

CEIP FRANCESC PONS BOIGUES

usuari: francesc_pons_boigues
 contrasenya: 1472_francesc_pons_boigues

Juny - 2026 MENU MENSUAL FRANCESC PONS BOIGUES

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: 1472

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>Ensalada de verdures de temporada Kcal 814,27 Proteïnes 38,15g Carbohidrats 244,56mg Fibra 9,18mg Hidrats de carboni 105,75g Lipídies 26,75g</p> <p>Pasta integral a la bolonyesa</p> <p>Abadejo a la koskera</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de verdures de temporada Ragout de gall d'indi amb creïlles</p>	<p>2</p> <p>Ensalada de verdures de temporada Kcal 945,20 Proteïnes 54,20g Carbohidrats 238,62mg Fibra 2,02mg Hidrats de carboni 98,23g Lipídies 38,06g</p> <p>Llenties a l'hortolana P/ECO</p> <p>Truita de carbassó amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb verdures i vinagreta de fruita seca Magre a la jardineria /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Gaspatxo andalús Kcal 879,30 Proteïnes 34,76g Carbohidrats 101,57mg Fibra 5,88mg Hidrats de carboni 138,58g Lipídies 21,54g</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Aladros en tempura amb carlota vichys</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Coliflor gratinada Truita francesa amb fiambre de titot</p>	<p>4</p> <p>Ensalada de verdures de temporada Kcal 835,10 Proteïnes 33,50g Carbohidrats 177,11mg Fibra 7,86mg Hidrats de carboni 100,77g Lipídies 33,90g</p> <p>Crema de fesols i verdures amb tostons</p> <p>Contraçua de pollastre a l'ast (Infantil: Ragout de pollastre) amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Pèsols saltejats amb ceba Limanda en salsa mery /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecològica Kcal 793,94 Proteïnes 42,71g Carbohidrats 471,29mg Fibra 7,29mg Hidrats de carboni 115,54g Lipídies 38,10g</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Bajoquetes saltades amb ceba</p> <p>Iogurt</p> <p>Parmigiana de carbassó Truita de patates i formatge fresc /Fruita</p>
<p>8</p> <p>Ensalada de verdures de temporada Kcal 950,56 Proteïnes 29,28g Carbohidrats 222,53mg Fibra 9,75mg Hidrats de carboni 112,86g Lipídies 43,28g</p> <p>Cigrons al curri amb llet de coco</p> <p>Llonganisses amb samfaina manxega</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa d'olla Truita d'espinacs i formatge /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Ensalada de verdures de temporada Kcal 926,68 Proteïnes 35,16g Carbohidrats 123,72mg Fibra 5,74mg Hidrats de carboni 109,18g Lipídies 42,63g</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Salmó al forn amb verdures thai</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit valencià Estofat de porc amb verdures i creïlles /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Ensalada de verdures de temporada Kcal 808,56 Proteïnes 27,24g Carbohidrats 259,19mg Fibra 5,65mg Hidrats de carboni 69,30g Lipídies 47,86g</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>Arròs oriental estil xinès Luç a la marinera /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Gaspatxo andalús Kcal 808,56 Proteïnes 27,24g Carbohidrats 259,19mg Fibra 5,65mg Hidrats de carboni 69,30g Lipídies 47,86g</p> <p>Ensalada d'estiu amb creïlla, tonyina i vegetals (Infantil: Bullit de temporada)</p> <p>Truita francesa amb formatge manxega</p> <p>Fruita</p> <p>Crema mediterrània amb verdures de Llonganisses de pollastre amb samfaina</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca ecològica Kcal 823,04 Proteïnes 36,36g Carbohidrats 485,68mg Fibra 6,92mg Hidrats de carboni 108,17g Lipídies 26,60g</p> <p>Pizza margarida</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Iogurt</p> <p>Espinacs gratinades Truita de patates i formatge fresc /Fruita</p>
<p>15</p> <p>Ensalada de verdures de temporada Kcal 920,57 Proteïnes 38,52g Carbohidrats 507,20mg Fibra 4,88mg Hidrats de carboni 147,90g Lipídies 35,75g</p> <p>Fajita vegetal amb formatge</p> <p>Pasta amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita</p> <p>Crema mediterrània amb verdures de Contraçua de pollastre a l'ast (Infantil:</p>	<p>16</p> <p>Ensalada de verdures de temporada Kcal 858,01 Proteïnes 36,90g Carbohidrats 172,36mg Fibra 10,06mg Hidrats de carboni 123,39g Lipídies 24,61g</p> <p>Llenties estofades amb verdures de temporada</p> <p>Llom a la portuguesa</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de verdures Truita francesa amb fiambre de titot</p>	<p>17</p> <p>Ensalada fresca ecològica Kcal 786,54 Proteïnes 34,79g Carbohidrats 248,87mg Fibra 7,74mg Hidrats de carboni 119,37g Lipídies 19,27g</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Luç a la marinera</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Parmigiana d'albergínia Ragout de gall d'indi amb creïlles</p>	<p>18</p> <p>Ensalada de verdures de temporada Kcal 798,47 Proteïnes 34,14g Carbohidrats 126,72mg Fibra 6,13mg Hidrats de carboni 93,49g Lipídies 33,25g</p> <p>Crema de pèsols amb tostons</p> <p>Pollastre amb allada (Infantil: Goulash de pollastre) amb verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Espinacs gratinades Truita de creïlles amb samfaina</p>	<p>19</p> <p>Frivolitats Kcal 881,71 Proteïnes 36,46g Carbohidrats 140,47mg Fibra 2,14mg Hidrats de carboni 176,48g Lipídies 40,85g</p> <p>Bunyols de bacallà</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Iogurt bebible</p> <p>Minestra de verdures Aladros a l'andalusa /Fruita</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</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

