

MARÇ 2026

SETMANA 1

DILLUNS			
2	E	Amanida ECO	KCAL: 702.16
1º		Crema de verdures Topping dacsa cruixent	HC: 70.87
2º		Hamburguesa de pollastre amb creïlles	P: 31.70
P		Fruita del temps	G: 32.39
S		Xips de verdures+ Aletes de pollastre +logurt natural	

DIMARTS

3	E	Amanida	KCAL: 800.21
1º		Espirals integrals amb salsa de moniato ECO	HC: 92.64
2º		Tilapia amb all i julivert	P: 28.94
P		Fruita del temps	G: 34.89
S		Sopa de verdures amb caragolets i carlota+ logurt Natural	

DIMECRES

4	E	Amanida ECO	KCAL: 688.31
1º		Arròs amb tomaca fregida casolana	HC: 55.40
2º		Ous remenats	P: 32.68
P		Fruita del temps	G: 36.79
S		Amanida amb maduixes+ Truita amb pernil +Fruita del temps	

DIJOUS

5	E	Amanida	KCAL: 823.90
1º		Cigrons estofats amb moniato (creïlla,carlota,moniato...)	HC: 83.58
2º		Abadejo arrebossat	P: 53.92
P		Fruita del temps	G: 30.39
S		Bròcoli amb pollastre al curri +logurt natural	

DIVENDRES

6	E	Amanida	KCAL: 784.54
1º		Caldo d'ossos amb lletres	HC: 100.49
2º		Pollastre en pepitoria	P: 31.10
P		Lacti	G: 28.64
S		Amanida multicolor +hamburguesa de carlota i formatge+ logurt natural	

SETMANA 2

9	E	Amanida	KCAL: 639.96
1º		Crema de carabassa ECO (carabassa,carlota,ceba...) Topping ceba crunxi	HC: 63.50
2º		Lluç al forn amb dacsa	P: 24.94
P		Fruita del temps	G: 29.82
S		Bacallà amb tomaca i creïlla bollida+logurt natural	

10	E	Amanida	KCAL: 713.28
1º		Potage de llentilles amb verdures(carlota, creïlla, espinacs)	HC: 80.58
2º		Pollastre al curri amb pèsols	P: 40.54
P		Fruita del temps	G: 25.48
S		Croquetes casolanes de floricol amb salmó i formatge tendre+ logurt natural	

11	E	Amanida	KCAL: 716.68
1º		Macarrons amb bolonyesa veggie (carlota, albergínia,tomaca, soja texturada	HC: 83.36
2º		Lluç amb carlota saltada	P: 25.59
P		Fruita del temps ECO	G: 31.19
S		Boquetes de titot amb hummus de carabassa rostida +Gelatina	

12		Amanida	KCAL: 803.77
1º		Sopa juliana amb lletres	HC: 85.26
2º		Mandonguilles de pollastre amb creïlles	P: 33.39
P		Fruita del temps	G: 36.55
S		Lasanya d' albergínia amb tonyina i mozzarella+ logurt natural	

13	E	Amanida	KCAL: 780.39
1º		Arròs de pollastre, pèsols i carlota	HC: 91.37
2º		Truita de creïlles amb ceba	P: 24.31
P		Lacti	G: 35.31
S		Muntats de pa amb tomaca ,alvocat i companatge +logurt natural	

SETMANA 3

16	E	Amanida	KCAL: 799.83
1º		Espirals integrals napolitana	HC: 96.40
2º		Ventresca de lluç a la llima	P: 32.99
P		Fruita del temps ECO	G: 31.30
S		Daus de creïlla al forn+ Ous a la planxa + Fruita del temps	

17	E	Amanida	KCAL: 965.42
1º		Sopa de putxero amb fideus	HC: 101.38
2º		Putxero amb pilota (creïlla,carlota,pollastre...)	P: 42.82
P		Fruita del temps	G: 43.16
S		Espirals de carabasseta amb taquets de titot i tomaques cherri+ Fruita del temps	

18	E	Amanida BIO	KCAL: 900.97
1º		Potatge de cigrons amb verdura	HC: 126.05
2º		Cordonblue de titot al forn	P: 27.24
P		Fruita del temps	G: 31.97
S		Truita francesa+ pa amb tomaca+ Fruita del temps	

