

## CEIP Sanchís Guarner

usuario: sanchis\_guarner

contraseña: 1326\_sanchis\_guarner

Abril - 2026 MENU MENSUAL  
SANCHIS GUARNER

## FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Pera  
Maduixot, Taronja

\*El menú inclou 1 ració de pa

DESCARREGA'T  
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1326

## VALOR DIFERENCIADOR



## AL·LÈRGENS



<p><b>1</b></p> <p>E Nachos amb formatge KCAL 757,31 FROT 30,92g CA 135,82mg FE 5,93mg HDC 88,43g LIP 35,25g</p> <p>1º Rabes enfarinades amb salsa tàrtara cassolana</p> <p>2º Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Sopa de verdures Carn blanca magra /Fruita</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º Festiu</p> <p>2º Festiu</p> <p>P Festiu</p> <p>S Festiu</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º Festiu</p> <p>2º Festiu</p> <p>P Festiu</p> <p>S Festiu</p>
<p><b>6</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º Festiu</p> <p>2º Festiu</p> <p>P Festiu</p> <p>S Festiu</p>	<p><b>7</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º Festiu</p> <p>2º Festiu</p> <p>P Festiu</p> <p>S Festiu</p>	<p><b>8</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º Festiu</p> <p>2º Festiu</p> <p>P Festiu</p> <p>S Festiu</p>
<p><b>9</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º Festiu</p> <p>2º Festiu</p> <p>P Festiu</p> <p>S Festiu</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º Festiu</p> <p>2º Festiu</p> <p>P Festiu</p> <p>S Festiu</p>	
<p><b>13</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º Festiu</p> <p>2º Festiu</p> <p>P Festiu</p> <p>S Festiu</p>	<p><b>14</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 597,49 FROT 24,85g CA 196,94mg FE 4,36mg HDC 90,76g LIP 29,06g</p> <p>1º Pasta a la italiana</p> <p>2º Suprema de lluç amb carlota</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>15</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 771,19 FROT 30,92g CA 301,55mg FE 10,31mg HDC 105,61g LIP 25,50g</p> <p>1º Potatge de cigrons amb bledes</p> <p>2º Truita de creïlles amb formatge fresc</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de porro Quiche de verdures /Fruita</p>
<p><b>16</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 789,30 FROT 45,14g CA 242,71mg FE 4,66mg HDC 77,04g LIP 44,68g</p> <p>1º Sopa d'estrelletes</p> <p>2º Aletes de pollastre a la mel i llima amb panolla</p> <p>P Iogurt</p> <p>S Fesols tendres ofegats Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 684,09 FROT 28,50g CA 207,44mg FE 7,22mg HDC 107,97g LIP 15,31g</p> <p>1º Calamars (Infantil: Lluç) amb salsa de tomaca casolana</p> <p>2º Arròs amb mongetes i verdures de temporada</p> <p>P Fruita</p> <p>S Amanida completa Broquetes de titot /Fruita</p>	
<p><b>20</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 921,37 FROT 48,81g CA 157,15mg FE 9,02mg HDC 99,17g LIP 36,07g</p> <p>1º Llentilles amb verdures de temporada</p> <p>2º Titot al curri amb arròs pilaf integral</p> <p>P Fruita</p> <p>S Minestra saltejada Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>21</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 769,75 FROT 31,50g CA 294,97mg FE 7,35mg HDC 100,69g LIP 27,30g</p> <p>1º Espaguetis integrals a la napolitana</p> <p>2º Escòrpora amb salsa verda amb bròquil</p> <p>P Fruita</p> <p>S Xips de moniato al forn Mandonguilles de pollastre /Fruita</p>	<p><b>22</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 724,85 FROT 29,95g CA 118,01mg FE 6,10mg HDC 64,52g LIP 55,95g</p> <p>1º Crema de verdures de temporada amb tostons integrals</p> <p>2º Cap de llom rostida amb creïlles</p> <p>P Fruita</p> <p>S Péssols amb pernil i ceba Peix blanc /Fruita</p>
<p><b>23</b></p> <p>E Ensalada fresca de temporada amb fruita KCAL 734,49 FROT 29,24g CA 284,09mg FE 4,58mg HDC 95,65g LIP 26,05g</p> <p>1º Ensalada russa amb ou i tonyina</p> <p>2º Arròs amb pollastre de corral i alvocat</p> <p>P Iogurt</p> <p>S Panolla amb sal Carn roja magra /Fruita</p>	<p><b>24</b></p> <p>E Ensalada fresca ecològica KCAL 817,44 FROT 24,17g CA 230,46mg FE 7,29mg HDC 103,41g LIP 35,24g</p> <p>1º Coca de taitana valenciana</p> <p>2º Fabada vegetal P/ECO</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Amanida completa Remenat de verdures /Fruita</p>	
<p><b>27</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 712,53 FROT 40,98g CA 381,13mg FE 5,74mg HDC 93,01g LIP 31,47g</p> <p>1º Tallarines amb tapenade</p> <p>2º Lluç a la provençal amb tomaca grillé</p> <p>P Fruita</p> <p>S Espinacs amb beixamel Carn magra de porc /Fruita</p>	<p><b>28</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 764,16 FROT 35,57g CA 317,06mg FE 10,21mg HDC 87,34g LIP 30,90g</p> <p>1º Ous gratinats</p> <p>2º Cigrons amb espinacs</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de verdures Pizza casolana de verdures fresques de</p>	<p><b>29</b></p> <p>E Ensalada fresca ecològica KCAL 752,31 FROT 45,20g CA 163,27mg FE 8,96mg HDC 98,94g LIP 24,22g</p> <p>1º Sopa de putxero amb verdures ECO</p> <p>2º Pollastre rostit amb creïlles al forn</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Bajoqueta saltejada Peix blau /Fruita</p>
<p><b>30</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 704,83 FROT 27,57g CA 308,30mg FE 4,20mg HDC 84,18g LIP 28,20g</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2º Abadejo cruixent casolà amb amanida</p> <p>P Iogurt</p> <p>S Creïlles cuites Hamburguesa de pollastre i bròcoli /Fruita</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

