

FEBRER 2026

DILLUNS				DIMARTS				DIMECRES				DIJOUS				DIVENDRES				
SETMANA 1	2	E	Amanida	KCAL: 737,48 HC: 79.25 P: 30.15 G: 33.31	3	E	Amanida	KCAL: 711.80 HC: 70.23 P: 36.72 G: 31.59	4	E	Amanida	KCAL: 728.0 HC: 84.35 P: 37.35 G: 26.86	5	E	Amanida	KCAL: 812.23 HC: 96.77 P: 27.91 G: 35.17	6	E	Amanida BIO	KCAL: 782.66 HC: 92.40 P: 25.83 G: 33.88
	1ª	Espirals integrals a la carbonara(bacon,nata,ceba...) 🌾🥚			1ª	Llentilles guisades amb verdures(creïlla,carlota,ceba)			1ª	Sopa d'au amb fideus 🌾			1ª	Arròs de magre amb verdures			1ª	Crema de porro Topping Kellogg's 🌾		
	2ª	Ventresca de lluç al forn amb all i julivert 🐟			2ª	Regirat d'espínacs i formatge 🥚🍷			2ª	Pollastre rostit al forn amb pèsols			2ª	Croquetes de l'àvia 🌾🍷🥚🍷			2ª	Vedella en salsa amb carlota saltada		
	P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Postre lacti 🥛		
	S	Truita amb pèsols saltats amb carlota +logurt natural			S	Pinxos de titot amb verdures +logurt Natural			S	Carxofes amb ou, xampinyons i pernil+Fruita del temps			S	Mandonguilles de lluç amb creïlla al forn+Fruita del temps			S	Noodles d'arròs amb saltat de verdures y gambes+ Fruta del tiempo		
SETMANA 2	9	E	Amanida	KCAL: 716.02 HC: 91.10 P: 20.18 G: 29.18	10	E	Amanida	KCAL: 677.7 HC: 61.36 P: 38.70 G: 30.89	11	E	Amanida ECO	KCAL: 631.8 HC: 50.69 P: 34.19 G: 32.48	12	E	Amanida	KCAL: 755.16 HC: 75.14 P: 47.87 G: 29.22	13	E	Amanida	KCAL: 731.56 HC: 87.12 P: 34.01 G: 27.38
	1ª	Arròs amb tomaca fregida			1ª	Estofat de titot (creïlla,carlota ,ceba,titot...)			1ª	Crema de carabasseta Topping ceba crunxi			1ª	Cigrons estofats amb espinacs i ou 🍷			1ª	Tallarins en salsa de carabassa(tomaca,carabassa,ceba,all) 🌾		
	2ª	Mandonguilles de titot en salsa			2ª	Truita de creïlla amb ceba 🍷			2ª	Abadejo arrebossat 🐟🌾🍷			2ª	Pit de pollastre al forn a la provençal			2ª	Tilapia amb dacs sofregida 🐟		
	P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Postre lacti 🥛		
	S	Lluç amb pebreres i moniato+ logurt natural			S	Espaguetis de carabasseta amb pesto i tacs de pollastre+ Fruita del temps			S	Sopa de petxines+ Ous farcits amb alvocat+ logurt natural			S	Calamarons a la planxa amb creïlla i amanida +Fruita del temps			S	Hamburguesa de pollastre amb pa 100% integral i xips de moniato+ Fruita del temps		
SETMANA 3	16	E	Amanida	KCAL: 778.81 HC: 98.54 P: 31.49 G: 28.72	17	E	Amanida	KCAL: 824.33 HC: 104.42 P: 24.55 G: 34.34	18	E	Amanida	KCAL: 851.2 HC: 101.9 P: 41.74 G: 30.73	19	E	Amanida	KCAL: 789.31 HC: 104.17 P: 29.38 G: 28.31	20	E	Amanida	KCAL: 620.39 HC: 55.32 P: 31.36 G: 30.41
	1ª	Macarrons integrals en salsa de cheris 🌾			1ª	Crema de carlota ECO			1ª	Arròs tres delícies (truita,pèsols,titot) 🍷			1ª	Potage de fesols amb moniato			1ª	Sopa de verdures amb estreles (carlota,ceba,all...) 🌾		
	2ª	Lluç en ceba 🐟			2ª	Pizza de tonyina 🐟🌾🥚			2ª	Magre amb tomaca (ceba,tomaca,all,pebrera)			2ª	Ou regirat amb creïlles palla 🍷			2ª	Cuixetes de pollastre rostides al forn		
	P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Fruita del temps BIO			P	Fruita del temps			P	Postre lacti 🥛		
	S	Bròcoli i carlota al vapor+ Truita amb pernil i mozzarella +Fruta del tiempo			S	Sopa de fideus amb pollastre trossejat i carlota+ Fruita del temps			S	Puré de verdures+ Salmó a la planxa +logurt natural			S	Fals arròs de floricol amb tomaca cherri i pollastre+ logurt natural			S	Wrap d formatge cottageamb alvocat,pernil i mozzarella + Fruita del temps		
SETMANA 4	23	E	Amanida	KCAL: 784.72 HC: 80.58 P: 37.18 G: 34.93	24	E	Amanida	KCAL: 760.45 HC: 103.67 P: 25.40 G: 27.10	25	E	Amanida	KCAL: 689.8 HC: 64.84 P: 34.42 G: 31.31	26	E	Amanida ECO	KCAL: 754.11 HC: 87.48 P: 28.20 G: 32.33	27	E	Amanida	KCAL: 939.73 HC: 92.28 P: 57.73 G: 37.73
	1ª	Llentilles a la jardínera			1ª	Espaguetis a la napolitana (tomaca,all,alfàbega...) 🌾			1ª	Puré de carabassa ECO Topping Kellogg's 🌾			1ª	Sopa marinera amb arròs 🐟			1ª	Fideuà de magre i xampinyons 🌾🐟		
	2ª	Cordonblue de titot al forn 🌾🌾🍷🍷			2ª	Peix en salsa de carlota 🐟			2ª	Contracuixa al forn amb verdures saltades			2ª	Truita de creïlles i tonyina 🐟🍷			2ª	Nuggets de pollastre i quètxup 🌾🍷		
	P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Fruita del temps			P	Postre lacti 🥛		
	S	Sopa de ceba amb crostons+Pollastre amb poma +Fruita del temps			S	Torrada de pa amb formatge crema i alvocat +Ous bollits amb tonyina+Fruita del temps			S	Llacets vegetals amb formatge,maduixes i alvocat +logurt natural			S	Bollit de verdures+ Formatge de cabra a la planxa + Fruita del temps			S	Hamburguesa casolana de peix amb amanida multicolor +logurt natural		