19			
1º			
2º		FESTIU	
P			
S			

20	E		
1º			
2º		NO LECTIU	
P			
S			

SETMANA 4

23	E	Amanida	KCAL: 762.5
1º		Puré de carlota ECO (carlota, ceba,creïlla)	HC: 80.27
2º		Magre en salsa amb couscous	P: 41.65
P		Fruita del temps	G: 30.50
S		Sopa de pasta amb ou dur +logurt natural	

24	E	Amanida	KCAL: 721.79
1º		Estofat de vedella (creïlla,carlota,vedella...)	HC: 60.29
2º		Regirat de ou	P: 43.09
P		Fruita del temps	G: 34.31
S		Guisat de calamar i cloïsses+ Fruita del temps	

25	E	Amanida	KCAL: 774.33
1º		Espirals amb salsa napolitana	HC: 85.38
2º		Filet de lluç amb carlota	P: 43.25
P		Fruita del temps ECO	G: 28.85
S		Pollastre amb salsa de champinyons i quinoa + Fruita del temps	

26	E	Amanida	KCAL: 838.60
1º		Arròs al forn (magre,botifarra ,blanquet...)	HC: 93.89
2º		Croquetes de pollastre	P: 33.13
P		Fruita del temps	G: 36.72
S		Truita de carabasseta i carlota+Alvocat+ Fruita del temps	

27	E	Amanida	KCAL: 730.95
1º		Llentilles a la jardineria (creïlla,ceba,all,carlota)	HC: 72.86
2º		Cuixetes de pollastre a les fines herbes	P: 46.14
P		Lacti	G: 28.36
S		Amanida+Pastissets casolans amb verdures, tomaca i ou+ Gelatina	

SETMANA 5

30	E	Amanida	KCAL: 775.46
1º		Corbatins tricolor al pesto	HC: 84.72
2º		Tilapia amb carlota saltada	P: 39.34
P		Fruita del temps	G: 31.01
S		Regirat de verdures amb pernil+Fruita del temps	

31	E	Amanida	KCAL: 759.99
1º		Crema vichyssoise (porro,creïlla,ceba...) Topping crostons casolans	HC: 77.23
2º		Pit de pollastre rostit amb creïlles	P: 32.24
P		Fruita del temps BIO	G: 35.80
S		Tomaca cherri+Lluç a la marinera +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 sopa
Les amanides son variades segons temporada, comptant sempre amb almenys 5 ingredients(Encisam,carlota,tomaca,cogombre,dacsa)
*PER A DIETES AUTORIZADES SUBSTITUÏM PER CARN DE POLLASTRE, PEIX O PRODUCTES VEGANS.
UNA VEGADA A LA SETMANA EL PA SERÀ INTEGRAL.

MARZO 2026

LUNES

SEMANA 1

2	E	Ensalada ECO	KCAL: 702.16
1º		Crema de verduras Topping kellogg's	HC: 70.87
2º		Hamburguesa de pollo con patatas	P: 31.70
P		Fruta de temporada	G: 32.39
S		Chips de verduras+ Alitas de pollo +Yogur natural	

MARTES

3	E	Ensalada	KCAL: 800.21
1º		Espirales integrales en salsa de boniato ECO	HC: 92.64
2º		Tilapia con ajo y perejil	P: 28.94
P		Fruta de temporada	G: 34.89
S		Sopa de verduras con caracolas y zanahoria+ Yogur Natural	

MIÉRCOLES

4	E	Ensalada ECO	KCAL: 688.31
1º		Arroz con tomate frito casero	HC: 55.40
2º		Huevos revueltos	P: 32.68
P		Fruta de temporada	G: 36.79
S		Ensalada con fresas+ Tortilla con jamón +Fruta del tiempo	

JUEVES

5	E	Ensalada	KCAL: 823.90
1º		Garbanzos estofados con boniato (patata,zanahoria,boniato...)	HC: 83.58
2º		Abadejo rebozado	P: 53.92
P		Fruta de temporada	G: 30.39
S		Brócoli con pollo al curry+ Yogur natural	

VIERNES

6	E	Ensalada	KCAL: 784.54
1º		Caldo de huesos con letras	HC: 100.49
2º		Pollo en pepitoria	P: 31.10
P		Lácteo	G: 28.64
S		Ensalada multicolor +hamburguesa de zanahoria y queso+ Yogur natural	

