

CEIP Tomàs Albert

usuàrio: tomas_albert
usuàrio: 1443_tomas_albert

Juny - 2026 MENU CATERING
TOMAS ALBERT

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: 1443

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</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>2</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>3</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>4</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 creilles</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada de verdures gratinades</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p>5</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>8</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>9</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>10</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>11</p> <p>Gaspaxo andalús</p> <p>Ensalada d'estiu amb creilla, 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>12</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Pizza margarida</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Iogurt</p> <p>Gaspaxo</p> <p>Ous al plat /Fruita</p>
<p>15</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Fajita vegetal amb formatge</p> <p>Pasta amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal</p> <p>Carn d'au /Fruita</p>	<p>16</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>17</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>18</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>19</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>22</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Crema festival de llegums</p> <p>Mandonguilles a la jardineria</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa</p> <p>Remenat d'all tendres /Fruita</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 Tomàs Albert

usuario: tomas_albert
usuario: 1443_tomas_albert

Junio - 2026 MENU CATERING
TOMAS ALBERT

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: 1443

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 814,27 PROT 38,15g CA 244,56mg FE 9,18mg HDC 105,76g LIP 26,75g</p> <p>Pasta integral a la boloñesa</p> <p>Abadejo a la koskera</p> <p>Fruta</p> <p>Gazpacho Carne de ave /Fruta</p>	<p>2</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 945,20 PROT 54,20g CA 238,62mg FE 12,02mg HDC 98,23g LIP 38,06g</p> <p>Lentejas a la hortelana P/ECO</p> <p>Tortilla de calabacín con queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Wok de verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Gazpacho andaluz KCAL 879,30 PROT 34,76g CA 101,57mg FE 10,57mg HDC 138,58g LIP 21,54g</p> <p>Arroz a la milanesa</p> <p>Boquerones enharinados con zanahorias vichy</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Ensalada completa Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 835,10 PROT 33,50g CA 177,11mg FE 7,86mg HDC 100,77g LIP 33,90g</p> <p>Crema de alubias y verduras con tostones</p> <p>Contramuslo de pollo a l'ast (Infantil: Ragout de pollo) con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Tosta de verduras gratinadas Pescado al limón /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecológica KCAL 793,94 PROT 42,71g CA 471,29mg FE 7,29mg HDC 115,54g LIP 38,10g</p> <p>Fideua de pescado y marisco</p> <p>Judías verdes salteadas con cebolla</p> <p>Yogur</p> <p>Tabulé de couscous Revuelto de espinacas /Fruta</p>
<p>8</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 950,56 PROT 29,28g CA 222,53mg FE 9,75mg HDC 112,86g LIP 43,28g</p> <p>Garbanzos al curry con leche de coco</p> <p>Longanizas con pisto manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p>9</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 955,38 PROT 35,16g CA 123,72mg FE 5,74mg HDC 109,18g LIP 42,63g</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Salmón al horno con verduras thai</p> <p>Fruta</p> <p>Quinoa con especias Carne roja magra /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 926,68 PROT 40,79g CA 146,89mg FE 6,74mg HDC 104,62g LIP 39,87g</p> <p>Sopa de cocido con garbanzos</p> <p>Alitas de pollo bbq (Infantil: Ragout de pollo) con maíz</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Tosta de hummus Pescado azul /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Gazpacho andaluz KCAL 808,56 PROT 27,24g CA 259,19mg FE 5,65mg HDC 69,30g LIP 47,86g</p> <p>Ensalada de verano con patata, atún y vegetales (Infantil: Hervido de temporada)</p> <p>Tortilla francesa con queso manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Carne blanca /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca ecológica KCAL 908,58 PROT 43,23g CA 514,72mg FE 8,40mg HDC 108,49g LIP 32,94g</p> <p>Pizza margarita</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Yogur</p> <p>Gazpacho Huevos al plato /Fruta</p>
<p>15</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 920,57 PROT 38,52g CA 507,20mg FE 4,88mg HDC 147,90g LIP 35,75g</p> <p>Fajita vegetal con queso</p> <p>Coditos con boloñesa vegetal</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta</p>	<p>16</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 858,01 PROT 36,90g CA 172,36mg FE 10,06mg HDC 123,39g LIP 24,61g</p> <p>Lentejas estofadas con verduras de temporada</p> <p>Lomo a la portuguesa</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Pescado blanco /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Ensalada fresca ecológica KCAL 786,54 PROT 34,79g CA 248,87mg FE 7,74mg HDC 119,37g LIP 19,27g</p> <p>Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Merluza a la marinera</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Parrillada de verduras Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 730,29 PROT 31,01g CA 106,55mg FE 5,13mg HDC 80,12g LIP 33,07g</p> <p>Crema de guisantes con tostones</p> <p>Pollo al ajillo (Infantil: Goulash de pollo) con verduras</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada de brotes con aguacate Pescado al limón /Fruta</p>	<p>19</p> <p>Frivolidades KCAL 881,71 PROT 36,46g CA 140,47mg FE 2,14mg HDC 176,48g LIP 40,85g</p> <p>Buñuelos de bacalao</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Yogur bebible</p> <p>Gazpacho Carne magra de cerdo /Fruta</p>
<p>22</p> <p>Ensalada de verduras de temporada KCAL 841,35 PROT 32,47g CA 230,58mg FE 9,79mg HDC 97,31g LIP 35,94g</p> <p>Crema festival de legumbres</p> <p>Albóndigas a la jardinera</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Revuelto de ajos tiernos /Fruta</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.