PLANIFIQUEM ELS MENUS SEGUINT LES DIRECTRIUS DE LA GUIA DE MENJADORS ESCOLARS DE LA GENERALITAT VALENCIANA
Cristina Andrés Ferrer,Dietista-Nutricionista ,nº col CV00007 ha supervisat el menú i ha proposat els sopars.
Les amanides son variades segons temporada, contant siempre amb almenys 5 ingredients(Encisam carlota,tomaca,cogombre i dacsà)
Les amanides son variades segons temporada, contant siempre amb almenys 5 ingredients(Encisam,carlota,tomaca,cogombre i dacsà)
** PER A DIETES AUTORIZADES SUBSTITUÏM PER CARN DE POLLASTRE, PEIX O PRODUCTES VEGANS.
UNA VEGADA A LA SETMANA EL PA SERÀ INTEGRAL.

ALERGENOS





PLANIFIQUEM ELS MENUS SEGUINT LES DIRECTRIUS DE LA GUIA DE MENJADORS ESCOLARS DE LA GENERALITAT VALENCIANA
Cristina Andrés Ferrer,Dietista-Nutricionista ,nº col CV00007 ha supervisat el menú i ha proposat els sopars.
Les amanides son variades segons temporada, contant siempre amb almenys 5 ingredients(Encisam,carlota,tomaca,cogombre i dacsà)
Les amanides son variades segons temporada, contant siempre amb almenys 5 ingredients(Encisam,carlota,tomaca,cogombre i dacsà)
* * PER A DIETES AUTORIZADES SUBSTITUÏM PER CARN DE POLLASTRE, PEIX O PRODUCTES VEGANS.
UNA VEGADA A LA SETMANA EL PA SERÀ INTEGRAL.

ALERGENOS



Servei de menjadors escolars

VIERNES

SEMANA 4	23	E	Ensalada	KCAL: 784.72 HC: 80.58 P: 37.18 G: 34.93	24	E	Ensalada	KCAL: 760.45 HC: 103.67 P: 25.40 G: 27.10	25	E	Ensalada	KCAL: 689.8 HC: 64.84 P: 34.42 G: 31.31	26	E	Ensalada ECO	KCAL: 754.11 HC: 87.48 P: 28.20 G: 32.33	27	E	Ensalada	KCAL: 939.73 HC: 92.28 P: 57.73 G: 37.73
	1ª		Lentejas a la jardinera		1ª		Espaguetis a la napolitana (tomate, ajo, albahaca...) 		1ª		Puré de calabaza ECO  Topping Kellogg's 		1ª		Sopa vegetal con arroz		1ª		Fideuá de soja y champiñones  	
	2ª		Crunch de verduras al horno    		2ª		Huevos revueltos 		2ª		Producto vegetal 		2ª		Tortilla de patatas 		2ª		Nuggets vegetales y ketchup 	
	P		Fruta de temporada		P		Fruta de temporada		P		Fruta de temporada		P		Fruta de temporada		P		Postre lácteo 	
	S		Sopa de cebolla con picatostes +Tofu con manzana +Fruta del tiempo		S		Tostada de pan con queso crema y aguacate +Huevos cocidos +Fruta del tiempo		S		Lacitos vegetales con queso, fresas y aguacate +Yogur natural		S		Hervido de verduras+ Queso de cabra a la plancha + Fruta del tiempo		S		Hamburguesa casera de lentejas con ensalada multicolor +Yogur natural	



Jaluje
Servei de menjadors escolars