



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Universitats i Ocupació



C.E.I.P. JOSE Mª BOQUERA OLIVER



C/ Sebastian Hernández, 14
CARCAIXENT 46740 (València)
Telf. 96 245 7570
email: 46002696@edu.gva.es
@celpboquera
<https://portal.edu.gva.es/46002696>

PLA ANUAL

DEL

MENJADOR ESCOLAR

CURS 2025-2026

C.E.I.P. José Maria Boquera Oliver
Carcaixent

INDEX

1.- OBJECTIUS DEL SERVICI.

2.- ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT.

**3.- PLANIFICACIÓ I ORGANITZACIÓ CURS 2025/2026
COLEVISA:**

4.- NOTIFICACIONS APP FAMÍLIES.

5.- MEMÒRIA FOTOGRÀFICA.

6.- MENÚ MENSUAL.

1.OBJECTIUS DEL SERVICI

En relació al projecte

En el servici de menjador es prestarà especial atenció a :

- 1.-Formar bons hàbits alimentaris de l'alumnat, havent d'establir-se una planificació de menús variada ,equilibrada, garantint la igualtat en la diversitat.
- 2.-Disposar d'un menú de règim especial o alternatiu, per atendre a l'alumnat que acredite la impossibilitat d'ingerir determinats aliments per motius de salut, religiosos o culturals. (menú sense carn, menú vegetarià, menú celíac, menú sense lactosa, menú vegà, menú sense fructosa)
- 3.-Vetlar per l'atenció a la diversitat de l'alumnat usuari i el respecte al principi de no-discriminació.
- 4.-Complir l'establert al Decret 84/2018, de 15 de juny, del Consell, per fomentar una alimentació saludable i sostenible en centres de la Generalitat.
- 5.-Fomentar una alimentació saludable i sostenible.

En relació a l'alumnat:

Educació alimentaria. Coneixement i hàbits:

1. Conèixer els tipus d'aliments.
- 2.Conèixer les necessitats alimentàries del nostre cos, els beneficis d'una dieta equilibrada i les repercussions sobre la salut.
3. Aconseguir uns hàbits alimentaris correctes, una postura adequada a l'hora de seure's a menjar i un ús correcte dels coberts.
4. Reconèixer, valorar i respectar la tasca de les diferents persones que intervenen en el menjador.
- 5.- Respectar i complir les normes de convivència.
6. Conscienciar a la prevenció de les pèrdues i el desaprofita ment alimentari .

Educació de temps lliure.

1. Potenciar el desenvolupament de l'aparell psicomotor.
2. Potenciar la creativitat.
3. Potenciar els jocs recreatius de taula (escacs, dames, parxís, etc.).
4. Fomentar el multiesport.
5. Afavorir la cooperació davant la competició.
6. Acceptar per raonament que els esports són convenients només abans del menjar, deixant per a després la lectura i els jocs de taula.
7. Potenciar els jocs populars: sambori, boletes, botar a la corda, etc.
8. Afavorir el desenvolupament d'hàbits de comunicació positius.
9. Fomentar l'ús del temps lliure en activitats d'estudi.

2. ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT:

Organització i agrupament dels alumnes comensals

- Realitzar una correcta neteja de mans amb aigua i sabó.
- No compartir aliments, utensilis ni begudes.
- Cada alumne seurà sempre al mateix lloc.

Menjador 1 (El de sempre) Menjador 2 (Saló d'actes)

Als mesos de setembre i juny es realitzen un torn de 13:00 h. a 14:30 h
Tots/es els/les alumnes seran recollits a les 14:30 h. per tutors legals o persones autoritzades per la porta d'entrada i eixida de primària. (Barranc de Gaianes)

➤



Disposem de quatre monitores:

- 2 anys i 3 anys: dues monitores.
- 4 anys i 5 anys: una monitora
- Educació primària: una monitora.

D'octubre a maig ,els torns els realitzarem de la següent manera de:

➤ **Dilluns a dijous:**

- 1^r torn de 12:45 a 13:45 hores:

MENJADOR 1. : 2, 3, 4 i 5 anys d'Educació

Infantil.

- 2ⁿ torn de 14:00 a 15:00 hores:

MENJADOR 1 : 1^r,2ⁿ d'Educació Primària.

MENJADOR 2: 3^r ,4^t, 5^e i 6^e d'Educació

Primària.

Els espais de menjador seran netejats i desinfectats diàriament.

Disposem de 8 monitors/es de menjador i la supervisió de l'encarregada de menjador i la directora del centre, assignades de la següent manera:

Educació infantil:

- 2 anys : dues monitores.(A més a més la supervisió de la tècnica d'educació infantil)
- 3 anys : una monitora.
- 4 anys: una monitora
- 5 anys: una monitora.

