

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
<p>7 · Arroz a la cubana  · Croquetas  · Fruta</p> <p>Kcal. 874 H.C. 92 Gr. 40 Pr. 42</p> <p>· CENA: Gazpacho. Merluza con guanición.</p>	<p>8 · Sopa de lluvia  · Tortilla de patatas con queso fresco  · Fruta</p> <p>Kcal. 847 H.C. 87 Gr. 38 Pr. 47</p> <p>· CENA: Ensalada con queso y nueces. Pollo a la plancha con menestra.</p>	<p>9 · Salmorejo / crema de puerro  · Carrillera guisada  · Fruta</p> <p>Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41</p> <p>· CENA: Guisantes con jamón. Cazón en adobo.</p>	<p>10 · Lentejas estofadas · Hamburguesa con puré de patatas  · Fruta</p> <p>Kcal. 855 H.C. 87 Gr. 67 Pr. 49</p> <p>· CENA: Pizza casera.</p>	<p>11 · Espagueti carbonara  · Salmón con ensalada  · Postre lácteo </p> <p>Kcal. 803 H.C. 83 Gr. 32 Pr. 51</p> <p>· CENA: Ensalada, huevo frito y alcachofas a la plancha con jamón.</p>
<p>14 · Hervido valenciano · Pizza  · Fruta</p> <p>Kcal. 850 H.C. 102 Gr. 37 Pr. 37</p> <p>· CENA: Ensalada y huevos rellenos de atún y mayonesa.</p>	<p>15 · Potaje de garbanzos  · Lomo al horno con patatas  · Fruta</p> <p>Kcal. 881 H.C. 68 Gr. 48 Pr. 51</p> <p>· CENA: Salmorejo. Sepia a la plancha con champiñones y tomate natural.</p>	<p>16 · Crema de zanahoria con tropezones de jamón y pan  · Pollo al limón con zanahoria salteada · Fruta</p> <p>Kcal. 782 H.C. 55 Gr. 36 Pr. 43</p> <p>· CENA: Ensalada de patata. Rape en salsa.</p>	<p>17 · Ensalada de pasta  · huevos con patatas y bacon  · Fruta</p> <p>Kcal. 849 H.C. 76 Gr. 47 Pr. 38</p> <p>· CENA: Menestra de verduras con jamón y pavo al ajillo.</p>	<p>18 · Arroz a banda  · Merluza con guisantes y espárragos.  · Postre lácteo </p> <p>Kcal. 802 H.C. 114 Gr. 23 Pr. 41</p> <p>· CENA: Ajoblanco. Hamburguesa completa.</p>
<p>21 · Ensalada completa  · Arroz al horno  · Fruta</p> <p>Kcal. 843 H.C. 120 Gr. 28 Pr. 35</p> <p>· CENA: Gazpacho. Bacalao al horno con ajoaceite.</p>	<p>22 · Lentejas estofadas con arroz · Longanizas con patatas  · Fruta</p> <p>Kcal. 887 H.C. 76 Gr. 49 Pr. 45</p> <p>· CENA: Ensalada con nueces, manzana, bacon y salsa yogurt. Bocado de jamón con tomate.</p>	<p>23 · Macarrones boloñesa  · Tortilla de queso con champiñón  · Fruta</p> <p>Kcal. 879 H.C. 69 Gr. 38 Pr. 40</p> <p>· CENA: Espinacas salteadas con jamón y piñones. Chuletas de cordero.</p>	<p>24 · Crema de calabacín con picatostes.  · Albóndigas en salsa  · Fruta</p> <p>Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41</p> <p>· CENA: Hervido valenciano. Empanadillas de atún con queso.</p>	<p>25 · Paella · Calamares a la romana con ensalada  · Postre lácteo </p> <p>Kcal. 897 H.C. 120 Gr. 58 Pr. 44</p> <p>· CENA: Ensalada de tomate, atún y aceitunas. Tortilla de patata.</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>Kilocalorías Hidratos de carbono Grasas Proteínas (*)</p>
--	--	--	---	--	--	---	---	--	--	---	---	---	---	--

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

LUNES

28 · Sopa de fideos



· Pollo al horno con patatas

· Fruta

Kcal. 847 H.C. 773 Gr. 38 Pr. 54

· **CENA:** Huevo frito y menestra con jamón.

MARTES

29 · Fideuà



· Empanadillas de atún con guisantes.



· Fruta

Kcal. 847 H.C. 87 Gr. 38 Pr. 47

· **CENA:** Ensalada con queso y nueces. Pollo a la plancha con menestra.

MIÉRCOLES

30 · Arroz tres delicias



· Merluza en salsa verde con zanahoria baby



· Fruta

Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41

· **CENA:** Crema de verduras. Pechuga de pollo con tomate natural.





























