

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>2 · Sopa de fideos </p> <p>· San Jacobo con maíz </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 877 H.C. 67 Gr. 42 Pr. 57</p> <p>· CENA: Crema de calabaza. Huevos al plato</p>	<p>3 · Potaje de garbanzos </p> <p>· Tortilla de jamón y queso fresco </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 826 H.C. 94 Gr. 29 Pr. 47</p> <p>· CENA: Lomo a la plancha con verduras en tempura</p>	<p>4 · Paella de marisco </p> <p>· Lomo adobado con ensalada</p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 747 H.C. 67 Gr. 28 Pr. 56</p> <p>· CENA: Verdura al horno con parmesano. Lenguado al limón</p>	<p>5 · Vichyssoise </p> <p>· Carrillera en salsa con cous-cous </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 824 H.C. 74 Gr. 47 Pr. 33</p> <p>· CENA: Herbido Valenciano. Bocadillo de jamón con tomate</p>	<p>6 · Macarrones gratinados con champiñones y queso </p> <p>· Merluza al horno con tomate y cebolla </p> <p>· Postre lácteo </p> <p>Kcal. 803 H.C. 83 Gr. 32 Pr. 51</p> <p>· CENA: Huevos al plato</p>
<p>9 · Ensalada de nueces, bacon manzana y salsa de yogurt </p> <p>· Canelones </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 876 H.C. 89 Gr. 39 Pr. 42</p> <p>· CENA: Crema de zanahoria. Pechuga de pollo con tomate natural</p>	<p>10 · Paella </p> <p>· Entremeses y ensalada </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 874 H.C. 92 Gr. 40 Pr. 42</p> <p>· CENA: Ensalada de tomate y queso fresco. Tortilla francesa</p>	<p>11 · Crema de verduras con queso </p> <p>· Albóndigas jardinera </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 879 H.C. 94 Gr. 38 Pr. 47</p> <p>· CENA: Sopa de pasta. Filete de ternera con puré de patata</p>	<p>12 · Espagueti boloñesa </p> <p>· Salmón al horno </p> <p>· Fruta</p> <p>Kcal. 781 H.C. 50 Gr. 40 Pr. 53</p> <p>· CENA: Espinacas con jamón y piñones. Solomillo a la plancha</p>	<p>13 · Lentejas con verduras </p> <p>· Huevos gratinados con bechamel y queso </p> <p>· Postre lácteo </p> <p>Kcal. 746 H.C. 51 Gr. 46 Pr. 32</p> <p>· CENA: Crema de verduras. Merluza en salsa verde</p>
				<p>20 · Macarrones con atún y huevo </p> <p>· Bacalao con ajoaceite y patata </p> <p>· Postre lácteo </p> <p>Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41</p> <p>· CENA: Ensalada. Revuelto de habitas</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 SOHA	7 LÁCTEOS	8 FRUTOS DE CÁSCARA	9 APIO	10 MOSTAZA	11 SÉSAMO	12 SULFITOS	13 MOLUSCOS	14 ALTRAMUZ	<p>Kilocalorias</p> <p>Hidratos de carbono</p> <p>Grasas</p> <p>Proteínas</p>
------------------------------	---------------------	-----------------	------------------	---------------------	---------------	------------------	----------------------------	---------------	-------------------	------------------	--------------------	--------------------	--------------------	---

MERIENDA INFANTIL (de 3º a 5º de Infantil) | Lunes, miércoles y viernes: bocadillo / Martes y jueves: fruta

LUNES

- 23**
- Crema de champiñones con dados de jamón cocido
 - Pechuga de pollo empanada con braseado de verduras
 - Fruta

Kcal. 887 | H.C. 54 | Gr. 47 | Pr. 45

• **CENA:** Ensalada carpese. Calamar encbollado

MARTES

- 24**
- Pastel de verduras y bacon
 - Hamburguesa con patatas
 - Fruta

Kcal. 911 | H.C. 18 | Gr. 72 | Pr. 42

• **CENA:** Hervido Valenciano. Tortilla de queso

MIÉRCOLES

- 25**
- Lentejas estofadas
 - Pavo al ajillo con verduras
 - Fruta

Kcal. 839 | H.C. 68 | Gr. 42 | Pr. 54

• **CENA:** Ensalada. Sardinias con guarnición

JUEVES

- 26**
- Macarrones con chorizo
 - Tortilla de champiñones
 - Fruta

Kcal. 781 | H.C. 50 | Gr. 42 | Pr. 40

• **CENA:** Guisantes con jamón. Pechuga de pollo a la plancha

VIERNES

- 27**
- Sopa de arroz
 - Limanda en salsa con patatas
 - Postre lácteo
 - Fruta

Kcal. 702 | H.C. 44 | Gr. 41 | Pr. 38

• **CENA:** Guisantes con tomte frito. Salmón a la plancha con verduras en tempura

- 30**
- Arroz a la cubana
 - Calamares a la romana
 - Fruta

Kcal. 874 | H.C. 92 | Gr. 40 | Pr. 42

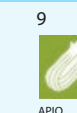
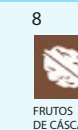
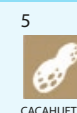
• **CENA:** Humus con nachos. Pollo a la plancha con tomate natural

- 31**
- Crema bretona
 - Tortilla de queso con empanadillas de atún
 - Fruta

Kcal. 735 | H.C. 39 | Gr. 46 | Pr. 41




















































• **CENA:** Pizza casera

RELACION 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 (*).(.*).






