

CEIP Tomàs Albert

usuario: tomas_albert

usuario: 1443_tomas_albert

Setembre - 2025 MENU CATERING
TOMAS ALBERT

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Pinya, Meló
Meló d'Alger, Poma

*El menú inclou 1 ració de pa

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1443

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassot (Valencia)
T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisat per la nutricionista
col·legiada Laura Guillem, Núm. CV00275

Disposen de menús adaptats a l'edat dels comensals,
raons ètiques, al·lèrgies i altres patologies etc.
L'avaluació nutricional està basada en el grup d'edat. Els
nostres menús es preparen d'acord amb les directrius
de la normativa vigent en cada comunitat.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la
cuina i en la direcció del centre.

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

8	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
	1º	Pasta a la italiana amb formatge	737,57
	2º	Lluç a la marinera amb clòtxines	39,26g
P		Fruita	356,17mg
			FE 6,22mg
			HDC 108,13g
			LIP 30,35g
S		Quinoa amb espècies	
		Truita de carabasseta i alvocat /Fruita	

9	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL
	1º	Llenties amb verdures P/ECO	799,41
	2º	Pollastre rostí amb creïlles rostides al pebre roig	40,77g
P		Fruita ECO	157,58mg
			FE 9,51mg
			HDC 103,78g
			LIP 24,94g
S		Espàrrecs amb pernil	
		Carn blanca magra /Fruita	

10	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
	1º	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	868,71
	2º	Croquetes d'abaejo amb pèsols	19,73g
P		Fruita	101,47mg
			FE 4,20mg
			HDC 115,50g
			LIP 37,14g
S		Faves saltejades amb alls tendres	
		Titot a tacs amb carabasseta /Fruita	

11	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL
	1º	Crema de fesols i porro amb tostons	1010,36
	2º	Mandonguilles a la jardineria	29,24g
P		Fruita	165,98mg
			FE 7,19mg
			HDC 117,81g
			LIP 48,33g
S		Bajoqueta saltejada	
		Torrada de tomata, formatge fresc i anxoves	

12	E	Tomaca i formatge tendre	KCAL
	1º	Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, pèsol, maionesa) amb pics de pa	748,22
	2º	Fideuà de peix i marisc (fons de llotja)	41,08g
P		Iogur natural	431,81mg
			FE 4,79mg
			HDC 96,05g
			LIP 41,72g
S		Espinacs saltejats amb panses i pinyons	
		Carn d'au /Fruita	

15	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
	1º	Crema de llenties roges amb tostons	903,59
	2º	Truita de creïlla amb formatge tovallo valencià	44,23g
P		Fruita	374,29mg
			FE 10,87mg
			HDC 112,31g
			LIP 31,37g
S		Escalivada	
		Peix al papillote amb quinoa /Fruita	

16	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL
	1º	Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal	859,04
	2º	Salmó al forn amb bajoquetes	35,64g
P		Fruita	181,52mg
			FE 7,36mg
			HDC 110,28g
			LIP 31,61g
S		Crepe de verdures	
		Ous al plat /Fruita	

17	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
	1º	Sopa d'olla	949,05
	2º	Rellom al forn amb creïlles	49,88g
P		Fruita	171,57mg
			FE 8,71mg
			HDC 96,46g
			LIP 47,65g
S		Pèssols amb pernil i ceba	
		Croquetes casolanes de llegums /Fruita	

18	E	SETMANA DE LA PAELLA	KCAL
	1º	Capritx de calamar	776,20
	2º	Paella valenciana amb pollastre de camp	33,38g
P		Fruita ECO	141,09mg
			FE 4,57mg
			HDC 111,19g
			LIP 22,10g
S		Panolla amb sal	
		Remenat de bròquil i formatge /Fruita	

19	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL
	1º	Cigrons estofats amb verdures	849,09
	2º	Pizza margarida	36,26g
P		Iogurt	529,09mg
			FE 7,94mg
			HDC 112,06g
			LIP 27,87g
S		Xampinyons gratinats	
		Salmó al papillote /Fruita	

22	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
	1º	Espirals a la bolonyesa amb formatge	809,98
	2º	Gallineta al pebre vermell/Inf:Lluç amb carlota vichy	35,30g
P		Fruita	249,92mg
			FE 7,74mg
			HDC 117,80g
			LIP 38,45g
S		Creïlles al gratén	
		Remenat de verdures /Fruita	

23	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL
	1º	Fesols amb verdures	763,86
	2º	Ales de pollastre bbq (Infantil: Estofat de pollastre) amb panolla de dacs (Infantil:)	36,87g
P		Fruita	179,21mg
			FE 7,56mg
			HDC 94,09g
			LIP 27,38g
S		Xips de moniato al forn	
		Truita de tonyina i carabasseta /Fruita	

24	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
	1º	Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca)	908,65
	2º	Aladroc a l'andalusa amb maionesa	43,03g
P		Fruita	123,58mg
			FE 6,69mg
			HDC 89,63g
			LIP 42,62g
S		Albergínia farcida de verdures	
		Carn roja magra /Fruita	

25	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL
	1º	Llenties amb verdures P/ECO	775,47
	2º	Truita de creïlla i ceba amb formatge	33,20g
P		Fruita ECO	302,91mg
			FE 9,61mg
			HDC 101,85g
			LIP 26,59g
S		Bullit de verdures	
		Broquetes de titot /Fruita	

26	E	Gaspaxo andalús	KCAL
	1º	Ensalada camperola de creïlla, vegetals i tonyina amb ou dur	862,07
	2º	Estofat de tito amb cous cous	44,20g
P		Iogurt Artesà	261,24mg
			FE 6,39mg
			HDC 80,82g
			LIP 41,85g
S		Coliflor amb creïlla	
		Peix a la llima /Fruita	

29	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
	1º	Estofat de porc amb verdures i creïlles	800,23
	2º	Truita francesa i pa amb oli i pebre roig	28,59g
P		Fruita	150,52mg
			FE 6,59mg
			HDC 91,90g
			LIP 36,37g
S		Wok de verdures	
		Gambes saltejades amb bolet /Fruita	

30	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL
	1º	Llaçets a la napolitana amb formatge	864,07
	2º	Abadejo a la llauna amb base de verdures	34,01g
P		Fruita ECO	360,87mg
			FE 6,09mg
			HDC 129,69g
			LIP 37,60g
S		Ceba tendra i pimentó roig plantxa	
		Carn magra de porc /Fruita	

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

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

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

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

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

La información sobre los alérgenos está en la cocina y en la dirección del centro.