

CEIP Baladre

usuario: baladre
contraseña: 1384_baladre

Desembre - 2025 MENU MENSUAL
BALADRE

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: 1384

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



1 E Ensalada de verdures de temporada 1º Espaguetis a la italiana 2º Lluç a la provençal amb carxofes P Iogurt S Crema de carabasseta Carn blanca /Fruita	2 E Ensalada de verdures de temporada 1º Mongetes amb xoriço 2º Coca de titaina valenciana P Fruita S Cous cous amb especies Truita de creïlla i ceba /Fruita	3 E Ensalada fresca ecològica 1º Sopa d'au amb verdures ecològiques 2º Pollo a l'ast amb creïlles rostides al pebre roig P Fruita S Bajoqueta saltejada Peix blanc /Fruita	4 E Ensalada fresca ecològica 1º Arròs a la cubana (tomaca i ou) 2º Bunyols de bacallà amb salsa tàrtara cassolana P Fruita ECO S Panolla amb sal Carn d'au /Fruita	5 E Ensalada de verdures de temporada 1º Potatge de cigrons amb espinacs 2º Magre amb tomaca P Fruita S Minestra saltejada Peix a la llima /Fruita
8 E 1º Festiu 2º P S	9 E Ensalada de verdures de temporada 1º Llenties a l'hortolana 2º Truita de creïlla i pa amb oli i pebre roig P Fruita S Tosta d'hummus Carn roja magra /Fruita	10 E Ensalada fresca ecològica 1º Sopa de putxero amb verdures ECO 2º Putxero P Fruita S Espinacs saltejats Peix al papillote /Fruita	11 E 1º Amanida completa amb sardines i ou dur 2º Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca) P Fruita ECO S Xips de moniato al forn Hamburguesa de soja /Fruita	12 E Ensalada fresca ecològica 1º Crema dubarry (coliflor i fesols) amb tostons integrals 2º Rel·lom al forn amb cous cous P Fruita S Creïlles cuites Peix blau /Fruita
15 E Ensalada de verdures de temporada 1º Macarrons a la piemontesa 2º Abadejo amb mussolina d'all P Iogurt S Sopa de quinoa Carn d'au /Fruita	16 E Ensalada de verdures de temporada 1º Llenties amb verdures i moniato P/ECO 2º Llonganisses amb tomaca P Fruita S Wok de verdures Peix blanc /Fruita	17 E Amanida de col 1º Arròs melós de rap i coliflor 2º Truita de creïlla amb pernil P Fruita ECO S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Carn magra de porc /Fruita	18 E Ensalada fresca ecològica 1º Crema de cigrons i carabassa rostida amb tostons integrals 2º Pollastre rostit amb panolla de dacs (Infantil: dacs saltada) P Fruita S Carabassa i creïlla al microones Peix blanc /Fruita	19 E Ensalada fresca ecològica 1º Canelons gratinats 2º Maire enfarinat amb bròquil ECO P Fruita S Broquetes de verdures Remenat d'alls tendres /Fruita
22 E 1º MENÚ ESPECIAL DE NADAL 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S
E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S



CEIP Baladre

usuario: baladre
contraseña: 1384_baladre

Diciembre - 2025 MENU MENSUAL
BALADRE

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Persimon, Mandarina

*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1384

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



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 pre-
paran 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.

1	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 791,73 PROT 34,47g CA 350,74mg FE 4,63mg HDC 119,15g LIP 38,14g
1º		Espaguetis a la italiana	
2º		Merluza a la provenzal con alcachofas	
P		Yogur	
S		Crema de calabacín Carne blanca /Fruta	

2	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 874,99 PROT 26,17g CA 221,05mg FE 7,86mg HDC 93,73g LIP 44,99g
1º		Habichuelas con chorizo	
2º		Coca de titaina valenciana	
P		Fruta	
S		Cous cous con especias Tortilla de patata y cebolla /Fruta	