Educació primària:

- 1^r i 2ⁿ : una monitora.
- 3^r i 4^t: una monitora.
- 5^e i 6^e : una monitora.

- **En divendres** hi ha un sol torn de menjador, donat que l'alumnat disminueix.

Tots els alumnes seran recollits a les 15:00h,per tutors legals o persones autoritzades per



la porta d'entrada i eixida de primària. (Barranc de Gaianes)

Disposem de quatre monitores:

- 2 anys i 3 anys: dues monitores.
- 4 anys i 5 anys: una monitora
- Educació primària: una monitora.

A principi de mes es comunicarà al Telegram l'enllaç a la pàgina <https://portal.edu.gva.es/46002696/es/inici/q> on les famílies poden accedir per veure els diferents menús del mes. Així mateix, les famílies amb l'app COLEVISA accedeixen diàriament al menú. Si hi ha modificacions al respecte s'avisarà amb antelació per Telegram a les famílies.

- Per a comunicar l'assistència o absència al Menjador Escolar, les famílies faran ús de l'app COLEVISA. Els alumnes són registrats en la mateixa atenent la comunicació realitzada per les famílies a inici de curs. Si l'alumne no va a fer ús del menjador serà la família la que haurà de comunicar-ho **fins a les 9:00h hores del dia que assistirà per mitjà de:**

L'app COLEVISA o per correu electrònic a menjadorboquera@gmail.com

- L'assistència al menjador dels alumnes eventuais serà comunicada per les famílies a l'encarregada del menjador **abans de les 9:00 h** per:

L'app COLEVISA o per correu electrònic a menjadorboquera@gmail.com

- En cas de demanar pícnic a les eixides s'haurà de complir les instruccions donades pels tutors/es en la circular de l'eixida extraescolar complint les dades de comunicació, fora d'eixes dades de reserva de pícnic no es podrà donar aquest servei donat, que el pícnic el fan a l'escola prèvia demanda d'aliments i saquets.
- **Educadores:** Cada grup d'alumnes té assignat sempre una educadora que s'encarregarà perquè el seu grup complisca els objectius indicats al Projecte Educatiu del Menjador i al projecte d'activitats programades per l'empresa COLEVISA. L'alumnat romandrà al mateix lloc tot en la taula de dinar, tot el curs,

llevat que per raons justificades per la monitora el canvie de lloc. L'alumnat està baix la responsabilitat de l'educadora des de les 13:00 fins a les 14:30 hores els mesos de setembre i juny i de 12:45 fins a les 15:00 hores la resta del curs.

- **No es permetrà cap sortida de l'alumnat del menjador.** És un horari on no hi ha servici de personal no docent.

Si per alguna circumstància específica amb justificant, **l'alumne no es troba al centre abans de les 12:45h no podrà fer ús del servei de menjador**; així mateix el servei de menjador finalitza a les 15:00h si cal traure a l'alumne entre les 12:45h i les 15:00h no podrà fer ús del menjador, caldrà eixir a les 12:45h, mai en temps de servei complementari de menjador.

Els alumnes que per qualsevol circumstància han eixit abans de les 12:45h del centre educatiu amb els tutors legals o persona autoritzada per aquests no podran accedir al menjador si apleguen passades les 12:45h. **Al mateix entre les 12:45h i les 15:00h no s'obriran les portes** per atendre a cap representant legal dels alumnes que fan ús del menjador si no és el cas d'avis d'urgència en el que l'encarregada o la direcció s'hagen comunicat amb els tutors legals.

Davant una emergència l'encarregada del menjador o directora es comunicaran amb els tutors legals o 112 si escau.

- **Les famílies tenen l'obligació d'avisar al Centre si el seu fill/a és al·lèrgic o intolerant a algun tipus d'aliment, aportant l'informe mèdic corresponent.**
- **En cas de tindre alumnes crònics s'administraran el medicaments per l'encarregada o directora, sempre que les famílies no puguin vindre al centre educatiu i en eixe cas cal que aporten:**

La prescripció mèdica adient signada pel metge/essa i l'autorització dels tutors legals **havent d'emplenar els models que estableix la normativa actual per a tal cas.**



- Voluntàriament es treballarà a l'escola l'hàbit d'higiene bucodental, s'haurà de portar a l'escola una bosseta amb raspall i pasta de dents, que ve i torna a casa cada dia.
- L'alumnat d'Educació Infantil de 2 i 3 anys que es quede al Menjador Escolar, per poder fer la migdiada, haurà de portar un llençolet dins d'una bosseta amb el seu nom. La bossa es portarà dilluns i tornarà divendres a casa.

