

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--|--|--|---|---|
| <p>1</p> <p>FESTIVO</p> | <p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz a la cubana Palometa al horno Fruta de temporada <p>Kcal. 919 H.C. 65 Gr. 56 Pr. 38</p> <p>CENA: Ensalada. chuletitas de cordero a la plancha.</p> | <p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> Lentejas estofadas Tortilla de patata con all i oli y queso fresco Fruta de temporada <p>Kcal. 867 H.C. 72 Gr. 49 Pr. 34</p> <p>CENA: Brócoli gratinado. Salmón en papillote.</p> | <p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> Ensalada de lechuga, atún tomate y aceitunas Spaghetti carbonara Fruta de temporada <p>Kcal. 736 H.C. 62 Gr. 42 Pr. 28</p> <p>CENA: Puré de calabaza. Pechuga de pollo con tomate natural.</p> | <p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> Crema de zanahoria con virutas de jamón Hamburguesa con patatas asadas Postre lácteo <p>Kcal. 855 H.C. 87 Gr. 67 Pr. 49</p> <p>CENA: Sopa de fideos. Revuelto de setas.</p> |
| <p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> Macarrones integrales boloñesa Tortilla francesa con ensalada caprese Fruta de temporada <p>Kcal. 799 H.C. 69 Gr. 28 Pr. 40</p> <p>CENA: Alcachofas con jamón. Lomo plancha con ensalada.</p> | <p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> Potaje de garbanzos Pechuga empanada Fruta de temporada <p>Kcal. 721 H.C. 65 Gr. 29 Pr. 50</p> <p>CENA: Crema de puerro. Lenguado con limón.</p> | <p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> Guiso marinero de rape Pan libanés con bacon y queso Fruta de temporada <p>Kcal. 845 H.C. 60 Gr. 44 Pr. 49</p> <p>CENA: Guisantes con jamón. Tortilla de calabacín.</p> | <p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> Sopa de cocido Cocido completo Fruta de temporada <p>Kcal. 794 H.C. 85 Gr. 35 Pr. 35</p> <p>CENA: Hervido valenciano. Fritura de pescado.</p> | <p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz al horno Ensalada de lechuga, manzana y pipas de calabaza Postre lácteo <p>Kcal. 831 H.C. 96 Gr. 36 Pr. 31</p> <p>CENA: Espárragos trigueros a la plancha. Hamburguesa.</p> |
| <p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz caldoso con pollo y verdura Huevos fritos con jamón Fruta de temporada <p>Kcal. 951 H.C. 64 Gr. 61 Pr. 37</p> <p>CENA: Rollitos de bresaola y queso de cabra. Caballa encebollada.</p> | <p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> Sopa de letras Abadejo al horno con tomate y patatas fritas Fruta de temporada <p>Kcal. 794 H.C. 85 Gr. 49 Pr. 38</p> <p>CENA: Puré de patata. Longanizas con pisto.</p> | <p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> Crema de champiñones con tropezones de pan y jamón serrano Pollo al horno a la Coca-Cola Fruta de temporada <p>Kcal. 797 H.C. 54 Gr. 37 Pr. 45</p> <p>CENA: Sopa de lluvia. Revuelto de habas con bacon y champiñones.</p> | <p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> Canelones Ensalada de Otoño (lechuga, granada y frutos secos) Fruta de temporada <p>Kcal. 871 H.C. 53 Gr. 43 Pr. 67</p> <p>CENA: Ensalada completa. Calamar a la plancha.</p> | <p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> Paella de marisco Croquetas de jamón con ensalada de lechuga, zanahoria y maíz Postre lácteo <p>Kcal. 802 H.C. 114 Gr. 23 Pr. 41</p> <p>CENA: Pollo plancha con edamame</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 | 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 CASCARA | APIO | MOSTAZA | SESAMO | SULFITOS | MOLUSCOS | ALTRAMUZ | |

