

## CEIP José Alba

usuario: jose\_alba

contraseña: 1314\_jose\_alba

Junio - 2026 MENU CATERING JOSÉ ALBA

### FRUTAS DE TEMPORADA:

Cereza, Fresa, Melocotón  
Melón, Nectarina, Sandía  
Plátano, Piña

\*Mín. 2 raciones pan integral/sem

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1314

### VALOR DIFERENCIADOR



### ALERGENOS



<p><b>1</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Pasta integral a la boloñesa</p> <p>Abadejo a la kosquera</p> <p>Fruta</p> <p>Gazpacho</p> <p>Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>2</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas a la hortelana P/ECO</p> <p>Tortilla de calabacín con queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>Gazpacho andaluz</p> <p>Arroz a la milanesa</p> <p>Boquerones enharinados con zanahorias vichy</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Ensalada completa</p> <p>Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de alubias y verduras con tostones</p> <p>Contramuslo de pollo a l'ast (Infantil: Ragout de pollo) con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Tosta de verduras gratinadas</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Fideua de pescado y marisco</p> <p>Judías verdes salteadas con cebolla</p> <p>Yogur</p> <p>Tabulé de couscous</p> <p>Revuelto de espinacas /Fruta</p>
<p><b>8</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Garbanzos al curry con leche de coco</p> <p>Longanizas con pisto manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>9</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Salmon al horno con verduras thai</p> <p>Fruta</p> <p>Quinoa con especias</p> <p>Carne roja magra /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Sopa de cocido con garbanzos</p> <p>Alitas de pollo bbq (Infantil: Ragout de pollo) con maíz</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Tosta de hummus</p> <p>Pescado azul /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>Gazpacho andaluz</p> <p>Ensalada de verano con patata, atún y vegetales (Infantil: Hervido de temporada)</p> <p>Tortilla francesa con queso manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa</p> <p>Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Pizza margarita</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Yogur</p> <p>Gazpacho</p> <p>Huevos al plato /Fruta</p>
<p><b>15</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Fajita vegetal con queso</p> <p>Coditos con boloñesa vegetal</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal</p> <p>Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>16</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas estofadas con verduras de temporada</p> <p>Lomo a la portuguesa</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Merluza a la marinera</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Parrillada de verduras</p> <p>Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de guisantes con tostones</p> <p>Pollo al ajillo (Infantil: Goulash de pollo) con verduras</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada de brotes con aguacate</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>Frivolidades</p> <p>Buñuelos de bacalao</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Yogur bebible</p> <p>Gazpacho</p> <p>Carne magra de cerdo /Fruta</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)  
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com  
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de comedores escolares" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