Funcions dels monitors i monitores de menjador:

Els monitors de menjador desenrotllaran les funcions següents:

1. Atendre i custodiar l'alumnat durant la totalitat del temps de prestació del servici de menjador escolar.
2. Mantindre l'orde i resoldre les incidències que es puguen presentar, actuant segons les normes establides en el projecte educatiu de menjador del centre.
3. Prestar especial atenció a la funció educativa del menjador, principalment a l'adquisició d'hàbits alimentaris i sanitaris.
4. Prestar especial atenció a l'exercici d'activitats educatives previstes en el programa anual de menjador.
5. Qualsevol altra funció que li puga ser encomanada pel responsable directe de la prestació del servici en coordinació amb la direcció del centre, amb vista a l'adequat funcionament del menjador.
6. Les monitores no canviaran bolquers de l'alumnat de 2 anys, serà la tècnica d'educació infantil qui abans d'anar al menjador canvie els bolquers i a les 15:00 h també si escaus. D'haver-hi una incidència s'atendrà a l'alumne segons el codi civil i cridant a la família si escau.
7. Les educadores de menjador no administraran cap medicació als alumnes.

Planificación curso 2025/26.

Salvo cambios imprevistos que puedan surgir, la planificación de este curso será la siguiente:

ORGANIZACIÓN ANUAL	
Fechas	Tareas
A partir del 1 de septiembre	Formación inicial (responsables y altas nuevas)
Semana del 15 de septiembre	REUNIONES COORDINACIÓN - Programación 1º trimestre
Semana del 22 de septiembre	¡REÚNETE CON TU EQUIPO!
Semana del 22 de septiembre	Petición de material del 1er trimestre
Semana del 13 de octubre	Fecha límite cumplimentación horarios, FPR04.04, etc.
Semana del 24 de noviembre	BLACK & WHITE FEST
Semana del 8 de diciembre	REUNIONES COORDINACIÓN - Programación 2º trimestre
Semana del 15 de diciembre	¡REÚNETE CON TU EQUIPO!
Semana del 15 de diciembre	Petición material del 2º trimestre
Semana del 7 de enero	Evaluación de equipo y autoevaluación. Revisión fotos drive y link de evaluación de las actividades del proyecto
Semana del 23 de febrero	COLOUR FEST
Semana del 2 de marzo	REUNIONES COORDINACIÓN - Programación 3er trimestre
Semana del 9 de marzo	¡REÚNETE CON TU EQUIPO!
Semana del 9 de marzo	Petición material del 3er trimestre
Semana del 23 de marzo	Actualización evaluación de equipo y autoevaluación. Revisión fotos drive y link de evaluación de las actividades del proyecto
Semana del 25 de mayo	MOVIE FEST
Semana del 1 de junio	Actualización evaluación de equipo y autoevaluación. Revisión fotos drive y link de evaluación de las actividades del proyecto

CENTRO	
MONITOR/A	
CURSO	
1º TRIMESTRE	



*Todas las actividades se pueden realizar en más de un día/sesión, dependiendo del tiempo del que se disponga.

ESENCIALES				
Semana	Proyecto	Tipo actividad	Nombre de la actividad y código	Fecha/s programada
Del 29 al 3 de octubre	Go green (transversal)	Manualidad	¡GESTOY RECICLA! ECO_INF_001_25	
Del 6 al 10 de octubre	EmocionaTe (transversal)	Movimientos y creatividad	EMOCIONATE EMO_INF_001_25	
Del 13 al 17 de octubre	Festival	Decoración, imitación e interpretación	FESTIVAL BLACK AND WHITE FIESTA_INF_001_25	
Del 20 al 24 de octubre	Alimentación	Dinámicas e imaginación	ACELGA ALIM_INF_001_25	
Del 27 al 31 de octubre	Go green (transversal)	Juego y movimiento	CARTELERA ECO_INF_002_25	
Del 3 al 7 de noviembre	Festival	Decoración, imitación e interpretación	FESTIVAL BLACK AND WHITE FIESTA_INF_001_25	
Del 10 al 14 de noviembre	Alimentación	Manualidad	REMOLACHA ALIM_INF_002_25	
Del 17 al 21 de noviembre	EmocionaTe (transversal)	Movimientos y creatividad	EMOCIONATE EMO_INF_002_25	
Del 24 al 28 de noviembre	Festival	Decoración, imitación e interpretación	FESTIVAL BLACK AND WHITE FIESTA_INF_001_25	
Del 1 al 5 de diciembre	Go green (transversal)	Juego y movimiento	ECOMEMORY ECO_INF_003_25	
Del 8 al 12 de diciembre	EmocionaTe (transversal)	Movimientos y creatividad	EMOCIONATE EMO_INF_003_25	
Del 15 al 19 de diciembre	Alimentación	Manualidad	BONIATO ALIM_INF_003_25	

