

CEIP Tomàs Albert

usuario: tomas_albert
usuario: 1443_tomas_albert

Març - 2026 MENU CATERING
TOMAS ALBERT

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: 1443

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1^a 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

Disposem de menús adaptats a l'estat 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·lèrgogens està disponible en
la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral
un dia a la setmana.

2	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 787,37 PROT 31,79g CA 271,29mg FE 10,70mg HDC 110,44g LIP 24,06g
1º		Potatge de cigrons amb bledes (Infantil: Puré de cigrons)	
2º		Llom a la portuguesa	
P		Fruita	
S		Carabasseta a la plantxa Peix a la llima /Fruita	

3	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 834,21 PROT 47,05g CA 199,29mg FE 6,70mg HDC 103,55g LIP 27,53g
1º		Arròs amb secret, bolets i carbassa	
2º		Lluç a la marinera	
P		Fruita	
S		Cous cous amb especes Truita de ceba /Fruita	

4	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 834,73 PROT 39,21g CA 124,46mg FE 6,00mg HDC 116,12g LIP 39,82g
1º		Sopa minestrone amb verdres	
2º		Pollastre rostit (Infantil: Ragout de pollastre) amb creïlles fornere	
P		Fruita	
S		Bròquil al vapor Peix blanc /Fruita	

5	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 766,50 PROT 29,76g CA 271,79mg FE 6,99mg HDC 116,68g LIP 38,87g
1º		Espirals a la italiana (tomaca, formatge)	
2º		Truita d'espinacs amb formatge fresc	
P		Fruita	
S		Wok de verdres Mandonguilles vegetals /Fruita	

6	E	Hummus d'olives verdes amb nachos	KCAL 784,17 PROT 46,45g CA 278,43mg FE 10,25mg HDC 81,08g LIP 34,53g
1º		Crema de llentilles roges amb poma rostida amb tostons	
2º		Salmó en salsa de soja i saltat de verdres	
P		Iogurt	
S		Amanida completa Carn blanca /Fruita	

9	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 783,47 PROT 31,33g CA 188,71mg FE 6,70mg HDC 132,83g LIP 35,09g
1º		Fideuà de verdres i soja	
2º		Bacallà a la biscaina (tomaca, pimentó ceba)	
P		Fruita	
S		Xips de moniato al forn Hamburguesa de llentilles /Fruita	

10	E	DIA DE LA TRUITA DE CREÏLLA Ensalada de verdres de temporada	KCAL 745,51 PROT 29,47g CA 193,78mg FE 8,73mg HDC 97,92g LIP 26,55g
1º		Fesol blancs amb verdres (Infantil: Crema de fesol i verdres)	
2º		Truita de creïlla amb pernil cuit	
P		Fruita	
S		Minestra saltejada Peix blau /Fruita	

11	E	Amanida de col	KCAL 815,04 PROT 36,74g CA 303,96mg FE 8,73mg HDC 116,78g LIP 23,09g
1º		Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal amb formatge	
2º		Lluç a la provençal amb pèsols	
P		Fruita	
S		Creïlles cuites Carn magra de porc /Fruita	

12	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 830,28 PROT 50,85g CA 173,31mg FE 11,15mg HDC 94,58g LIP 28,87g
1º		Llentilles a l'hortolana P/ECO	
2º		Pollastre al forn (Infantil: Ragout de pollastre) amb cous cous	
P		Fruita ECO	
S		Crema de porro Peix al papillote /Fruita	

13	E	Ensalada fresca de temporada amb fruita	KCAL 806,38 PROT 26,06g CA 287,91mg FE 3,44mg HDC 95,26g LIP 35,81g
1º		Ensaladilla (Infantil: Truita francesa)	
2º		Arròs del senyoret	
P		Iogurt	
S		Bajoqueta saltejada Carn d'au /Fruita	

16	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 834,28 PROT 34,20g CA 350,58mg FE 10,75mg HDC 99,25g LIP 34,24g
1º		Crema festival de llegums amb tostons	
2º		Truita francesa amb formatge	
P		Fruita	
S		Ceba tendra i pimentó roig plantxa Peix a la llima /Fruita	

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

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

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

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

23	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 791,26 PROT 30,30g CA 324,08mg FE 4,42mg HDC 101,66g LIP 43,46g
1º		Caragols de mar a la napolitana amb formatge	
2º		Abadejo a la bilbaina	
P		Fruita	
S		Amanida completa Carn d'au /Fruita	

24	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 751,67 PROT 25,59g CA 323,30mg FE 9,00mg HDC 112,08g LIP 21,96g
1º		Cigrons estofats amb verdres	
2º		Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa planxa) amb creïlles	
P		Fruita	
S		Panolla amb sal Peix blanc /Fruita	

25	E	Hummus de cigrons ambs pics de pa	KCAL 972,74 PROT 35,02g CA 296,17mg FE 6,35mg HDC 127,17g LIP 35,90g
1º		Amanida completa (Infantil: York amb formatge)	
2º		Paella valenciana amb carxofes	
P		Fruita	
S		Xampinyons gratinats Carn blanca /Fruita	

26	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 783,33 PROT 36,81g CA 171,68mg FE 10,31mg HDC 106,33g LIP 24,27g
1º		Llentilles amb verdres P/ECO	
2º		Truita de tonyina amb verdres	
P		Fruita ECO	
S		Broquetes de verdres Peix al papillote /Fruita	