JUEVES

VIERNES

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	Kilocalorías 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 3° a 5° de Infantil) | Lunes, miércoles y viernes: bocadillo / Martes y jueves: fruta

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOURS	DIVENDRES
<p>7 · Arròs a la cubana  · Croquetes  · Fruita</p> <p>Kcal. 874 H.C. 92 Gr. 40 Pr. 42</p> <p>· SOPAR: Gaspatxo. Lluç amb guanició.</p>	<p>8 · Sopa de pluja  · Truita de creïlles amb formatge fresc  · Fruita</p> <p>Kcal. 847 H.C. 87 Gr. 38 Pr. 47</p> <p>· SOPAR: Ensalada amb formatge i anous. Pollastre a la planxa amb menestra</p>	<p>9 · Salmorejo / crema de porro  · Carrillera guisada  · Fruita</p> <p>Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41</p> <p>· SOPAR: Pèsols amb pernil. Caçó amb adob.</p>	<p>10 · Llentilles estofades · Hamburguesa amb puré de creïlla.  · Fruita</p> <p>Kcal. 855 H.C. 87 Gr. 67 Pr. 49</p> <p>· SOPAR: Pizza casolana.</p>	<p>11 · Espagueti carbonara  · Salmó amb ensalada  · Postre lacti </p> <p>Kcal. 803 H.C. 83 Gr. 32 Pr. 51</p> <p>· SOPAR: Ensalada, ou fregit i carxofes a la planxa amb pernil</p>
<p>14 · Bullit valencià · Pizza  · Fruita</p> <p>Kcal. 850 H.C. 102 Gr. 37 Pr. 37</p> <p>· SOPAR: Ensalada i ous farcits de toyina.</p>	<p>15 · Potatge de cigrons  · Llom al forn amb creïlles  · Fruita</p> <p>Kcal. 881 H.C. 68 Gr. 48 Pr. 51</p> <p>· SOPAR: Salmorejo. Sèpia a la planxa amb xampinyons i tomaca natural.</p>	<p>16 · Crema de carabasseta amb pernil i pa  · Pollastre a la llima amb carlota saltada · Fruita</p> <p>Kcal. 782 H.C. 55 Gr. 36 Pr. 43</p> <p>· SOPAR: Ensalada de creïlla. Rap amb salsa.</p>	<p>17 · Ensalada de pasta  · Ous amb creïlles i bacon  · Fruita</p> <p>Kcal. 849 H.C. 76 Gr. 47 Pr. 38</p> <p>· SOPAR: Menestra de verdures amb pernil i titot amb all.</p>	<p>18 · Arròs a banda  · Lluç amb pèsols i espàrrecs.  · Postre lacti </p> <p>Kcal. 802 H.C. 114 Gr. 23 Pr. 41</p> <p>· SOPAR: Ajoblanco. Hamburguesa completa.</p>
<p>21 · Ensalada completa  · Arròs al forn  · Fruita</p> <p>Kcal. 843 H.C. 120 Gr. 28 Pr. 35</p> <p>· SOPAR: Gaspatxo. Bacallà al forn amb all i oli.</p>	<p>22 · Llentilles estofades amb arròs · Llonganisses amb creïlles  · Fruita</p> <p>Kcal. 887 H.C. 76 Gr. 49 Pr. 45</p> <p>· SOPAR: Ensalada amb anous, poma, bacon i salsa de iogurt. Entrepà de pernil</p>	<p>23 · Macarrons bolonyesa  · Truita de formatge amb xampinyons  · Fruta</p> <p>Kcal. 879 H.C. 69 Gr. 38 Pr. 40</p> <p>· SOPAR: Espinacs saltats amb pernil i pinyons. Xulles de corder amb creïlles.</p>	<p>24 · Crema de carabasseta amb crostons  · Mandonguilles amb salsa  · Fruita</p> <p>Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41</p> <p>· SOPAR: Bullit valencià. Pastissets de tonyina amb formatge fresc.</p>	<p>25 · Paella · Calamars a la romana amb ensalada  · Postre lacti </p> <p>Kcal. 897 H.C. 120 Gr. 58 Pr. 44</p> <p>· SOPAR: Ensalada de tomaca, tonyina i olives. Truita de creïlla</p>















RELACIÓN DE ALÉRGENOS según RD 126/2015. Els especifiquem els al·lèrgens que contenen directa o indirectament cada plat seguint la següent llegenda així com el seu 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 Hidratos de carbono Grasas Proteínas (*)</p>
---	--	--	---	--	--	---	--	--	--	---	---	---	---	--

BERENAR INFANTIL (de 3º a 5º d'Infantil) | Dilluns, dimecres i divendres: entrepà / Dimarts i dijous: fruita

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
<p>28 · Sopa de fideus</p>  <ul style="list-style-type: none"> · Pollastre al forn amb creïlles · Fruita <p>Kcal. 847 H.C. 773 Gr. 38 Pr. 54</p> <p>· CENA: Ou fregit i menestra amb pernil.</p>	<p>29 · Fideuà</p>  <ul style="list-style-type: none"> · Pastissets de tonyina amb pèsols.  · Fruita <p>Kcal. 847 H.C. 87 Gr. 38 Pr. 47</p> <p>· CENA: Ensalada amb formatge i anous. Pollastre a la planxa amb menestra.</p>	<p>30 · Arròs tres delícies</p>  <ul style="list-style-type: none"> · Lluç amb salsa verda amb carlota baby  · Fruita <p>Kcal. 710 H.C. 49 Gr. 41 Pr. 41</p> <p>· CENA: Crema de verdures. Pit de pollastre amb tomaca natural.</p>		

RELACIÓ D'ALÈRGENS según RD 126/2015. Els especificuem els al·lèrgens 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	Kilocalories Hidratos de carbono Grasas Proteínas (*)
														
CERELS AMB GLUTEN	CRUSTACIS	OUS	PEIX	CACAHUETS	SOJA	LACTIS	FRUITS DE CORFA	API	MOSTASSA	SÈSAM	SULFITIS	MOLLUSCS	TRAMÚS	

BERENAR INFANTIL (de 3º a 5º d'Infantil) | Dilluns, dimecres i divendres: entrepà / Dimarts i dijous: fruita