

MAIG 2026

	DILLUNS		DIMARTS		DIMECRES		DIJOUS		DIVENDRES						
SETMANA 1	4	E Amanida	KCAL: 790.23 HC: 78.54 P: 47.31 G: 31.86	5	E Amanida	KCAL: 644.4 HC: 70.67 P: 19.05 G: 30.86	6	E Amanida ECO	KCAL: 648.9 HC: 74.27 P: 30.13 G: 25.73	7	E Amanida	KCAL: 851.2 HC: 101.9 P: 41.74 G: 30.73	8	E Amanida	KCAL: 812.4 HC: 82.19 P: 43.99 G: 32.27
	1ª	Corbatins tricolor en salsa de tomaca i tonyina		1ª	Crema de carlota ECO Topping Kellogg's		1ª	Llentilles a la jardinera (ceba,all,carlota ,creïlla)		1ª	Arròs tres delícies (pésols,titot,carlota...)		1ª	Sopa marinera amb fideus	
	2ª	Filet de tilapia a la taronja		2ª	Madonguilles de titot amb pésols		2ª	Truita de carlota i formatget		2ª	Magre amb salsa stroganoff (ceba,all,nata...)		2ª	Figuretes de lluç	
	P	Fruita del temps		P	Fruita del temps		P	Fruita del temps		P	Fruita del temps BIO		P	Postre lacti	
	S	Amanida +Ous trencats amb llagostins amb allada+ logurt		S	Lluç al forn amb samfaina+ logurt		S	Gaspatxo amb crostons+ Hamburguesa de pollastre +Fruita		S	Amanida variada +Coques de Dacsa amb tonyina i pebrera+ Fruita		S	Amanida tropical amb pollastre, anous i pinya+ Tosta amb guacamole + Fruita	
SETMANA 2	11	E Amanida	KCAL: 735.88 HC: 91.33 P: 22.34 G: 31.25	12	E Amanida	KCAL: 648.53 HC: 49.01 P: 35.42 G: 34.55	13	E Amanida ECO	KCAL: 631.8 HC: 50.69 P: 34.19 G: 32.48	14	E Amanida	KCAL: 758.59 HC: 70.13 P: 42.89 G: 34.03	15	E Amanida	KCAL: 769.60 HC: 95.18 P: 27.26 G: 31.01
	1ª	Arròs a la cubana amb ou dur		1ª	Estofat de soja (creïlla,carlota ,ceba,soja...)		1ª	Crema de carabasseta Topping ceba crunxi		1ª	Cigrons estofats amb espinacs i ou		1ª	Tallarins amb salsa de moniato ECO (tomaca,moniato,ceba,all)	
	2ª	Salsitxes al forn		2ª	Ous regirats amb titot		2ª	Abadejo arrebossat al forn		2ª	Hamburguesa de pollastre		2ª	Filet de lluç amb salsa Meri(all i julivert)	
	P	Fruita del temps		P	Fruita del temps		P	Fruita del temps		P	Fruita del temps		P	Gelat	
	S	Amanida de tomaca +Ou a la planxa+ logurt		S	Tomaques xerri amb mozzarella+ Lluç amb llima+ Fruita		S	Broquetes de pollastre amb xampinyons i carabasseta + logurt		S	Amanida mixta +Truita amb pernil salat +Fruita		S	Verdures saltades pollastre i mostassa + Fruita	
SETMANA 3	18	E Amanida	KCAL: 689.8 HC: 64.84 P: 34.42 G: 31.31	19	E Amanida	KCAL: 755.48 HC: 72.08 P: 29.75 G: 38.67	20	E Amanida	KCAL: 760.8 HC: 78.76 P: 40.15 G: 31.68	21	E Amanida	KCAL: 740.81 HC: 86.23 P: 26.61 G: 32.12	22	E Amanida	KCAL: 816.61 HC: 88.39 P: 49.23 G: 29.76
	1ª	Purè de carabassa ECO (ceba,porro,carlota..)		1ª	Estofat de fesols amb xoriço		1ª	Espaguetis al pesto roig (tomaca seca,ceba,alfàbega...)		1ª	Sopa d'au amb arròs (carlota,ceba,all...)		1ª	Fideuà de peix (calamar,gamba,clòtina...)	
	2ª	Pollastre al forn amb verdures		2ª	Truita de creïlles amb ceba		2ª	Filet de tilapia amb pésols saltats		2ª	Magre al forn amb samfaina (Albergínia,creïlla,pebrera..)		2ª	Bunyols de bacallà	
	P	Fruita del temps		P	Fruita del temps		P	Fruita del temps ECO		P	Fruita del temps		P	Postre lacti	
	S	Frittata de carxofes amb pernil i formatge cottage +Fruita		S	Lasanya de carabasseta amb mozzarella i titot + Fruita		S	Moniato farcit amb pebrera i pollastre+ Yogur		S	Amanida amb tonyina i creïlla cuita+ Yogur		S	Torrades de pa integral amb tomaca, mozzarella i pernil al forn+ Fruita	
SETMANA 4	25	E Amanida	KCAL: 778.43 HC: 85.20 P: 25.96 G: 36.94	26	E Amanida	KCAL: 607.44 HC: 55.26 P: 29.68 G: 29.79	27	E Amanida	KCAL: 789.3 HC: 104.1 P: 29.38 G: 28.31	28	E Amanida ECO	KCAL: 900.97 HC: 126.05 P: 27.24 G: 31.97	29	E Amanida	KCAL: 796.76 HC: 88.80 P: 42.67 G: 30.12
	1ª	Corbatins a la napolitana (tomaca,all,alfàbega...)		1ª	Crema de porros Topping crostons casolans al forn		1ª	Estofat de llentilles vègic (carlota,creïlla,pimentó,all...)		1ª	Arròs de magre i xampinyó		1ª	Sopa minestrone amb petxines	
	2ª	Ventresca de lluç al forn amb maionesa		2ª	Contracuixa de pollastre amb salsa de bolets		2ª	Ous regirats amb creïlles palla		2ª	Flamenquins de titot		2ª	Vedella en salsa	
	P	Fruita del temps ECO		P	Fruita del temps		P	Fruita del temps		P	Fruita del temps		P	Postre lacti	
	S	Amanida amb maduixes+ Regirat de verdures+ Fruita		S	Rofllets d'albergínia a la planxa farcits de brull i tomaca natural+ Fruita		S	Mandonguilles de pollastre amb salsa de carabassa i all +logurt		S	Sopa de verdura+ Llenguado amb llima+ Fruita		S	Pizza casolana de tonyina+ logurt	

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 sempre amb almenys 5 ingredients (Encisam, carlota, tomaca, cogombre i dacsa)
Les amanides son variades segons temporada, contant sempre amb almenys 5 ingredients (Encisam, carlota, tomaca, cogombre i dacsa)

*** PER A DIETES AUTORITZADES SUBSTITUÏM PER CARN DE POLLASTRE, PEIX O PRODUCTES VEGANS.
UNA VEGADA A LA SETMANA EL PA SERÀ INTEGRAL





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 sempre amb almenys 5 ingredients (Encisam, carlota, tomaca, cogombre i dacs)

*** PER A DIETES AUTORIZADES SUBSTITUÏM PER CARN DE POLLASTRE, PEIX O PRODUCTES VEGANS.
UNA VEGADA A LA SETMANA EL PA SERÀ INTEGRAL





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)
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

