

CEIP Sant Roc

usuàrio: sant\_roc

contraseña: 1410\_sant\_roc

Juny - 2026 MENU CATERING SAN ROC

## 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: 1410

## VALOR DIFERENCIADOR



## AL·LÈRGENS



<p><b>1</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Pasta integral a la bolonyesa</p> <p>Abadejo a la koskera</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspaxo</p> <p>Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>2</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Llenties a l'hortolana P/ECO</p> <p>Truita de carbassó amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures</p> <p>Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>3</b></p> <p>Gaspaxo andalús</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Aladros en tempura amb carlota vichys</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Amanida completa</p> <p>Carn magra de porc /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Crema de fesols i verdures amb tostons</p> <p>Contraixua de pollastre a l'ast (Infantil: Ragout de pollastre) amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada de verdures gratinades</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>5</b></p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Bajoquetes saltades amb ceba</p> <p>Iogurt</p> <p>Taboule de couscous</p> <p>Remenat d'espinacs /Fruita</p>
<p><b>8</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Cigrons al curri amb llet de coco</p> <p>Llonganisses amb samfaina manxega</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn</p> <p>Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>9</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Salmó al forn amb verdures thai</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb espècies</p> <p>Carn roja magra /Fruita</p>	<p><b>10</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Sopa d'olla amb cigrons</p> <p>Ales de pollastre bbq (Infantil: Ragout de pollastre) amb dacsà</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Tosta d'hummus</p> <p>Peix blau /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>Gaspaxo andalús</p> <p>Ensalada d'estiu amb creïlla, tonyina i vegetals (Infantil: Bullit de temporada)</p> <p>Truita francesa amb formatge manxec</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa</p> <p>Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Llomello a la planxa amb creïlles</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Iogurt</p> <p>Gaspaxo</p> <p>Ous al plat /Fruita</p>
<p><b>15</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Crema de verdures de temporada amb tostons</p> <p>PIZZERO</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal</p> <p>Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>16</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Llenties estofades amb verdures de temporada</p> <p>Llom a la portuguesa</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa</p> <p>Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>17</b></p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Graellada de verdures</p> <p>Truita de ceba /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Crema de pèsols amb tostons</p> <p>Pollastre amb allada (Infantil: Goulash de pollastre) amb verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'encisam amb alvocat</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>19</b></p> <p>Frivolitats</p> <p>Bunyols de bacallà</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Iogurt bebible</p> <p>Gaspaxo</p> <p>Carn magra de porc /Fruita</p>
<p><b>22</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Crema festival de llegums</p> <p>Mandonguilles a la jardineria</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra de verdures amb pernil</p> <p>Lluç a la provençal amb tomaca concassé</p>				

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (València)  
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

Junio - 2026 MENU CATERING SAN ROC

## 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: 1410

## VALOR DIFERENCIADOR



## ALERGENOS



<p><b>1</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 814,27 FROT Pasta integral a la boloñesa 38,15g CA 244,56mg FE Abadejo a la koskera 9,18mg HDC 105,76g LIP Fruta 26,75g</p> <p>Gazpacho Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>2</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 945,20 FROT Lentejas a la hortelana P/ECO 54,20g CA 238,62mg FE Tortilla de calabacín con queso fresco 12,02mg HDC 98,23g LIP Fruta 38,06g</p> <p>Wok de verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>Gazpacho andaluz KCAL 879,30 FROT Arroz a la milanesa 34,76g CA 101,57mg FE Boquerones enharinados con zanahorias vichy 8,88mg HDC 138,58g LIP Fruta ECO 21,54g</p> <p>Ensalada completa Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 835,10 FROT Crema de alubias y verduras con tostones 33,50g CA 177,11mg FE Contramuslo de pollo a l'ast (Infantil: Ragout de pollo) con patatas 7,86mg HDC 100,77g LIP Fruta 33,90g</p> <p>Tosta de verduras gratinadas Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica KCAL 793,94 FROT Fideua de pescado y marisco 42,71g CA 471,29mg FE Judías verdes salteadas con cebolla 7,29mg HDC 115,54g LIP Yogur 38,10g</p> <p>Tabulé de couscous Revuelto de espinacas /Fruta</p>
<p><b>8</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 950,56 FROT Garbanzos al curry con leche de coco 29,28g CA 222,53mg FE Longanizas con pisto manchego 9,75mg HDC 112,86g LIP Fruta 43,28g</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>9</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 926,68 FROT Arroz a la cubana (tomate y huevo) 35,16g CA 123,72mg FE Salmón al horno con verduras thai 5,74mg HDC 109,18g LIP Fruta 42,63g</p> <p>Quinoa con especias Carne roja magra /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 808,56 FROT Sopa de cocido con garbanzos 40,79g CA 146,89mg FE Alitas de pollo bbq (Infantil: Ragout de pollo) con maíz 6,74mg HDC 104,62g LIP Fruta ECO 39,87g</p> <p>Tosta de hummus Pescado azul /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>Gazpacho andaluz KCAL 808,56 FROT Ensalada de verano con patata, atún y vegetales (Infantil: Hervido de temporada) 27,24g CA 259,19mg FE Tortilla francesa con queso manchego 5,65mg HDC 69,30g LIP Fruta 47,86g</p> <p>Ensalada completa Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica KCAL 640,38 FROT Lomo de cerdo a la plancha con patatas 32,64g CA 319,63mg FE Fabada vegetal 8,35mg HDC 63,28g LIP Yogur 39,26g</p> <p>Gazpacho Huevos al plato /Fruta</p>
<p><b>15</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 752,98 FROT Crema de verduras de temporada con tostones 27,32g CA 255,32mg FE PIZZERO 4,12mg HDC 108,66g LIP Fruta 23,82g</p> <p>Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>16</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 858,01 FROT Lentejas estofadas con verduras de temporada 36,90g CA 172,36mg FE Lomo a la portuguesa 10,06mg HDC 123,39g LIP Fruta 24,61g</p> <p>Ensalada completa Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica KCAL 788,54 FROT Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso) 34,79g CA 248,87mg FE Merluza a la marinera 7,74mg HDC 119,37g LIP Fruta ECO 19,27g</p> <p>Parrillada de verduras Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 798,47 FROT Crema de guisantes con tostones 34,14g CA 126,72mg FE Pollo al ajillo (Infantil: Goulash de pollo) con verduras 6,13mg HDC 93,49g LIP Fruta 33,25g</p> <p>Tostada de brotes con aguacate Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>Frivolidades KCAL 881,71 FROT Buñuelos de bacalao 36,46g CA 140,47mg FE Paella valenciana 2,14mg HDC 176,48g LIP Yogur bebible 40,85g</p> <p>Gazpacho Carne magra de cerdo /Fruta</p>
<p><b>22</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 841,35 FROT Crema festival de legumbres 32,47g CA 230,58mg FE Albóndigas a la jardinera 9,79mg HDC 97,31g LIP Fruta 35,94g</p> <p>Menestra de verduras con jamón Merluza a la provenzal con tomate cassésé</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.