SEMANA 2

9	E	Ensalada	KCAL: 639.96
1º		Crema de calabaza ECO (calabaza,zanahoria,cebolla...) Topping cebolla crunchy	HC: 63.50
2º		Merluza al horno con maiz	P: 24.94
P		Fruta de temporada	G: 29.82
S		Bacalao con tomate y patata cocida +Yogur natural	

10	E	Ensalada	KCAL: 713.28
1º		Potaje de lentejas con verduras(zanahoria, patata, espinaca)	HC: 80.58
2º		Pollo al curry con guisantes	P: 40.54
P		Fruta de temporada	G: 25.48
S		Croquetas caseras de coliflor con salmón y queso tierno+ Yogur natural	

11	E	Ensalada	KCAL: 716.68
1º		Macarrones con boloñesa veggie (zanahoria, berenjena,tomate, soja texturizada)	HC: 83.36
2º		Merluza con zanahoria salteada	P: 25.59
P		Fruta de temporada ECO	G: 31.19
S		Brochetas de pavo con hummus de calabaza asada +Gelatina	

12		Ensalada	KCAL: 803.77
1º		Sopa juliana con estrellitas	HC: 85.26
2º		Albondigas de pollo con patatas	P: 33.39
P		Fruta de temporada	G: 36.55
S		Lasaña de berenjena con atún y mozzarella+ Yogur natural	

13	E	Ensalada	KCAL: 780.39
1º		Arroz con pollo, guisantes y zanahoria	HC: 91.37
2º		Tortilla de patatas y cebolla	P: 24.31
P		Lácteo	G: 35.31
S		Montaditos con tomate ,aguacate y fiambre +Yogur natural	

SEMANA 3

16	E	Ensalada	KCAL: 799.83
1º		Espirales integrals napolitana	HC: 96.40
2º		Ventresca de merluza al limón	P: 32.99
P		Fruta de temporada ECO	G: 31.30
S		Dados de patata al horno+ Huevos a la plancha +Fruta del tiempo	

17	E	Ensalada	KCAL: 965.42
1º		Sopa de puchero con fideos	HC: 101.38
2º		Puchero con pelota (Patata,zanahoria,pollo...)	P: 42.82
P		Fruta de temporada	G: 43.16
S		Espirales de calabacín con taquitos de pavo y tomates Cherry+ Fruta del tiempo	

18	E	Ensalada BIO	KCAL: 900.97
1º		Potaje de garbanzos con verduras	HC: 126.05
2º		Cordonblue de pavo al horno	P: 27.24
P		Fruta de temporada	G: 31.97
S		Tortilla francesa+ pan con tomate+ Fruta del tiempo	

19			
1º			
2º		FESTIVO	
P			
S			

20	E		
1º			
2º		NO LECTIU	
P			
S			

SEMANA 4

23	E	Ensalada	KCAL: 762.5
1º		Puré de zanahoria ECO (zanahoria, cebolla, patatas)	HC: 80.27
2º		Magro en salsa con couscous	P: 41.65
P		Fruta de temporada	G: 30.50
S		Sopa de pasta con huevo duro +Yogur natural	

24	E	Ensalada	KCAL: 721.79
1º		Estofado de ternera (patata,zanahoria,ternera...)	HC: 60.29
2º		Revuelto de huevo	P: 43.09
P		Fruta de temporada	G: 34.31
S		Guiso de calamar y almejas+ Fruta del tiempo	

25	E	Ensalada	KCAL: 774.33
1º		Espirales en salsa napolitana	HC: 85.38
2º		Filete de Merluza con zanahoria	P: 43.25
P		Fruta de temporada ECO	G: 28.85
S		Pollo con salsa de champiñones y quinoa +Fruta del tiempo	

26	E	Ensalada	KCAL: 838.60
1º		Arroz al horno (magro,morcilla,blanquet...)	HC: 93.89
2º		Croquetas de pollo	P: 33.13
P		Fruta de temporada	G: 36.72
S		Tortilla con calabacín y zanahoria + aguacate+ Fruta del tiempo	

27	E	Ensalada	KCAL: 730.95
1º		Lentejas a la jardinera (patata,cebolla,ajo,zanahoria)	HC: 72.86
2º		Jamonicitos de pollo a las finas hierbas	P: 46.14
P		Lácteo	G: 28.36
S		Ensalada+ Empandillas caseras con verduras ,tomate y huevo+ Gelatina	

