

CEIP Baladre

usuario: baladre
contraseña: 1384_baladre

Juny - 2026 MENU MENSUAL
BALADRE

FRUITES DE TEMPORADA:

Cirera, Maduixa, Bresquilla
Meló, Nectarina, Meló d'Alger
Plàtan, Pinya

*Mín. 2 racions pa integral/setm

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1384

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 803,80 PROT 774,56 CA 43,58g FE 354,64mg HDC 9,40mg LIP 90,84g 29,55g</p> <p>Lentilles amb verdures de temporada</p> <p>Truita de creïlla amb formatge fresc</p> <p>Iogurt</p> <p>Carabasseta a la planxa Peix blau /Fruita</p>	<p>2</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 769,01 PROT 766,05 CA 34,38g FE 242,08mg HDC 7,33mg LIP 112,29g 20,58g</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspatxo Carn d'au /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>KCAL 779,95 PROT 833,10 CA 50,79g FE 166,29mg HDC 8,44mg LIP 87,68g 30,25g</p> <p>Sopa de putxero amb verdures ECO</p> <p>Pollastre al forn amb pebrots rostits</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Remenat de verdures /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Salmorejo</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Crunch de salmó amb carlota vichy</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>KCAL 903,19 PROT 852,90 CA 35,32g FE 382,22mg HDC 9,49mg LIP 141,31g 22,24g</p> <p>Piadina amb tomaca, alfàbega i formatge</p> <p>Curri de verdures i cigrons</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Creïlles cuites Peix al papillote /Fruita</p>
<p>8</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 774,56 PROT 774,56 CA 28,74g FE 261,53mg HDC 4,05mg LIP 74,70g 41,93g</p> <p>Crema de carabasseta, creïlla nova i ceba dolça</p> <p>Ragout de gall d'indi amb cous cous</p> <p>Iogurt</p> <p>Xips de moniato al forn Peix blanc /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 766,05 PROT 833,10 CA 40,77g FE 257,98mg HDC 10,07mg LIP 93,65g 26,23g</p> <p>Ous gratinats</p> <p>Lentilles a l'hortolana</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb espècies Carn roja magra /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo de meló d'alger</p> <p>Ensalada de pasta tricolor (vegetals i formatge fresc)</p> <p>Abadejo a la biscaina</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Tosta d'hummus Truita de verdura /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques P/ECO</p> <p>Cap de llom rostida amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Peix a la llima /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Maire en tempura amb saltat de verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspatxo Carn blanca /Fruita</p>
<p>15</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 798,13 PROT 798,13 CA 47,28g FE 593,32mg HDC 5,55mg LIP 104,00g 39,76g</p> <p>Fideuà de verdures</p> <p>Truita de formatge amb tomaca en oli d'alfàbega</p> <p>Iogurt</p> <p>Xips de moniato al forn Pizza casolana de verdures fresques de</p>	<p>16</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 765,20 PROT 765,20 CA 25,47g FE 183,44mg HDC 5,02mg LIP 107,28g 43,26g</p> <p>Rabes enfarinades amb salsa tàrtara</p> <p>Conches amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal Carn d'au /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Crema freda de meló</p> <p>Ensalada de cigrons, vegetals i formatge feta</p> <p>Aletes de pollastre amb allada amb creïlles</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Graellada de verdures Peix a la llima /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Crema de lentilles roges amb poma rostida</p> <p>Goulash de magre amb blat tendre</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'encisam amb alvocat Ous al plat /Fruita</p>	<p>19</p> <p>MENÚ FI DE CURS Gyozas</p> <p>Ensalada especial d'estiu</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspatxo Carn magra de porc /Fruita</p>
<p>22</p> <p>MENÚ FI DE CURS</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de carabasseta i formatge</p> <p>Mandonguilles a la jardineria</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Remenat d'espinacs /Fruita</p>				