Disposem 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 FRANCESC PONS BOIGUES

usuario: francesc_pons_boigues
contraseña: 1472_francesc_pons_boigues

Junio - 2026 MENU MENSUAL
FRANCESC PONS BOIGUES

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: 1472

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, 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.

<p>1</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Pasta integral a la boloñesa</p> <p>Abadejo a la koskera</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de verduras de temporada Ragout de pavo con patatas</p>	<p>2</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas a la hortelana P/ECO</p> <p>Tortilla de calabacín con queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Quinoa con verduras y vinagreta de frutos Magro a la jardinera /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Gazpacho andaluz</p> <p>Arroz a la milanesa</p> <p>Boquerones enharinados con zanahorias vichy</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Coliflor gratinada Tortilla francesa con fiambre de pavo</p>	<p>4</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</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>Guisantes salteados con cebolla Limanda en salsa mery /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Fideua de pescado y marisco</p> <p>Judías verdes salteadas con cebolla</p> <p>Yogur</p> <p>Parmigiana de calabacín Tortilla de patatas y queso fresco /Fruta</p>
<p>8</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Garbanzos al curry con leche de coco</p> <p>Longanizas con pisto manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Sopa de cocido Tortilla de espinacas y queso /Fruta</p>	<p>9</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Salmón al horno con verduras thai</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido valenciano Guisado de magro con verduras y patatas</p>	<p>10</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</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>Arroz salteado estilo chino Merluza a la marinera /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Gazpacho andaluz</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>Crema mediterránea con verduras de Longanizas de pollo con samfaina</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Pizza margarita</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Yogur</p> <p>Espinacas gratinadas Tortilla de patatas y queso fresco /Fruta</p>
<p>15</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Fajita vegetal con queso</p> <p>Coditos con boloñesa vegetal</p> <p>Fruta</p> <p>Crema mediterránea con verduras de Contramuslo de pollo a l'ast (Infantil: Ragout</p>	<p>16</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas estofadas con verduras de temporada</p> <p>Lomo a la portuguesa</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido de verduras Tortilla francesa con fiambre de pavo</p>	<p>17</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Merluza a la marinera</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Parmigiana de berenjena Ragout de pavo con patatas</p>	<p>18</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de guisantes con tostones</p> <p>Pollo al ajillo (Infantil: Goulash de pollo) con verduras</p> <p>Fruta</p> <p>Espinacas gratinadas Tortilla de patata con samfaina</p>	<p>19</p> <p>Frivolidades</p> <p>Buñuelos de bacalao</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Yogur bebible</p> <p>Menestra de verduras Boquerones a la andaluz /Fruta</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>