

## Menú SIN HUEVO ni KIWI

Octubre 2025

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
29	30	01	02	03
		Sopa de ave con pasta sin huevo	Pasta sin huevo con boloñesa vegetal	Arroz rossejat
		Jamoncitos de pollo en salsa de calabacín	Abadejo al horno	Cinta de lomo a la plancha
		Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha
		Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Yogur y pan sin gluten
06	07	08	09	10
Pasta sin huevo con salsa de tomate	Fabada vegetal	Arroz del senyoret		Crema de legumbres eco y hortalizas de temporada
Limanda a la meniere	Cinta de lomo a la plancha	Tosta de samfaina		Albóndigas a la jardinera de guisantes y zanahoria
Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos	Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha	Ensalada de lechuga, tomate y atún		Ensalada de lechuga, maíz y remolacha
Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Yogur y pan		Fruta de temporada y pan sin gluten
13	14	15	16	17
Guiso de patata, verdura y ternera	Paella valenciana	Sopa de ave con pasta sin huevo y garbanzos	Lentejas a la mediterránea	Fideos a la cazuela con pasta sin huevo
Merluza al horno	Cinta de lomo a la plancha	Pollo al horno	Hamburguesa mixta a la plancha	Picos con hummus de garbanzos
Ensalada de col, zanahoria y manzana	Pisto de verduras	Champiñones salteados	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha	Ensalada de lechuga, zanahoria y cebolla crujiente
Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Yogur y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Macedonia de frutas y pan sin gluten
20	21	22	23	24
Lentejas de la huerta	Pasta sin huevo con salsa de tomate	Arroz con salsa de tomate	Crema de calabacín con tostones caseros	Sopa marinera con pasta sin huevo
Cinta de lomo a la plancha	Salmón glaseado con salsa teriyaki	Guisantes salteados con jamón serrano	Magro en salsa de manzana	Contramuslo de pollo marinado al limón y romero
Ensalada de lechuga, tomate y atún	Ensalada de lechuga, zanahoria y espárragos	Ensalada de lechuga, aceitunas y remolacha	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha	Patata panadera al horno
Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Yogur y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten
27	28	29	30	31
Hervido valenciano de judía verde	Sopa de ave con pasta sin huevo	Arroz al horno con garbanzos	Alubias estofadas con verduras	Pasta sin huevo en salsa de calabaza
Longanizas	Panini de atún	Cinta de lomo a la plancha	Tosta de jamón york	Abadejo al horno
Zanahoria salteada	Ensalada de lechuga, tomate y maíz	Ensalada de lechuga, tomate, queso mozzarella y vinagreta de albahaca	Ensalada de lechuga, maíz y remolacha	Ensa <mark>lada de</mark> lechuga, zanahoria y cebolla crujiente
Frut <mark>a de temp</mark> orada y p <mark>an sin glute</mark> n	Fruta de temporada y pan <mark>si</mark> n gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Fruta de temporada y pan sin gluten	Yog <mark>ur natural con sir</mark> ope de frutos rojos y pan sin gluten
	11-11	111111111111111111111111111111111111111		

## la ruta saludable

Nuestro viaje de aprendizaje diario hacia una vida más saludable, inclusiva y sostenible



01 Salud

¡Comer bien hoy, crecer fuerte mañana! Aprendemos hábitos saludables para toda la vida.



**02** Convivencia

En la mesa, ¡somos un equipo! Aprendemos a convivir, respetar y celebrar la diversidad.



¡Aprender jugando es más divertido! El mediodía es nuestro momento para reír y descubrir juntos.



**03** Sostenibilidad

## RECOMENDADOR DE CENAS







lácteo