CEIP Baladre

usuario: baladre
contraseña: 1384_baladre

Junio - 2026 MENU MENSUAL
BALADRE

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: 1384

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 803,80 FROT CA 43,58g FE 354,64mg HDC 9,40mg LIP 90,84g LIP 29,55g</p> <p>Lentejas con verduras de temporada</p> <p>Tortilla de patata con queso fresco</p> <p>Yogur</p> <p>Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta</p>	<p>2</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 769,01 FROT CA 34,38g FE 242,08mg HDC 7,33mg LIP 112,29g LIP 20,58g</p> <p>Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Merluza a la marinera</p> <p>Fruta</p> <p>Gazpacho Carne de ave /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Ensalada fresca ecológica KCAL 779,95 FROT CA 50,79g FE 166,29mg HDC 58,44mg LIP 87,68g LIP 30,25g</p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>Pollo al horno con asadillo de pimientos</p> <p>Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Revuelto de verduras /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Salmorejo KCAL 871,83 FROT CA 37,06g FE 102,95mg HDC 6,04mg LIP 94,06g LIP 38,87g</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Crunch de salmón con zanahoria vichy</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecológica KCAL 903,19 FROT CA 35,32g FE 382,22mg HDC 9,49mg LIP 141,31g LIP 22,24g</p> <p>Piadina con tomate, albahaca y queso</p> <p>Curry de garbanzos y verduras</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Patatas cocidas Pescado al papillote /Fruta</p>
<p>8</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 774,56 FROT CA 28,74g FE 261,53mg HDC 4,05mg LIP 74,70g LIP 41,93g</p> <p>Crema de calabacín, patata nueva y cebolla dulce</p> <p>Ragout de pavo con cous cous</p> <p>Yogur</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p>9</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 766,05 FROT CA 40,77g FE 257,98mg HDC 10,07mg LIP 93,65g LIP 26,23g</p> <p>Huevos al gratén</p> <p>Lentejas a la hortelana</p> <p>Fruta</p> <p>Quinoa con especias Carne roja magra /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Gazpacho de sandía KCAL 833,10 FROT CA 32,09g FE 204,92mg HDC 5,72mg LIP 126,84g LIP 40,62g</p> <p>Ensalada de pasta tricolor (vegetales y queso fresco)</p> <p>Abadejo a la vizcaína</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Tosta de hummus Tortilla de verdura /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Ensalada fresca ecológica KCAL 775,27 FROT CA 33,67g FE 168,41mg HDC 9,09mg LIP 82,73g LIP 49,96g</p> <p>Alubias blancas con verduras P/ECO</p> <p>Cabeza de lomo asada con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Pescado al limón /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca ecológica KCAL 852,90 FROT CA 30,87g FE 140,25mg HDC 5,18mg LIP 102,28g LIP 35,63g</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Bacaladilla en tempura con salteado de verduras</p> <p>Fruta</p> <p>Gazpacho Carne blanca /Fruta</p>
<p>15</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 798,13 FROT CA 47,28g FE 593,32mg HDC 5,55mg LIP 104,00g LIP 39,76g</p> <p>Fideuà de verduras</p> <p>Tortilla de queso con tomate en aceite de albahaca</p> <p>Yogur</p> <p>Chips de boniato al horno Pizza casera de verduras frescas de temporada</p>	<p>16</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 775,65 FROT CA 25,47g FE 183,44mg HDC 5,02mg LIP 107,28g LIP 43,26g</p> <p>Rabas enharinadas con salsa tártara</p> <p>Caracolas con boloñesa vegetal</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Crema fría de melón KCAL 775,20 FROT CA 38,88g FE 212,81mg HDC 6,67mg LIP 84,53g LIP 30,88g</p> <p>Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta</p> <p>Alitas de pollo al ajillo con patatas</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Parrillada de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Ensalada fresca ecológica KCAL 745,29 FROT CA 35,64g FE 126,63mg HDC 7,24mg LIP 99,20g LIP 28,14g</p> <p>Crema de lentejas rojas con manzana asada</p> <p>Goulash de magro con trigo tierno</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada de brotes con aguacate Huevos al plato /Fruta</p>	<p>19</p> <p>MENÚ FIN DE CURSO KCAL 730,62 FROT CA 39,65g FE 123,71mg HDC 4,75mg LIP 93,24g LIP 21,69g</p> <p>Gyozas</p> <p>Ensalada especial de verano</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Fruta</p> <p>Gazpacho Carne magra de cerdo /Fruta</p>
<p>22</p> <p>MENÚ FIN DE CURSO KCAL 756,85 FROT CA 28,20g FE 124,85mg HDC 4,42mg LIP 97,36g LIP 42,05g</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Espaguetis integrales con salsa de calabacín y queso</p> <p>Albóndigas a la jardinera</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Revuelto de espinacas /Fruta</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.