3	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 780,64 PROT 41,46g CA 141,14mg FE 6,11mg HDC 105,78g LIP 32,04g
1º		Sopa de ave con verduras ecológicas	
2º		Pollo a l'ast con patatas asadas al pimentón	
P		Fruta	
S		Judías verdes salteadas Pescado blanco /Fruta	

4	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 984,00 PROT 24,54g CA 143,25mg FE 5,00mg HDC 118,51g LIP 45,97g
1º		Arroz a la cubana (tomate y huevo)	
2º		Buñuelos de bacalao con salsa tártara casera	
P		Fruta ECO	
S		Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta	

5	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 785,65 PROT 42,74g CA 228,60mg FE 10,28mg HDC 88,06g LIP 30,11g
1º		Potaje de garbanzos con espinacas	
2º		Magro con tomate	
P		Fruta	
S		Menestra salteada Pescado al limón /Fruta	

8	E		KCAL 771,43 PROT 32,54g CA 165,29mg FE 9,85mg HDC 115,73g LIP 20,72g
1º		Festivo	
2º			
P			
S			

9	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 771,43 PROT 32,54g CA 165,29mg FE 9,85mg HDC 115,73g LIP 20,72g
1º		Lentejas a la hortelana	
2º		Tortilla de patata y pan con aceite y pimentón	
P		Fruta	
S		Tosta de hummus Carne roja magra /Fruta	

10	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 758,60 PROT 43,58g CA 214,52mg FE 9,88mg HDC 105,73g LIP 27,05g
1º		Sopa de cocido con verduras ECO	
2º		Cocido completo	
P		Fruta	
S		Espinacas salteadas Pescado al papillote /Fruta	

11	E	Hummus de chirivía	KCAL 866,45 PROT 38,26g CA 212,65mg FE 10,86mg HDC 104,05g LIP 33,18g
1º		Ensalada completa con sardinilla y huevo duro	
2º		Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	
P		Fruta ECO	
S		Chips de boniato al horno Hamburguesa de soja /Fruta	

12	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 947,61 PROT 36,50g CA 186,43mg FE 7,99mg HDC 108,49g LIP 43,91g
1º		Crema dubarry (coliflor y alubias) con tostones integrales	
2º		Solomillo al horno con cous cous	
P		Fruta	
S		Patatas cocidas Pescado azul /Fruta	

15	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 927,66 PROT 37,65g CA 488,01mg FE 4,67mg HDC 108,84g LIP 39,82g
1º		Caracolas a la piemontesa	
2º		Abadejo con muselina de ajo	
P		Yogur	
S		Sopa de quinoa Carne de ave /Fruta	

16	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 809,56 PROT 25,81g CA 161,38mg FE 6,02mg HDC 120,04g LIP 25,00g
1º		Lentejas con verduras y boniato P/ECO	
2º		Longanizas con tomate	
P		Fruta	
S		Wok de verduras Pescado blanco /Fruta	

17	E	Ensalada de col	KCAL 809,56 PROT 25,81g CA 161,38mg FE 6,02mg HDC 120,04g LIP 25,00g
1º		Arroz meloso de rape y coliflor	
2º		Tortilla de patata con jamón serrano	
P		Fruta ECO	
S		Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	

18	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 832,46 PROT 34,12g CA 171,34mg FE 7,52mg HDC 92,90g LIP 36,37g
1º		Crema de garbanzos y calabaza asada con tostones integrales	
2º		Pollo asado con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)	
P		Fruta	
S		Calabaza y patata al microondas Pescado blanco /Fruta	

19	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 847,64 PROT 36,39g CA 226,00mg FE 3,40mg HDC 73,55g LIP 46,32g
1º		Canelones gratinados	
2º		Bacaladilla enharinada con brócoli ECO	
P		Fruta	
S		Brochetas de verduras Revuelto de ajos tiernos /Fruta	

22	E	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD	KCAL CA FE HDC LIP
1º			
2º			
P			
S			

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

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

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

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

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

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

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

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

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