DOSIERES		
Nombre + link	Tipo de actividad	Código
JUEGOS DIRIGIDOS	Juegos	JDIRIG_INF_001_25
CINEFORUM	Visualización y dinámicas	CINE_INF_001_25
BAILE	Escucha y movimiento	BAILE_INF_001_25
ANIMACIÓN LECTORA	Escucha, comprensión lectora y dinámicas	LECT_INF_PRIM1_001_25
FESTIVAL BLACK AND WHITE	Decoración, imitación e interpretación	FIESTA_INF_001_25

FESTIVIDADES		
Nombre + link	Tipo de actividad	Código
FANTASMAS	Manualidad	FEST_INF1_001_25
DIA DEL NIÑO Y LA NIÑA	Manualidad y expresión	FEST_INF1_002_25
GALLETAS DE JENGIBRE	Manualidad	FEST_INF1_003_25

NOTIFICACIONES PUSH

Enlaces para compartir la cartelería de nuestras actividades en la App Colevisa Familias.
Añadir texto indicando día, cursos y breve resumen de la actividad.

- **ALIMENTACIÓN SALUDABLE**
Castellano: <http://bit.ly/4qfAzLn>

Valenciano: <http://bit.ly/4nZGySN>
- **TALLER DE BAILE**
Valenciano: <http://bit.ly/4nYMco7>

Castellano: <http://bit.ly/470rcaF>
- **VISITA DE VITAMIN/PROTEINA**
Castellano: <http://bit.ly/3IXiNf4>

Valenciano: <http://bit.ly/47gyA0C>
- **THE MAGIC SHOW**
Castellano: <http://bit.ly/4onONb6>

Valenciano: <http://bit.ly/4onONb6>
- **UNA TARDE DE CINE CON COLEVISA**
Castellano: <http://bit.ly/3KZJkZE>

Valenciano: <http://bit.ly/4ozCHfi>
- **UNA TORRÀ DE VERITAT**
Castellano: <http://bit.ly/4o9Q9GL>

Valencia: <http://bit.ly/48EmLne>
- **GIOVANNI Y SUS PIZZAS**
Castellano: <http://bit.ly/48ypLS2>

Valenciano: <http://bit.ly/4713tas>
- **PAELLA IN SITU**
Castellano: <http://bit.ly/43vnFij>

Valenciano: <http://bit.ly/3Jl7s8A>

- **COLEVISA FIT&FUN (ENTRENAMIENTO PERSONAL)**

Castellano: <http://bit.ly/4hklLqp>

Valenciano: <http://bit.ly/3JfU45x>

- **LA MAGIA DEL COMPOSTAJE**

Castellano: <http://bit.ly/3KYGHR9>

Valenciano: <http://bit.ly/47bmMfT>

- **CONCIENCIA CON CIENCIA**

Castellano: <http://bit.ly/3KRHOsJ>

Valenciano: <http://bit.ly/3KRmJyy>

- **TALLER DE INSTRUMENTOS RECICLADOS**

Castellano: <http://bit.ly/48Eloot>

Valenciano: <http://bit.ly/4nVZzW9>

- **EL JARDÍN DE COLEVISA**

Castellano: <http://bit.ly/47i2YaK>

Valenciano: <http://bit.ly/4hgpiGe>

- **SUPERHÉROES Y SUPERHEROÍNAS EN ACCIÓN**

Castellano: <http://bit.ly/46XXbs4>

Valenciano: <http://bit.ly/46ZYYNj>

- **DESPERDICIO ALIMENTARIO**

Castellano: <http://bit.ly/4najkbl>

Valenciano: <http://bit.ly/47x03fz>

- **ARTE URBANO**

Castellano: <http://bit.ly/4nycXix>

Valenciano: <http://bit.ly/3JnziFb>

- **TALLER DE PROTOCOLO Y HÁBITOS EN LA MESA**

Castellano: <http://bit.ly/43sSHau>

Valenciano: <http://bit.ly/4niW1MK>

MEMORIA FOTOGRÁFICA JORNADA MEDIO DÍA

Para dar por finalizado el proyecto educativo de cada curso, COLEVISA presenta una memoria en forma de vídeo a los equipos directivos con el fin de recapitular todas las actividades y mejores momentos que hemos vivido en cada centro. Esta memoria es exclusivamente de uso interno y no se utiliza para ningún otro fin.



Es por esto por lo que necesitamos que los equipos vayan realizando capturas (en fotografías y/o vídeos) de los diferentes grupos y actividades durante el tiempo de comedor y/o extraescolar.