27	E	Ensalada fresca de temporada amb fruita	KCAL 835,70 PROT 36,19g CA 503,84mg FE 8,03mg HDC 128,99g LIP 19,34g
1º		Espaguetis al pomodoro amb formatge	
2º		Bacallà a la llauna amb base de verdres	
P		Iogurt	
S		Cous cous amb especes Remenat de verdres /Fruita	

30	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 825,25 PROT 32,12g CA 332,91mg FE 6,94mg HDC 118,89g LIP 24,44g
1º		Favada vegetal P/ECO (Infantil: Crema de fesols)	
2º		Pizza margarida	
P		Fruita	
S		Creïlles cuites Peix blau /Fruita	

31	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 777,79 PROT 31,02g CA 169,65mg FE 5,42mg HDC 92,72g LIP 31,53g
1º		Arròs a la cubana (tomaca i ou)	
2º		Lluç amb salsa verda	
P		Fruita ECO	
S		Carabasseta a la plantxa Carn d'au /Fruita	

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

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

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

CEIP Tomàs Albert

usuario: tomas_albert

usuario: 1443_tomas_albert

Marzo - 2026 MENU CATERING
TOMAS ALBERT

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón, Naranja

*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1443

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



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, celiaquía, etc. La evaluación nutricional
se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se pre-
paran conforme a las directrices de la "Guía de menús
de menjadors 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.

2 E Ensalada de verduras de temporada 1º Potaje de garbanzos con acelgas (Infantil: Puré de garbanzos) 2º Lomo a la portuguesa P Fruta S Calabacín a la plancha Pescado al limón /Fruta	3 E Ensalada de verduras de temporada 1º Arroz con secreto, setas y calabaza 2º Merluza a la marinera P Fruta S Cous cous con especias Tortilla de cebolla /Fruta	4 E Ensalada de verduras de temporada 1º Sopa minestrone con verduras 2º Pollo asado (Infantil: Ragout de pollo) con patatas panadera P Fruta S Brócoli al vapor Pescado blanco /Fruta	5 E Ensalada de verduras de temporada 1º Espirales a la italiana (tomate, queso) 2º Tortilla de espinacas con queso fresco P Fruta S Wok de verduras Albóndigas vegetales /Fruta	6 E Humus de aceitunas verdes con nachos 1º Crema de lentejas rojas con manzana asada con tostones 2º Salmón en salsa de soja y salteado de verduras P Yogur S Ensalada completa Carne blanca /Fruta
9 E Ensalada de verduras de temporada 1º Fideua de verduras y soja 2º Bacalao a la vizcaína (tomate, pimientos y cebolla) P Fruta S Chips de boniato al horno Hamburguesa de lentejas /Fruta	10 E DÍA DE LA TORTILLA DE PATATA Ensalada de verduras de temporada 1º Alubias blancas con verduras (Infantil: Crema de alubias y verduras) 2º Tortilla de patata con jamón cocido P Fruta S Menestra salteada Pescado azul /Fruta	11 E Ensalada de col 1º Macarrones integrales con boloñesa vegetal con queso 2º Merluza a la provenzal con guisantes P Fruta S Patatas cocidas Carne magra de cerdo /Fruta	12 E Ensalada fresca ecológica 1º Lentejas a la hortelana P/ECO 2º Jamonicos de pollo (Infantil: Ragout de pollo) con cous cous P Fruta ECO S Crema de puerros Pescado al papillote /Fruta	13 E Ensalada fresca de temporada con fruta 1º Ensaladilla (Infantil: Tortilla francesa) 2º Arroz del senyoret P Yogur S Judías verdes salteadas Carne de ave /Fruta
16 E Ensalada de verduras de temporada 1º Crema festival de legumbres con tostones 2º Tortilla francesa con queso P Fruta S Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado al limón /Fruta	17 E Festivo 1º Festivo 2º Festivo P Festivo S Festivo	18 E Festivo 1º Festivo 2º Festivo P Festivo S Festivo	19 E Festivo 1º Festivo 2º Festivo P Festivo S Festivo	20 E Festivo 1º Festivo 2º Festivo P Festivo S Festivo
23 E Ensalada de verduras de temporada 1º Caracolas a la napolitana con queso 2º Abadejo a la bilbaína P Fruta S Ensalada completa Carne de ave /Fruta	24 E Ensalada de verduras de temporada 1º Garbanzos estofados con verduras 2º Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa plancha) con patatas P Fruta S Mazorca de maíz con sal Pescado blanco /Fruta	25 E Humus de garbanzos con picos de pan 1º Ensalada completa (Infantil: York con queso) 2º Paella valenciana con alcachofas P Fruta S Champiñones gratinados Carne blanca /Fruta	26 E Ensalada fresca ecológica 1º Lentejas a la jardinera P/ECO 2º Tortilla de atún con verduras P Fruta ECO S Brochetas de verduras Pescado al papillote /Fruta	27 E Ensalada fresca de temporada con fruta 1º Espaguetis al pomodoro con queso 2º Bacalao a la llauna con base de verduras P Yogur S Cous cous con especias Revuelto de verduras /Fruta
30 E Ensalada de verduras de temporada 1º Fabada vegetal P/ECO (Infantil: Crema de alubias) 2º Pizza margarita P Fruta S Patatas cocidas Pescado azul /Fruta	31 E Ensalada fresca ecológica 1º Arroz a la cubana (tomate y huevo) 2º Merluza en salsa verde P Fruta ECO S Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S