ous farcits de tonyina i maionesa</p>	<p>11 · Amanida de creïlla </p> <p>· Aletes de pollastre a la barbacoa amb cèrcols de ceba </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 749 H.C. 59 Gr. 38 Pr. 44</p> <p>· SOPAR: Amanida de tomaca natural i formatge fresc. Llenguado amb llima</p>	<p>12 · Llentilles estofades Inf. * Crema de llentilles amb pernil</p> <p>· Truita de creïlla amb allioli </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 867 H.C. 72 Gr. 49 Pr. 34</p> <p>· SOPAR: Minestra de verdures. Filet de vedella amb espàrrecs</p>	<p>13 · Arròs a la cubana </p> <p>· Croquetes d'abadejo </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 802 H.C. 114 Gr. 23 Pr. 41</p> <p>· SOPAR: Salmorejo, sépia a la planxa i tomaca natural</p>	<p>14 · Sopa de verdures i pollastre · Lluç empanat amb creïlles fregides </p> <p>· Postres lactis </p> <p>Kcal. 782 H.C. 61 Gr. 42 Pr. 38</p> <p>· SOPAR: Amanida amb anous, poma, bacon i salsa de iogurt</p>
<p>17 · Macarrons amb formatge </p> <p>· Llonganisses amb samfaina </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 834 H.C. 35 Gr. 62 Pr. 31</p> <p>· SOPAR: Espinacs saltats amb pernil i pinyons. Truita de creïlla</p>	<p>18 · Amanida tropical </p> <p>· Arròs a banda </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 843 H.C. 91 Gr. 36 Pr. 39</p> <p>· SOPAR: Bollit valencià. Croquetes amb formatge fresc</p>	<p>19 · Amanida completa </p> <p>· Lasanya </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 820 H.C. 90 Gr. 33 Pr. 38</p> <p>· SOPAR: Gaspatxo. Emperador salsa verda amb creïlles</p>	<p>20 · Sopa de pasta </p> <p>· Hamburguesa completa amb creïlles </p> <p>· Fruita</p> <p>Kcal. 877 H.C. 67 Gr. 42 Pr. 57</p> <p>· SOPAR: Crema de verdures amb rostes. Calamars amb guarnició</p>	<p>21</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 CERELS 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>
--------------------------------------	---------------------------	---------------------	----------------------	--------------------------	----------------------	------------------------	------------------------------------	---------------------	---------------------------	------------------------	--------------------------	----------------------------	-------------------------	---







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
24	25	26	27	28

· 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·LERGÒGENS segons RD 126/2015. Els especificuem els al·lergògens que contenen directa o indirectament cada plat seguint la següent llegenda així com el seu valor nutricional (*)

1  CEREALS 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  SULFITIS	13  MOL·LUSCS	14  TRAMÚS	<p>Quilocalories Hidrats de carboni Greixos Proteïnes</p> <p>(*)</p>
--	--	--	---	---	---	---	---	--	--	---	--	---	--	--

BERENAR INFANTIL (de 3^{er} a 5^é 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