Indicaciones importantes:

- Es necesario que aparezcan todos los grupos/cursos del colegio.
- Será imprescindible que haya fotografías de **todos los tipos de actividades**, no solo de manualidades (juegos de patio, cuentacuentos, asambleas, etc.)
- Recordamos que las caras del alumnado tienen que estar **PIXELADAS**, o en su defecto salir de espaldas. Las personas responsables de los equipos sois el último filtro que revisa estas fotografías, por lo que pedimos que esta revisión sea lo más exhaustiva posible.
- Es importante que las fotografías estén en **HORIZONTAL**.
- La calidad de las fotografías tiene que ser óptima, de tal forma que no podremos subir ninguna fotografía borrosa, sin luz o que no se vea bien.
- Es recomendable no montar collages con varias fotografías, así como, que no aparezcan marcas de agua de programas de edición de imágenes.
- Recomendamos realizar la fotografía de equipo con el personal de cocina y de monitores/as, si es posible. En esta fotografía el personal tiene que aparecer uniformado, una con la bata naranja y otra con la bata blanca y la cofia.

¿Cuántas fotografías tenemos que hacer?

A la hora de realizar la memoria de video tenemos que ceñirnos a un tiempo determinado y limitado de audio, por lo que es importante que la cantidad de fotografías/vídeos corresponda aproximadamente a lo que indicamos más abajo (Si al finalizar el curso hay alguna actividad que no se ha realizado en nuestro colegio podemos eliminar la carpeta, y tendremos que avisar a nuestro/a gestor/a de centros):

FOTOGRAFÍAS JORNADA MEDIO DÍA		
Tema	Carpeta	Cantidad
Festividades	Navidad Fallas Semana Santa/Pascua	2 de cada
Jornadas gastronómicas	Gianni y sus pizzas Una torrà de veritat Paella in situ Festival primer trimestre Festival segundo trimestre Festival tercer trimestre	4 de cada
Nuestro equipo Colevisa	Personal de cocina y monitores/as	2 en total
Talleres de alimentación saludable	Brochetas de frutas Almuerzo saludable Ensaladas	4 de cada
Talleres Colevisa	The magic Show Visita Vitamin/Proteína Colevisa Fit&Fun (Entrenamiento personal) Taller de instrumentos reciclados Taller de Baile Conciencia con ciencia Una tarde de cine con Colevisa Superhéroes y superheroínas en acción La magia del compostaje Jardín de Colevisa La mesa y los buenos modales Cuentacuentos con Colevisa Arte urbano Desperdicio alimentario El museo de Colevisa	4 de cada
Proyecto educativo	Actividades proyecto INFANTIL	10 por grupo/curso
	Actividades proyecto PRIMARIA	10 por grupo/curso

¿Cómo subo las fotografías?

En nuestra carpeta de Drive tendremos una carpeta de FOTOGRAFÍAS, y dentro la clasificación que necesitamos para poder crear la memoria.

Instrucciones:

1. Clasificamos las fotografías según la organización detallada en la parte de arriba
2. Abrimos la carpeta FOTOGRAFÍAS y seleccionamos la carpeta donde vamos a subir las fotografías/vídeos.
3. Movemos las fotografías



¿Cuándo subo las fotografías?

De forma trimestral tendremos que hacer un volcado de todas las fotografías que hayamos realizado durante el trimestre. Las fechas límite las podemos encontrar en la planificación anual del curso, de tal forma que cuando llegue esa fecha tendremos que avisar a nuestro/a gestor/a de proyectos para que pueda proceder a la revisión. ***(Es importante asegurarse de que el/la gestor/a del proyecto haya revisado correctamente el volcado de fotografías).**

CEIP Jose Boquera Oliver

usuario: jose_boquera_oliver
contraseña: 1427_jose_boquera_oliver

Novembre - 2025 MENU MENSUAL
JOSE BOQUERA OLIVER

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Pera
Persimon, Mandarina

*El menú inclou 1 ració de pa

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP

EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1427

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



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

Menú revisat per la nutricionista
col·legiada Laura Guillem, Núm. CV00275

Disposem de menús adaptats a l'edat dels comensals,
raons ètiques, al·lèrgies i altres patologies etc.
L'avaluació nutricional està basa en el grup d'edat. Els
nostres menús es preparen d'acord amb les directrius
de la normativa vigent en cada comunitat.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la
cuina i en la direcció del centre.