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

| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
|--|---|---|--|--|
| <p>22 · Sopa de pescado </p> <p>· Albóndigas en salsa con patatas dado </p> <p>· Fruta de temporada</p> <p>Kcal. 729 H.C. 41 Gr. 44 Pr. 34</p> <p>· CENA: Espinacas con piñones y jamón. Tortilla de patatas.</p> | <p>23 · Alubias estofadas con chorizo</p> <p>· Tortilla de queso con tomate natural </p> <p>· Fruta de temporada</p> <p>Kcal. 818 H.C. 50 Gr. 52 Pr. 38</p> <p>· CENA: Filete de ternera con berenjena a la plancha.</p> | <p>24 · Guisado de carne </p> <p>· Merluza empanada con guarnición </p> <p>· Fruta de temporada</p> <p>Kcal. 865 H.C. 25 Gr. 61 Pr. 50</p> <p>· CENA: Verdura al horno con Parmesano. Huevo frito con patatas.</p> | <p>25 · Ensaladilla Rusa </p> <p>· Paella valenciana</p> <p>· Fruta de temporada</p> <p>Kcal. 874 H.C. 92 Gr. 40 Pr. 42</p> <p>· CENA: Ensalada de pollo y aguacate. Sardinas a la plancha.</p> | <p>26 · Crema de puerro</p> <p>· Carrillera en salsa con patatas paja </p> <p>· Postre lácteo </p> <p>Kcal. 927 H.C. 60 Gr. 57 Pr. 40</p> <p>· CENA: Salteado de verduras. Contramuslo de pollo a la plancha.</p> |
| <p>29 · Lentejas a la jardinera</p> <p>· Pizza </p> <p>· Fruta de temporada</p> <p>Kcal. 927 H.C. 103 Gr. 39 Pr. 42</p> <p>· CENA: Crema de zanahoria y manzana. Bacalao al horno con pimiento.</p> | <p>30 · Arroz Milanesa</p> <p>· Calamares romana con ensalada verde </p> <p>· Fruta de temporada</p> <p>Kcal. 818 H.C. 50 Gr. 52 Pr. 40</p> <p>· CENA: Ensalada de escarola y manzana. Pechuga de pavo a la plancha.</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 | Kilocalorías 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>1</p> <p>FESTIU</p> | <p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arròs a la cubana • Palometa al forn • Fruita de temporada <p>Kcal. 919 H.C. 65 Gr. 56 Pr. 38</p> <p>• SOPAR: Amanida. Xulletes de corder a la planxa.</p> | <p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llentilles estofades • Truita de creïlla amb all i oli i fromatge fresc • Fruita de temporada <p>Kcal. 867 H.C. 72 Gr. 49 Pr. 34</p> <p>• SOPAR: Bròcoli gratinat. Salmó en papillote.</p> | <p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensalada d'encisam, tonyina tomaca i olives • Spaghetti carbonara • Fruita de temporada <p>Kcal. 736 H.C. 62 Gr. 42 Pr. 28</p> <p>• SOPAR: Puré de carabassa. Pit de pollastre amb tomaca natural.</p> | <p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de carlota amb encenalls de pernil • Hamburguesa amb creïlles fregides • Postre lacti <p>Kcal. 855 H.C. 87 Gr. 67 Pr. 49</p> <p>• SOPAR: Sopa de fideus. Remenat de bolets.</p> |
| <p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> • Macarrons integrals amb bolonyesa • Truita francesa amb ensalada caprese <p>Kcal. 799 H.C. 69 Gr. 28 Pr. 40</p> <p>• SOPAR: Carxofes amb pernil. Llom planxa amb ensalada.</p> | <p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> • Potatge de cigrons • Pit arrebossat • Fruita de temporada <p>Kcal. 721 H.C. 65 Gr. 29 Pr. 50</p> <p>• SOPAR: Crema de porro. Llenguat amb llima.</p> | <p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> • Guisat mariner de rap • Pan libanés amb bacon i formatge • Fruita de temporada <p>Kcal. 845 H.C. 60 Gr. 44 Pr. 49</p> <p>• SOPAR: Pèsols amb pernil. Truita de carabasseta.</p> | <p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa d'olla • Putxero • Fruita de temporada <p>Kcal. 794 H.C. 85 Gr. 35 Pr. 35</p> <p>• SOPAR: Bullit valencià. Fregit de peix.</p> | <p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arròs al forn • Ensalada d'encisam, poma i pipes de carabassa • Postre lacti <p>Kcal. 831 H.C. 96 Gr. 36 Pr. 31</p> <p>• SOPAR: Espàrrregs bladers a la planxa. Hamburguesa.</p> |
| <p>15</p> <ul style="list-style-type: none"> • Arròs caldós amb pollastre i verdura • Ous fregits amb pernil • Fruita de temporada <p>Kcal. 951 H.C. 64 Gr. 61 Pr. 37</p> <p>• SOPAR: Enrollats de bresaola y formatge de cabra. Verat amb ceba.</p> | <p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sopa de lletres • Abadejo al forn amb tomaca i creïlles fregides • Fruita de temporada <p>Kcal. 794 H.C. 85 Gr. 49 Pr. 38</p> <p>• SOPAR: Puré de creïlles. Llonganisses amb samfaina.</p> | <p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema de xampinyons amb entrepessons de pa i pernil serrà • Pollastre al forn a la Coca-Cola • Fruita de temporada <p>Kcal. 797 H.C. 54 Gr. 37 Pr. 45</p> <p>• SOPAR: Sopa de pluja. Remenat de fabes amb bacon i xampinyons.</p> | <p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canelons • Ensalada de Tardor (encisam, magrana i fruits secs) • Fruita de temporada <p>Kcal. 871 H.C. 53 Gr. 43 Pr. 67</p> <p>• SOPAR: Ensalada completa. Calamar a la planxa.</p> | <p>19</p> <ul style="list-style-type: none"> • Paella de marisc • Croquetes de pernil serrà amb amanida d'encisam, carlota i dacs • Postre lacti <p>Kcal. 802 H.C. 114 Gr. 23 Pr. 41</p> <p>• SOPAR: Pollastre planxa amb edamame.</p> |