SEMANA 5

30	E	Ensalada	KCAL: 775.46
1º		Pajaritas tricolor al pesto	HC: 84.72
2º		Tilapia con zanahoria salteada	P: 39.34
P		Fruta de temporada	G: 31.01
S		Revuelto de verduras con jamón +Fruta del tiempo	

31	E	Ensalada	KCAL: 759.99
1º		Crema vichyssoise (puerro,patata,cebolla...) Topping Crutons caseros	HC: 77.23
2º		Pechuga pollo asada con patatas	P: 32.24
P		Fruta de temporada BIO	G: 35.80
S		Tomate Cherry+ Merluza a la marinera +Yogur natural	



Servei de menjadors escolars

PLANIFICAMOS LOS MENUS SIGUIENDO LAS DIRECTRICES DE LA GUÍA DE COMEDORES ESCOLARES DE LA GENERALITAT VALENCIANA Cristina Andrés Ferrer,Dietista-Nutricionista ,nº col CV00007 ha supervisado el menú y ha propuesto las cenas. Las ensaladas son variadas según temporada, contando siempre con al menos 5 ingredientes(Lechuga,zanahoria,tomate,pepino,maíz)

* PARA DIETAS AUTORIZADAS SUSTITUIMOS POR CARNE DE POLLO,PESCADO O PRODUCTOS VEGANOS. UNA VEZ A LA SEMANA EL PAN SERÁ INTEGRAL

MARZO 2026

LUNES

SEMANA 1

2	E	Ensalada ECO	KCAL: 702.16
1º		Crema de verduras Topping kellogg's	HC: 70.87
2º		Hamburguesa veggie con patatas	P: 31.70
P		Fruta de temporada	G: 32.39
S		Chips de verduras+ queso cottage + Gelatina	

MARTES

3	E	Ensalada	KCAL: 800.21
1º		Espirales integrales en salsa de boniato ECO	HC: 92.64
2º		Hervido de verdura con ajo y perejil	P: 28.94
P		Fruta de temporada	G: 34.89
S		Sopa de verduras con zanahoria y arroz+ Yogur Natural	

MIÉRCOLES

4	E	Ensalada ECO	KCAL: 688.31
1º		Arroz con tomate frito casero	HC: 55.40
2º		Huevos revueltos	P: 32.68
P		Fruta de temporada	G: 36.79
S		Ensalada con fresas+ Tortilla con queso+Fruta del tiempo	

JUEVES

5	E	Ensalada	KCAL: 823.90
1º		Garbanzos estofados con boniato (patata,zanahoria,boniato...)	HC: 83.58
2º		Producto vegetal	P: 53.92
P		Fruta de temporada	G: 30.39
S		Brócoli al vapor con tofu+ Yogur natural	

VIERNES

6	E	Ensalada	KCAL: 784.54
1º		Caldo de verduras con letras	HC: 100.49
2º		Tortilla francesa	P: 31.10
P		Lácteo	G: 28.64
S		Ensalada multicolor +hamburguesa de zanahoria y queso+ Yogur natural	

SEMANA 2

9	E	Ensalada	KCAL: 639.96
1º		Crema de calabaza ECO (calabaza,zanahoria,cebolla...) Topping cebolla crunchy	HC: 63.50
2º		Burguer falafel con maiz	P: 24.94
P		Fruta de temporada	G: 29.82
S		Brocoli con tomate y patata cocida +Yogur natural	

10	E	Ensalada	KCAL: 713.28
1º		Potaje de lentejas con verduras(zanahoria, patata, espinaca)	HC: 80.58
2º		Salteado de verduras y soja	P: 40.54
P		Fruta de temporada	G: 25.48
S		Croquetas caseras de coliflor y queso tierno+ Yogur natural	

11	E	Ensalada	KCAL: 716.68
1º		Macarrones con boloñesa veggie (zanahoria, berenjena,tomate, soja texturizada)	HC: 83.36
2º		Huevo revuelto con zanahoria	P: 25.59
P		Fruta de temporada ECO	G: 31.19
S		Brochetas de pavo con hummus de calabaza asada +Gelatina	

