

## CEIP Sant Roc

usuàrio: sant\_roc

contraseña: 1410\_sant\_roc

## Març - 2026 MENU CATERING SAN ROC

### 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: 1410

### VALOR DIFERENCIADOR



### AL·LÈRGENS



<p><b>2</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Potatge de cigrons amb bledes (Infantil: Puré de cigrons)</p> <p>Llom a la portuguesa</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>3</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Arròs amb secret, bolets i carbassa</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita</p> <p>Cous cous amb especes Truita de ceba /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Sopa minestrone amb verdures</p> <p>Pollastre rostit (Infantil: Ragout de pollastre) amb creïlles fornere</p> <p>Fruita</p> <p>Bròquil al vapor Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>5</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Espirals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Truita d'espinaçs amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures Mandonguilles vegetals /Fruita</p>	<p><b>6</b></p> <p>Hummus d'olives verdes amb nachos</p> <p>Crema de llentilles roges amb poma rostida amb tostonos</p> <p>Salmó en salsa de soja i saltat de verdures</p> <p>Iogurt</p> <p>Amanida completa Carn blanca /Fruita</p>
<p><b>9</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Fideuà de verdures i soja</p> <p>Bacallà a la biscaïna (tomaca, pimentó ceba)</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Hamburguesa de llentilles /Fruita</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>DIA DE LA TRUITA DE CREÏLLA</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Fesol blancs amb verdures (Infantil: Crema de fesol i verdures)</p> <p>Truita de creïlla amb pernil cuit</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra saltejada Peix blau /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>Amanida de col</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal amb formatge</p> <p>Lluç a la provençal amb pèsols</p> <p>Fruita</p> <p>Creïlles cuites Carn magra de porc /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p>Ensalada fresca de temporada amb fruita</p> <p>Entremesos variats</p> <p>Paella del nostre mestre arrosser</p> <p>Iogurt</p> <p>Bajoqueta saltejada Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>13</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></p> <p><b>Llentilles a l'hortolana P/ECO</b></p> <p>Pollastre al forn (Infantil: Ragout de pollastre) amb cous cous</p> <p><b>Fruita ECO</b></p> <p>Crema de porro Peix al papillote /Fruita</p>
<p><b>16</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Crema festival de llegums amb tostonos</p> <p>Truita francesa amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig plantxa Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>17</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Macarrons a la puttanesca amb formatge (Infantil: Macarrons a la italiana)</p> <p>Abadejo a la koskera (Infantil: Abadejos al forn) amb espàrrecs verds</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>Festiu</p>	<p><b>19</b></p> <p>Festiu</p>	<p><b>20</b></p> <p>Festiu</p>
<p><b>23</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Caragols de mar a la napolitana amb formatge</p> <p>Abadejo a la bilbaina</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>24</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa planxa) amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>25</b></p> <p>Humus de cigrons amb pèsols</p> <p>Amanida completa (Infantil: York amb formatge)</p> <p>Paella valenciana amb carxofes</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></p> <p><b>Llentilles amb verdures P/ECO</b></p> <p>Truita de tonyina amb verdures</p> <p><b>Fruita ECO</b></p> <p>Broquetes de verdures Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>27</b></p> <p>Ensalada fresca de temporada amb fruita</p> <p>Espaguetis al pomodoro amb formatge</p> <p>Bacallà a la llauna amb base de verdures</p> <p>Iogurt</p> <p>Cous cous amb especes Remenat de verdures /Fruita</p>
<p><b>30</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p><b>Favada vegetal P/ECO (Infantil: Crema de fesols)</b></p> <p>Pizza margarida</p> <p>Fruita</p> <p>Creïlles cuites Peix blau /Fruita</p>	<p><b>31</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Lluç amb salsa verda</p> <p><b>Fruita ECO</b></p> <p>Carabasseta a la plantxa Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>32</b></p> <p>Festiu</p>	<p><b>33</b></p> <p>Festiu</p>	<p><b>34</b></p> <p>Festiu</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 Sant Roc