3	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 861,66 PROT 26,45g CA 180,41mg FE 5,59mg HDC 80,09g LIP 48,92g
1º		Creïlles a la riojana amb xoriço	
2º		Bacallà a la biscaina (tomaca, pimentó ceba)	
P		Fruita	
S		Broquetes de verduras Ou /Fruita	

10	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 782,00 PROT 35,48g CA 194,60mg FE 5,86mg HDC 123,46g LIP 33,68g
1º		Hèlices a la genovesa amb soja vegeta	
2º		Escòrpora a l'esquena amb verduras	
P		Fruita	
S		Minestra saltejada Carn roja magra /Fruita	

17	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 942,25 PROT 52,45g CA 220,64mg FE 11,43mg HDC 108,44g LIP 33,86g
1º		Llenties a l'hortolana P/ECO	
2º		Truita de creïlla amb formatge fresc	
P		Fruita	
S		Sopa de quinoa Carn blanca magra /Fruita	

24	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 800,53 PROT 27,10g CA 251,09mg FE 55,03mg HDC 117,41g LIP 27,20g
1º		Macarrons integrals a la napolitana (tomaca, cebra, formatge)	
2º		Abadejo en salsa mery amb bajoquetess	
P		Fruita	
S		Carabasseta a la plantxa Carn d'au /Fruita	

	E		KCAL
	1º		PROT
			CA
			FE
	2º		HDC
	P		LIP
S			

4	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 834,33 PROT 37,53g CA 232,18mg FE 11,47mg HDC 98,57g LIP 49,44g
1º		Potatge de cigrons amb bledes	
2º		Cap de llom al forn amb xampinyó amb cous cous	
P		Fruita	
S		Xips de moniato al forn Peix a la llima /Fruita	

11	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 778,69 PROT 37,25g CA 488,96mg FE 7,31mg HDC 103,02g LIP 23,70g
1º		Fesols a l'hortolana	
2º		Pizza de pernil dolç i formatge	
P		Iogurt Artesà	
S		Wok de verduras Peix blau /Fruita	

18	E	Hummus de cigrons	KCAL 825,81 PROT 26,54g CA 263,86mg FE 5,67mg HDC 114,63g LIP 28,93g
1º		"Quesadilla" vegetal amb alvocat	
2º		Arròs caldós de costelles i bolets amb verdures	
P		Fruita	
S		Graellada de verduras Peix blanc /Fruita	

25	E	Amanida de col	KCAL 848,32 PROT 29,54g CA 199,77mg FE 9,49mg HDC 120,50g LIP 28,36g
1º		Potaje de garbanzos	
2º		Truita de creïlla amb pa, tomaca i pernil	
P		Fruita	
S		Albergínia gratinada al forn Peix blau /Fruita	

	E		KCAL
	1º		PROT
			CA
			FE
	2º		HDC
	P		LIP
S			

5	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 764,49 PROT 34,48g CA 361,81mg FE 6,77mg HDC 76,76g LIP 35,14g
1º		Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge) amb oli d'alfabega	
2º		Crunch casolà de salmó amb bròquil	
P		Iogurt	
S		Xampinyons gratinats Hamburguesa de soja /Fruita	

12	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 778,98 PROT 43,61g CA 212,66mg FE 10,01mg HDC 110,50g LIP 27,18g
1º		Sopa de putxero amb verduras ECO	
2º		Putxero	
P		Fruita ECO	
S		Amanida completa Remenat d'espínacs /Fruita	

19	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 985,48 PROT 47,10g CA 276,98mg FE 12,47mg HDC 155,50g LIP 27,06g
1º		Crema festival de llegums amb tostons integrals	
2º		Goulash de titot amb nyoquis	
P		Fruita	
S		Amanida completa Peix a la llima /Fruita	

26	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 851,64 PROT 32,97g CA 189,66mg FE 5,35mg HDC 113,60g LIP 29,30g
1º		Rabes enfarinades amb salsa tàrtara cassolana	
2º		Paella valenciana amb pollastre de camp	
P		Fruita ECO	
S		Bullit valencià Ou /Fruita	

	E		KCAL
	1º		PROT
			CA
			FE
	2º		HDC
	P		LIP
S			

6	E	Amanida de col	KCAL 790,32 PROT 37,94g CA 259,46mg FE 7,85mg HDC 85,27g LIP 33,17g
1º		Ous gratinats	
2º		Arròs amb fesols i naps	
P		Fruita	
S		Crema de porro Carn blanca /Fruita	

13	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 797,97 PROT 35,77g CA 110,53mg FE 6,03mg HDC 99,19g LIP 28,76g
1º		Arròs rossejat	
2º		Aladrocns en tempura amb pèsols	
P		Fruita	
S		Carabasseta a la plantxa Carn d'au /Fruita	

20	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 805,84 PROT 37,46g CA 256,47mg FE 8,11mg HDC 118,72g LIP 20,81g
1º		Espaguetis integrals amb olives negres	
2º		Lluç a la provençal amb carlota vichy	
P		Fruita ECO	
S		Coliflor amb creïlla Carn blanca /Fruita	