12		Ensalada	KCAL: 803.77
1º		Sopa juliana con estrellitas	HC: 85.26
2º		Albondigas de soja con patatas	P: 33.39
P		Fruta de temporada	G: 36.55
S		Lasaña de berenjena con atún y mozzarella+ Yogur natural	

13	E	Ensalada	KCAL: 780.39
1º		Arroz con verduras, guisantes y zanahoria	HC: 91.37
2º		Tortilla de patatas y cebolla	P: 24.31
P		Lácteo	G: 35.31
S		Montaditos con tomate ,aguacate y queso +Yogur natural	

SEMANA 3

16	E	Ensalada	KCAL: 799.83
1º		Espirales integrals napolitana	HC: 96.40
2º		Verduras salteadas al limón	P: 32.99
P		Fruta de temporada ECO	G: 31.30
S		Dados de patata al horno+ Huevos a la plancha +Fruta del tiempo	

17	E	Ensalada	C
1º		Sopa veggie con fideos	
2º		Garbanzos con pisto	
P		Fruta de temporada	
S		Espirales de calabacín con taquitos de queso y tomates Cherry+ Fruta del tiempo	

18			
1º			
2º		NO LECTIVO	
P			
S			

19			
1º			
2º		FESTIVO	
P			
S			

20			
1º			
2º		NO LECTIVO	
P			
S			

SEMANA 4

23	E	Ensalada	KCAL: 762.5
1º		Puré de zanahoria ECO (zanahoria, cebolla, patatas)	HC: 80.27
2º		Albondigas de soja en salsa con couscous	P: 41.65
P		Fruta de temporada	G: 30.50
S		Sopa de pasta con huevo duro +Yogur natural	

24	E	Ensalada	KCAL: 721.79
1º		Estofado de verduras (patata,zanahoria,judias...)	HC: 60.29
2º		Revuelto de huevo	P: 43.09
P		Fruta de temporada	G: 34.31
S		Ensalada completa + Fruta del tiempo	

25	E	Ensalada	KCAL: 774.33
1º		Espirales en salsa napolitana	HC: 85.38
2º		Falafel con maiz salteado	P: 43.25
P		Fruta de temporada ECO	G: 28.85
S		Seitan con salsa de champiñones y quinoa +Fruta del tiempo	

26	E	Ensalada	KCAL: 838.60
1º		Arroz al horno de la huerta (calabaza,patata,zanahoria...)	HC: 93.89
2º		Croquetas de setas	P: 33.13
P		Fruta de temporada	G: 36.72
S		Tortilla con calabacín y zanahoria + aguacate+ Fruta del tiempo	

27	E	Ensalada	KCAL: 730.95
1º		Lentejas a la jardinera (patata,cebolla,ajo,zanahoria)	HC: 72.86
2º		Producto vegetal al horno	P: 46.14
P		Lácteo	G: 28.36
S		Ensalada+ Empandillas caseras con verduras ,tomate y huevo+ Gelatina	

SEMANA 5

30	E	Ensalada	KCAL: 775.46
1º		Pajaritas tricolor al pesto	HC: 84.72
2º		Tortilla francesa	P: 39.34
P		Fruta de temporada	G: 31.01
S		Fajitas de verduras salteadas y guacamole +Fruta del tiempo	

31	E	Ensalada	KCAL: 759.99
1º		Crema vichyssoise (puerro,patata,cebolla...) Topping Crutons caseros	HC: 77.23
2º		Salteado de soja y verduritas	P: 32.24
P		Fruta de temporada BIO	G: 35.80
S		Montaditos de cherry y mozzarella+Yogur natural	



PLANIFICAMOS LOS MENUS SIGUIENDO LAS DIRECTRICES DE LA GUÍA DE COMEDORES ESCOLARES DE LA GENERALITAT VALENCIANA
Cristina Andrés Ferrer,Dietista-Nutricionista ,nº col CV00007 ha supervisado el menú y ha propuesto las cenas.
Las ensaladas son variadas según temporada, contando siempre con al menos 5 ingredientes(Lechuga,zanahoria,tomate,pepino,maiz)

* PARA DIETAS AUTORIZADAS SUSTITUIMOS POR CARNE DE POLLO,PESCADO O PRODUCTOS VEGANOS.
UNA VEZ A LA SEMANA EL PAN SERÁ INTEGRAL