RELACIÓ DE ALÈRGENOS segun 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 CEREALES CON GLUTEN | 2 CRUSTACEOS | 3 HUEVOS | 4 PESCADO | 5 CACAHUETES | 6 SOHA | 7 LÁCTEOS | 8 FRUTOS DE CASCARA | 9 APIO | 10 MOSTAZA | 11 SÉSAMO | 12 SULFITOS | 13 MOLUSCOS | 14 ALTRAMUZ | Kilocalorias Hidratos de carbono Grasas Proteínas (*) |
|------------------------------|---------------------|-----------------|------------------|---------------------|---------------|------------------|----------------------------|---------------|-------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--|

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

| DILLUNS | DIMARTS | DIMECRES | DIJOUS | DIVENDRES |
|--|--|---|--|---|
| <p>22 · Sopa de peix </p> <p>· Mandonguilles en salsa amb creïlles dau </p> <p>· Fruita de temporada</p> <p>Kcal. 729 H.C. 41 Gr. 44 Pr. 34</p> <p>· SOPAR: Espinacs amb pinyons i pernil. Truita de creïlles.</p> | <p>23 · Fesols estofats amb xoriço</p> <p>· Truita de formatge amb tomaca natural </p> <p>· Fruita de temporada</p> <p>Kcal. 818 H.C. 50 Gr. 52 Pr. 38</p> <p>· SOPAR: Filet de vedella amb albergina a la planxa.</p> | <p>24 · Guisat de carn </p> <p>· Lluç empanat amb guarnició </p> <p>· Fruita de temporada</p> <p>Kcal. 865 H.C. 25 Gr. 61 Pr. 50</p> <p>· SOPAR: Verdura al forn amb Parmesà. Ou fregit amb creïlles.</p> | <p>25 · Ensaladilla Rusa </p> <p>· Paella valenciana</p> <p>· Fruita de temporada</p> <p>Kcal. 874 H.C. 92 Gr. 40 Pr. 42</p> <p>· SOPAR: Ensalada de pollastre i alvocat Sardines a la planxa.</p> | <p>26 · Crema de porro</p> <p>· Carrillera en salsa amb creïlles paja </p> <p>· Postre lacti </p> <p>Kcal. 927 H.C. 60 Gr. 57 Pr. 40</p> <p>· SOPAR: Saltat de verdures Contracuixa de pollastre a la planxa.</p> |
| <p>29 · Llentilles a la jardineria</p> <p>· Pizza </p> <p>· Fruita de temporada</p> <p>Kcal. 927 H.C. 103 Gr. 39 Pr. 42</p> <p>· SOPAR: Crema de carlota i poma Bacallà al forn amb pimentó.</p> | <p>30 · Arròs Milanesa</p> <p>· Calamars romana amb ensalada verda </p> <p>· Fruita de temporada</p> <p>Kcal. 818 H.C. 50 Gr. 52 Pr. 40</p> <p>· SOPAR: Ensalada d'escarola i poma. Pit de titot a la planxa.</p> | | | |

RELACIÓ DE ALÈRGENOS segun 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 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 | Kilocalorias Hidratos de carbono Grasas Proteínas (*) |
|------------------------------|---------------------|-----------------|------------------|---------------------|---------------|------------------|----------------------------|---------------|-------------------|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--|

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