27	E	BLACK AND WHITE FEST Ensalada clàssica (Ensalada de verduras de temporada)	KCAL 965,90 PROT 29,44g CA 148,04mg FE 5,25mg HDC 97,75g LIP 63,08g
1º		Estrelles de Hollywood (Sopa d'estrelles)	
2º		Rotllets de suspens (Friand de pasta fullada farcida)	
P		Black and white brownie	
S		Tosta d'hummus Hamburguesa de soja /Fruita	

	E		KCAL
	1º		PROT
			CA
			FE
	2º		HDC
	P		LIP
S			

7	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 800,39 PROT 46,28g CA 160,91mg FE 9,10mg HDC 99,09g LIP 25,03g
1º		Llenties amb verduras P/ECO	
2º		Pollastre al forn amb creïlles fornara	
P		Fruita ECO	
S		Cous cous amb especíes Peix al papillote /Fruita	

14	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 962,87 PROT 27,95g CA 223,74mg FE 5,50mg HDC 126,41g LIP 50,85g
1º		Crema de carabassa i moniato torrat P/ECO	
2º		Ragout de magre amb pasta caragols de mar	
P		Fruita	
S		Escalivada Peix blanc /Fruita	

21	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 827,20 PROT 29,56g CA 312,46mg FE 3,70mg HDC 61,93g LIP 59,95g
1º		Sopa de peix amb gambes	
2º		Llàgrimes de pollastre amb samfaina	
P		Iogurt	
S		Ceba tendra i pimentó roig plantxa Truita de cebra /Fruita	

28	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 967,88 PROT 45,82g CA 325,92mg FE 9,63mg HDC 143,97g LIP 23,84g
1º		Crema de llenties roges amb verdures P/ECO amb llet de coco	
2º		PIZZERO	
P		Fruita	
S		Creïlles cuites Peix blanc /Fruita	

	E		KCAL
	1º		PROT
			CA
			FE
	2º		HDC
	P		LIP
S			

CEIP Jose Boquera Oliver

usuario: jose_boquera_oliver
contraseña: 1427_jose_boquera_oliver

Noviembre - 2025 MENU MENSUAL
JOSE BOQUERA OLIVER

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Persimon, Mandarina

*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1427

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



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

Menú revisado por la nutricionista
colegiada Laura Guillem, N° CV00275

Disponemos de menús adaptados a la edad de los
comensales, razones éticas, alergias y otras patologías
etc. La evaluación nutricional está basa en el grupo de
edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo a las
directrices de la normativa vigente en cada comunidad.

La información sobre los alérgenos está disponible
en la cocina y en la dirección del centro.

3	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 861,66 PROT 26,45g CA 180,41mg FE 5,59mg HDC 80,09g LIP 48,92g
1º		Patatas a la riojana con chorizo	
2º		Bacalao a la vizcaína (tomate, pimientos y cebolla)	
P		Fruta	
C		Brochetas de verduras Huevo /Fruta	

10	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 782,00 PROT 35,48g CA 194,60mg FE 5,86mg HDC 123,46g LIP 33,68g
1º		Hélices a la genovesa con soja vegetal	
2º		Gallineta a la espalda con verduras	
P		Fruta	
C		Menestra salteada Carne roja magra /Fruta	

17	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 942,25 PROT 52,45g CA 220,64mg FE 11,43mg HDC 108,44g LIP 33,86g
1º		Lentejas a la hortelana P/ECO	
2º		Tortilla de patata con queso fresco	
P		Fruta	
C		Sopa de quinoa Carne blanca magra /Fruta	

24	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 800,53 PROT 27,10g CA 251,09mg FE 5,03mg HDC 117,41g LIP 27,20g
1º		Macarrones integrales a la napolitana gratinados	
2º		Abadejo en salsa mery con judías verdes	
P		Fruta	
C		Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	

	E		KCAL
	1º		PROT
			CA
			FE
	2º		HDC
	P		LIP
C			

4	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 834,33 PROT 37,53g CA 232,18mg FE 11,47mg HDC 98,57g LIP 49,44g
1º		Potaje de garbanzos con acelgas	
2º		Cabeza de lomo al horno con champiñón con cous cous	
P		Fruta	
C		Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta	

11	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 778,69 PROT 37,25g CA 488,96mg FE 7,31mg HDC 103,02g LIP 23,70g
1º		Alubias a la hortelana	
2º		Pizza de jamón cocido y queso	
P		Yogur Artesano	
C		Wok de verduras Pescado azul /Fruta	

18	E	Hummus de garbanzos	KCAL 825,81 PROT 26,54g CA 263,86mg FE 5,67mg HDC 114,63g LIP 28,93g
1º		Quesadilla vegetal con aguacate	
2º		Arroz caldoso de costillas y setas con verduras	
P		Fruta	
C		Parrillada de verduras Pescado blanco /Fruta	