Kilocalorias
Hidratos de carbono
Grasas
Proteínas

MERIENDA INFANTIL (de 3º a 5º de Infantil) | Lunes, miércoles y viernes: bocadillo / Martes y jueves: fruta

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>2 · Sopa de fideus   · Sant Jacobo amb dacsà       · Fruita</p> <p>Kcal. 877 H.C. 67 Gr. 42 Pr. 57</p> <p>· SOPAR: Crema de carabassa. Ous al plat.</p>	<p>3 · Potatge de cigrons   · Truita de pernil dolç i tomate fresc   · Fruita</p> <p>Kcal. 826 H.C. 94 Gr. 29 Pr. 47</p> <p>· SOPAR: Llom a la planxa amb verdures en tempura.</p>	<p>4 · Paella de marisc    · Llom adobat amb amanida · Fruita</p> <p>Kcal. 747 H.C. 67 Gr. 28 Pr. 56</p> <p>· SOPAR: Verdura al forn amb pomesà. Lenguado amb llima.</p>	<p>5 · Vichyssoise · Galta en salsa amb cous-cous  · Fruita</p> <p>Kcal. 824 H.C. 74 Gr. 47 Pr. 33</p> <p>· SOPAR: Bullit Valencia. Entrepà de pernil.</p>	<p>6 · Macarrons gratinats amb xampinyons i formatge    · Lluç al forn amb tomaca i ceba    · Postre lacti </p> <p>Kcal. 803 H.C. 83 Gr. 32 Pr. 51</p> <p>· SOPAR: Ous al plat.</p>
<p>9 · Amanida de nous, bacó, poma i salsa de yogurt   · Canelons      · Fruita</p> <p>Kcal. 876 H.C. 89 Gr. 39 Pr. 42</p> <p>· SOPAR: Crema de carlot. Pechuga de pollastre amb tomaca natural.</p>	<p>10 · Paella · Entremesos i amanida  · Fruita</p> <p>Kcal. 874 H.C. 92 Gr. 40 Pr. 42</p> <p>· SOPAR: Amanida de tomaca i formatge fresc. Truita francesa</p>	<p>11 · Crema de verdures amb formatge  · Mandonguilles jardineria     · Fruita</p> <p>Kcal. 879 H.C. 94 Gr. 38 Pr. 47</p> <p>· SOPAR: Sopa de pasta. Filet de ternera amb puré de creïlla.</p>	<p>12 · Espaguetti bolonyesa    · Salmó al forn   · Fruita</p> <p>Kcal. 781 H.C. 50 Gr. 40 Pr. 53</p> <p>· SOPAR: Espinacs amb pernil i pinyons. Solomillo a la planxa.</p>	<p>13 · Llentilles amb verdures · Ous gratinats amb bechamel i formatge    · Postre lacti </p> <p>Kcal. 746 H.C. 51 Gr. 46 Pr. 32</p> <p>· SOPAR: Crema de verdures. Lluç en salsa verda.</p>
				<p>20 · Macarrons amb pernil i ou    · Bacallà amb allioli i creïlla   · Postre lacti </p> <p>Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41</p> <p>· SOPAR: Amanida. Remenat de fauetes.</p>

RELACIÓ 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>Kilocalorias Hidratos de carbono Grasas Proteínas</p>
--	--	--	---	--	--	---	--	--	--	---	---	---	---	--

MERIENDA INFANTIL (de 3º a 5º de Infantil) | Lunes, miércoles y viernes: bocadillo / Martes y jueves: fruta

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>23</p> <ul style="list-style-type: none"> Crema de xampinyons amb daus de pernil dolç Pexuga de pollastre empanada amb brasejat de verdures Fruita <p>Kcal. 887 H.C. 54 Gr. 47 Pr. 45</p> <p>• SOPAR: Amanida carpese. Calamar en ceba.</p>	<p>24</p> <ul style="list-style-type: none"> Pastel de verdures i bacó Hamburguesa amb creïlles Fruita <p>Kcal. 911 H.C. 18 Gr. 72 Pr. 42</p> <p>• SOPAR: Bullit Valencia. Truita de formatge.</p>	<p>25</p> <ul style="list-style-type: none"> Llentilles estofaes Pauo a l'all amb verdures Fruita <p>Kcal. 839 H.C. 68 Gr. 42 Pr. 54</p> <p>• SOPAR: Amanida. Sardines amb guarnició.</p>	<p>26</p> <ul style="list-style-type: none"> Macarrons amb choriç Truita de xampinyons Fruita <p>Kcal. 781 H.C. 50 Gr. 42 Pr. 40</p> <p>• SOPAR: Pésols amb pernil. Pexuga de pollastre a la planxa.</p>	<p>27</p> <ul style="list-style-type: none"> Sopa de arròs Limanda en salsa amb creïlles. Postre lacti <p>Kcal. 702 H.C. 44 Gr. 41 Pr. 38</p> <p>• SOPAR: Pésols amb tomaca fregida. Salmó a la planxa amb verdures en tempura</p>
<p>30</p> <ul style="list-style-type: none"> Arròs a la cubana Calamars a la romana Fruita <p>Kcal. 874 H.C. 92 Gr. 40 Pr. 42</p> <p>• SOPAR: Humus amb natxos. Pollastre a la planxa amb tomaca natural.</p>	<p>31</p> <ul style="list-style-type: none"> Crema bretona Truita de formatge amb pastisset de tonyina Fruita <p>Kcal. 735 H.C. 39 Gr. 46 Pr. 41</p> <p>• SOPAR: Pizza casolana.</p>			

RELACION 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	Kilocalorias Hidratos de carbono Grasas Proteínas
CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOHA	LÁCTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUZ	

MERIENDA INFANTIL (de 3º a 5º de Infantil) | Lunes, miércoles y viernes: bocadillo / Martes y jueves: fruta