

## CEP Lluís Vives (Alzira)

usuario: lluis\_vives\_alzira

contraseña: 1383\_lluis\_vives\_alzira

Juny - 2026 MENU MENSUAL LLUIS VIVES ALZIRA

### 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: 1383

### VALOR DIFERENCIADOR



### AL·LÈRGENS



<p><b>1</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Lentilles amb verdures de temporada</p> <p>Truita de creïlla amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la planxa Peix blau /Fruita</p>	<p><b>2</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</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><b>3</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></p> <p>Sopa de putxero amb verdures ECO</p> <p>Pollastre al forn amb pebrots rostits</p> <p>Iogurt</p> <p>Bajoqueta saltejada Remenat de verdures /Fruita</p>	<p><b>4</b></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><b>5</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></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><b>8</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Crema de carabasseta, creïlla nova i ceba dolça</p> <p>Ragout de gall d'indi amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>9</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Ous gratinats</p> <p>Lentilles a l'hortolana</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb espècies Carn roja magra /Fruita</p>	<p><b>10</b></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><b>11</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></p> <p><b>Fesols amb verdures ecològiques P/ECO</b></p> <p>Cap de llom rostida amb creïlles</p> <p>Iogurt</p> <p>Amanida completa Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></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><b>15</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</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><b>16</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Fideuà de Gandia (peix i marisc)</p> <p>Truita de formatge amb tomaca en oli d'alfàbega</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Pizza casolana de verdures fresques de</p>	<p><b>17</b></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><b>18</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></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 allvocat Ous al plat /Fruita</p>	<p><b>19</b></p> <p>Gyozas</p> <p>Ensalada especial d'estiu</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Batut casolà de llet i fruites</p> <p>Gaspatxo Carn magra de porc /Fruita</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>
<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

Disposem 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.



## CEP Lluís Vives (Alzira)

usuario: lluis\_vives\_alzira

contraseña: 1383\_lluis\_vives\_alzira

Junio - 2026 MENU MENSUAL LLUIS VIVES ALZIRA

### 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: 1383

### VALOR DIFERENCIADOR



### ALERGENOS



<p><b>1</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas con verduras de temporada</p> <p>Tortilla de patata con queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta</p>	<p><b>2</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</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><b>3</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p><b>Sopa de cocido con verduras ECO</b></p> <p>Pollo al horno con asadillo de pimientos</p> <p>Yogur</p> <p>Judías verdes salteadas Revuelto de verduras /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>Salmorejo</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><b>5</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p>Piadina con tomate, albahaca y queso</p> <p>Curry de garbanzos y verduras</p> <p><b>Fruta ECO</b></p> <p>Patatas cocidas Pescado al papillote /Fruta</p>
<p><b>8</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de calabacín, patata nueva y cebolla dulce</p> <p>Ragout de pavo con cous cous</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>9</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</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><b>10</b></p> <p>Gazpacho de sandía</p> <p>Ensalada de pasta tricolor (vegetales y queso fresco)</p> <p>Abadejo a la vizcaína</p> <p><b>Fruta ECO</b></p> <p>Tosta de hummus Tortilla de verdura /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p><b>Alubias blancas con verduras P/ECO</b></p> <p>Cabeza de lomo asada con patatas</p> <p>Yogur</p> <p>Ensalada completa Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></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><b>15</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</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><b>16</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Fideuá de Gandia (pescado y marisco)</p> <p>Tortilla de queso con tomate en aceite de albahaca</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Pizza casera de verduras frescas de temporada</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema fría de melón</p> <p>Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta</p> <p>Alitas de pollo al ajillo con patatas</p> <p><b>Fruta ECO</b></p> <p>Parrillada de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></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><b>19</b></p> <p>Gyozas</p> <p>Ensalada especial de verano</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Batido casero de leche y frutas</p> <p>Gazpacho 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, 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.