Disposen de menús adaptats a l'edat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiàquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.



## CEIP Sanchís Guarner

usuario: sanchis\_guarner

contraseña: 1326\_sanchis\_guarner

Abril - 2026 MENU MENSUAL  
SANCHIS GUARNER

### FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera  
Fresón, Naranja

\*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1326

### VALOR DIFERENCIADOR



### ALERGENOS



<p><b>1</b></p> <p>E Nachos con queso KCAL 757,31 FROT 30,92g CA 135,82mg FE 5,93mg HDC 88,43g LIP 35,25g</p> <p>1º Rabas enharinadas con salsa tártara casera 2º Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales) P Fruta</p> <p>S Sopa de verduras Carne blanca magra /Fruta</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Festivo KCAL FROT CA FE HDC LIP</p> <p>S</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Festivo KCAL FROT CA FE HDC LIP</p> <p>S</p>
<p><b>6</b></p> <p>E Festivo KCAL FROT CA FE HDC LIP</p> <p>S</p>	<p><b>7</b></p> <p>E Festivo KCAL FROT CA FE HDC LIP</p> <p>S</p>	<p><b>8</b></p> <p>E Festivo KCAL FROT CA FE HDC LIP</p> <p>S</p>
<p><b>13</b></p> <p>E Festivo KCAL FROT CA FE HDC LIP</p> <p>S</p>	<p><b>14</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 597,49 FROT 24,85g CA 196,94mg FE 4,36mg HDC 90,76g LIP 29,06g</p> <p>1º Caracolas a la italiana 2º Suprema de merluza con zanahoria P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>15</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 771,19 FROT 30,92g CA 301,55mg FE 10,31mg HDC 105,61g LIP 25,50g</p> <p>1º Potaje de garbanzos con acelgas 2º Tortilla de patata con queso fresco P Fruta</p> <p>S Crema de puerros Quiche de verduras /Fruta</p>
<p><b>20</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 921,37 FROT 48,81g CA 157,15mg FE 9,02mg HDC 99,17g LIP 36,07g</p> <p>1º Lentejas con verduras de temporada 2º Pavo al curry con arroz pilaf integral P Fruta</p> <p>S Menestra salteada Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>21</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 769,75 FROT 31,50g CA 294,97mg FE 7,35mg HDC 100,69g LIP 27,30g</p> <p>1º Espaguetis integrales a la napolitana 2º Gallineta en salsa verde con brócoli P Fruta</p> <p>S Chips de boniato al horno Albóndigas de pollo /Fruta</p>	<p><b>22</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 724,85 FROT 29,95g CA 118,01mg FE 6,10mg HDC 64,52g LIP 55,95g</p> <p>1º Crema de verduras de temporada con tostones integrales 2º Cabeza de lomo asada con patatas P Fruta</p> <p>S Guisantes con cebolla y jamón Pescado blanco /Fruta</p>
<p><b>27</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 712,53 FROT 40,98g CA 381,13mg FE 5,74mg HDC 93,01g LIP 31,47g</p> <p>1º Tallarines con tapenade 2º Merluza a la provenzal con tomate grillé P Fruta</p> <p>S Espinacas con bechamel Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p><b>28</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 764,16 FROT 35,57g CA 317,06mg FE 10,21mg HDC 87,34g LIP 30,90g</p> <p>1º Huevos al gratén 2º Garbanzos con espinacas P Fruta</p> <p>S Crema de verduras Pizza casera de verduras frescas de temporada</p>	<p><b>29</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 752,31 FROT 45,20g CA 163,27mg FE 8,96mg HDC 98,94g LIP 24,22g</p> <p>1º Sopa de cocido con verduras ECO 2º Pollo asado con patatas al horno P Fruta ECO</p> <p>S Judías verdes salteadas Pescado azul /Fruta</p>
<p><b>16</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 789,30 FROT 45,14g CA 242,71mg FE 4,66mg HDC 77,04g LIP 44,68g</p> <p>1º Sopa de estrellitas 2º Alitas de pollo a la miel y limón con mazorca de maíz P Yogur</p> <p>S Judías verdes rehogadas Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 684,09 FROT 28,50g CA 207,44mg FE 7,22mg HDC 107,97g LIP 15,31g</p> <p>1º Calamares (Infantil: Merluza) con salsa de tomate casera 2º Arroz con alubias y verduras de temporada P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Brochetas de pavo /Fruta</p>	<p><b>23</b></p> <p>E Ensalada fresca de temporada con fruta KCAL 734,49 FROT 29,24g CA 284,09mg FE 4,58mg HDC 95,65g LIP 26,05g</p> <p>1º Ensaladilla con huevo y atún 2º Arroz de pollo y aguacate P Yogur</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Carne roja magra /Fruta</p>
<p><b>30</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 704,83 FROT 27,57g CA 308,30mg FE 84,18g LIP 28,20g</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo) 2º Abadejo crujiente casero con ensalada P Yogur</p> <p>S Patatas cocidas Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta</p>	<p><b>24</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 817,44 FROT 24,17g CA 230,46mg FE 7,92mg HDC 103,41g LIP 35,24g</p> <p>1º Coca de taitana valenciana 2º Fabada vegetal P/ECO P Fruta ECO</p> <p>S Ensalada completa Revuelto de verduras /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Festivo KCAL FROT CA FE HDC LIP</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