usuario: sant\_roc

contraseña: 1410\_sant\_roc

Marzo - 2026 MENU CATERING SAN ROC

## FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera  
Fresón, Naranja

\*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1410

## VALOR DIFERENCIADOR



## ALERGENOS



<p><b>2</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Potaje de garbanzos con acelgas (Infantil: Puré de garbanzos)</p> <p>Lomo a la portuguesa</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz con secreto, setas y calabaza</p> <p>Merluza a la marinera</p> <p>Fruta</p> <p>Cous cous con especias Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Sopa minestrone con verduras</p> <p>Pollo asado (Infantil: Ragout de pollo con patatas panadera)</p> <p>Fruta</p> <p>Brócoli al vapor Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Espirales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Tortilla de espinacas con queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Wok de verduras Albóndigas vegetales /Fruta</p>	<p><b>6</b></p> <p>Hummus de aceitunas verdes con nachos</p> <p>Crema de lentejas rojas con manzana asada con tostones</p> <p>Salmon en salsa de soja y salteado de verduras</p> <p>Yogur</p> <p>Ensalada completa Carne blanca /Fruta</p>
<p><b>9</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Fideua de verduras y soja</p> <p>Bacalao a la vizcaína (tomate, pimiento y cebolla)</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Hamburguesa de lentejas /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>DÍA DE LA TORTILLA DE PATATA</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Alubias blancas con verduras (Infantil: Crema de alubias y verduras)</p> <p>Tortilla de patata con jamón cocido</p> <p>Fruta</p> <p>Menestra salteada Pescado azul /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>Ensalada de col</p> <p>Macarrones integrales con boloñesa vegetal con queso</p> <p>Merluza a la provenzal con guisantes</p> <p>Fruta</p> <p>Patatas cocidas Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>Ensalada fresca de temporada con fruta</p> <p>Entremeses variados</p> <p>Paella de nuestro maestro arrocero</p> <p>Yogur</p> <p>Judías verdes salteadas Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>13</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p><b>Lentejas a la hortelana P/ECO</b></p> <p>Jamoncitos de pollo (Infantil: Ragout de pollo) con cous cous</p> <p><b>Fruta ECO</b></p> <p>Crema de puerros Pescado al papillote /Fruta</p>
<p><b>16</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema festival de legumbres con tostones</p> <p>Tortilla francesa con queso</p> <p>Fruta</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Macarrones a la putanesca con queso (Infantil: Macarrones a la italiana)</p> <p>Abadejo a la koskera (Infantil: Abadejo al horno) con espárragos verdes</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>Festivo</p>	<p><b>19</b></p> <p>Festivo</p>	<p><b>20</b></p> <p>Festivo</p>
<p><b>23</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Caracolas a la napolitana con queso</p> <p>Abadejo a la bilbaína</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>24</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Garbanzos estofados con verduras</p> <p>Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa plancha) con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>25</b></p> <p>Hummus de garbanzos con picos de pan</p> <p>Ensalada completa (Infantil: York con queso)</p> <p>Paella valenciana con alcachofas</p> <p>Fruta</p> <p>Champiñones gratinados Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>26</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p><b>Lentejas a la jardinera P/ECO</b></p> <p>Tortilla de atún con verduras</p> <p><b>Fruta ECO</b></p> <p>Brochetas de verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>27</b></p> <p>Ensalada fresca de temporada con fruta</p> <p>Espaguetis al pomodoro con queso</p> <p>Bacalao a la llauna con base de verduras</p> <p>Yogur</p> <p>Cous cous con especias Revuelto de verduras /Fruta</p>
<p><b>30</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p><b>Fabada vegetal P/ECO (Infantil: Crema de alubias)</b></p> <p>Pizza margarita</p> <p>Fruta</p> <p>Patatas cocidas Pescado azul /Fruta</p>	<p><b>31</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Merluza en salsa verde</p> <p><b>Fruta ECO</b></p> <p>Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta</p>			

Avenida 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.