25	E	Ensalada de col	KCAL 848,32 PROT 29,54g CA 199,77mg FE 9,49mg HDC 120,50g LIP 28,36g
1º		Potaje de garbanzos	
2º		Tortilla de patata con pan, tomate y jamón	
P		Fruta	
C		Berenjena gratinada al horno Pescado azul /Fruta	

	E		KCAL
	1º		PROT
			CA
			FE
	2º		HDC
	P		LIP
C			

5	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 764,49 PROT 34,48g CA 361,81mg FE 6,77mg HDC 76,76g LIP 35,14g
1º		Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso) con aceite de albahaca	
2º		Crunch casero de salmón con brócoli	
P		Yogur	
C		Champiñones gratinados Hamburguesa de soja /Fruta	

12	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 778,98 PROT 43,61g CA 212,66mg FE 10,01mg HDC 110,50g LIP 27,18g
1º		Sopa de cocido con verduras ECO	
2º		Cocido completo	
P		Fruta ECO	
C		Ensalada completa Revuelto de espinacas /Fruta	

19	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 985,48 PROT 47,10g CA 276,98mg FE 12,47mg HDC 155,50g LIP 27,06g
1º		Crema festival de legumbres con tostones integrales	
2º		Goulash de pavo con gnocchis	
P		Fruta	
C		Ensalada completa Pescado al limón /Fruta	

26	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 851,64 PROT 32,97g CA 189,66mg FE 5,35mg HDC 113,60g LIP 29,30g
1º		Rabas enharinadas con salsa tártara casera	
2º		Paella valenciana con pollo de campo	
P		Fruta ECO	
C		Hervido valenciano Huevo /Fruta	

	E		KCAL
	1º		PROT
			CA
			FE
	2º		HDC
	P		LIP
C			

6	E	Ensalada de col	KCAL 790,32 PROT 37,94g CA 259,46mg FE 7,85mg HDC 85,27g LIP 33,17g
1º		Huevos al gratén	
2º		Arròs amb fesols i naps	
P		Fruta	
C		Crema de puerros Carne blanca /Fruta	

13	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 797,97 PROT 35,77g CA 110,53mg FE 6,03mg HDC 99,19g LIP 28,76g
1º		Arròs rossejat	
2º		Boquerones en tempura con guisantes	
P		Fruta	
C		Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	

20	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 805,84 PROT 37,46g CA 256,47mg FE 8,11mg HDC 118,72g LIP 20,81g
1º		Espaguetis integrales con tapenade	
2º		Merluza a la provenzal con zanahoria vichy	
P		Fruta ECO	
C		Coliflor con patata Carne blanca /Fruta	

27	E	BLACK AND WHITE FEST Ensalada clásica (Ensalada de verduras de temporada)	KCAL 965,90 PROT 29,44g CA 148,04mg FE 5,25mg HDC 97,75g LIP 63,08g
1º		Estrellas de Hollywood (Sopa de estrellitas)	
2º		Rollitos de suspense (Friand de hojaldre relleno)	
P		Black and white brownie	
C		Tosta de hummus Hamburguesa de soja /Fruta	

	E		KCAL
	1º		PROT
			CA
			FE
	2º		HDC
	P		LIP
C			

7	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 800,39 PROT 46,28g CA 160,91mg FE 9,10mg HDC 99,09g LIP 25,03g
1º		Lentejas con verduras P/ECO	
2º		Pollo al horno con patatas panadera	
P		Fruta ECO	
C		Cous cous con especias Pescado al papillote /Fruta	

14	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 962,87 PROT 27,95g CA 223,74mg FE 5,50mg HDC 126,41g LIP 50,85g
1º		Crema de calabaza y boniato asado P/ECO	
2º		Ragout de magro con caracolas	
P		Fruta	
C		Escalivada Pescado blanco /Fruta	

21	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 827,20 PROT 29,56g CA 312,46mg FE 3,70mg HDC 61,93g LIP 59,95g
1º		Sopa de pescado con gambitas	
2º		Lágrimas de pollo con samfaina	
P		Yogur	
C		Cebolleta y pimiento rojo plancha Tortilla de cebolla /Fruta	

28	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 967,88 PROT 45,82g CA 325,92mg FE 9,63mg HDC 143,97g LIP 23,84g
1º		Crema de lentejas rojas con verduras P/ECO con leche de coco	
2º		PIZZERO	
P		Fruta	
C		Patatas cocidas Pescado blanco /Fruta	

	E		KCAL
	1º		PROT
			CA
			FE
	2º		HDC
	P		LIP
C			