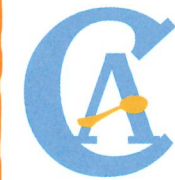
Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiacía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

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.



SIN FRUTOS SECOS  
\*\*\* Sólo condimentos permitido

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Nachos* con queso Rabas enharinadas caseras con salsa tártara Paella valenciana Postre permitido	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus permitido Caracolas a la italiana Merluza enharinada casera** con ensalada Fruta	15 Ensalada permitida Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	16 Ensalada permitida Sopa de ave Alitas de pollo al horno con verduras Fruta	17 Ensalada permitida Calamares con tomate Arroz de alubias y verduras Yogur
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Lentejas con verduras Pavo en salsa permitida con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada permitida Espaguetis integrales napolitana Gallineta al horno con brócoli Fruta	22 Ensalada permitida Crema de verduras Lomo asado con patatas Fruta	23 Ensalada permitida Ensaladilla Arroz de pollo y aguacate Yogur	24 Ensalada permitida Panini* de titaina Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada permitida Tallarines tapenade Merluza al horno con tomate Fruta	28 Ensalada permitida Huevos al gratén Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada permitida Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus permitido Arroz a la cubana Abadejo crujiente casero con ensalada Yogur	



El servicio de diseño de menús y la selección y producción de alimentos permitidos, en frío y en caliente, para colectividades desde octubre 2011.

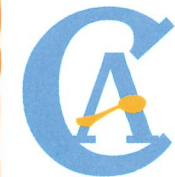
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

**SIN PESCADO, MARISCO**

\*\*\*SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Nachos* con queso Verduras enharinadas Paella valenciana Postre permitido	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus permitido Caracolas a la italiana Pollo al horno con ensalada Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa de estrellitas Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Huevos al horno con tomate Arroz de alubias y verduras Yogur
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Pavo al curry con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales napolitana Tortilla francesa con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Lomo asado con patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas con verduras y huevo Arroz de pollo y aguacate Yogur	24 Ensalada fresca de temporada Panini de titaina vegetal Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Pasta con a la italiana Pechuga plancha con tomate Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Huevos al horno con tomate y queso Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo al horno con patatas Fruta	30 Hummus permitido Arroz a la cubana Lomo empanado casero con ensalada Yogur	

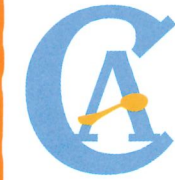


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN CARNE

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 Nachos con queso Rabas enharinadas caseras con salsa tártara Paella de verduras y legumbres Postre permitido	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 FESTIVO	14 Hummus con picos Caracolas a la italiana Suprema de merluza con ensalada Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con mazorca de maíz Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Calamares con salsa de tomate Arroz de alubias y verduras Yogur
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Curry de verduras y tofu con arroz pilaf integral Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales napolitana Gallineta en salsa verde con brócoli Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Seitán con patatas Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla Arroz con soja texturizada y aguacate Yogur	24 Ensalada fresca de temporada Coca casera de titaina Alubias blancas con verduras Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Tallarines tapenade Merluza a la provenzal con tomate Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Huevos al gratén Garbanzos con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Sopa vegetal Hamburguesa vegana con patatas Fruta	30 Hummus de remolacha Arroz a la cubana Abadejo crujiente casero con ensalada Yogur	



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.