

CEIP Gregori Mayans

usuario: gregori_mayans
contraseña: 1369_gregori_mayans

Setembre - 2025 MENU GREGORI MAYANS

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Pinya, Meló
Meló d'Alger, Poma

*El menú inclou 1 ració de pa

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1369

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassot (Valencia)
T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisat per la nutricionista col·legiada Laura Guillem, Núm. CV00275

Disposem de menús adaptats a l'edat dels comensals, raons ètiques, al·lèrgies i altres patologies etc.

L'avaluació nutricional està basada en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la normativa vigent en cada comunitat.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre.

E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP
8 E 1º 2º P S Ensalada de verduras de temporada Pasta a la italiana amb formatge Lluç a la marinera amb clòxines Fruita Quinoa amb espècies Truita de carabasseta i avocat /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	9 E 1º 2º P S Ensalada fresca ecològica Llenties amb verdures P/ECO Pollastre rostí amb creïlles rostides al pebre roig Fruita ECO Espàrrecs amb pernil Carn blanca magra /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	10 E 1º 2º P S Ensalada de verduras de temporada Arròs a la cubana (tomaca i ou) Croquetes d'abaejo amb pèsols Fruita Faves saltejades amb alls tendres Titot a tacs amb carabasseta /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	11 E 1º 2º P S Ensalada fresca ecològica Crema de fesols i porro amb tostons Mandonguilles a la jardineria Fruita Bajoqueta saltejada Torrada de tomata, formatge fresc i anxoves KCAL PROT CA FE HDC LIP	12 E 1º 2º P S Tomaca i formatge tendre Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, pèsol, maionesa) amb pics de pa Fideuà de peix i marisc (fons de llotja) Iogur natural Espinacs saltejats amb panses i pinyons Carn d'au /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP
15 E 1º 2º P S Ensalada de verduras de temporada Crema de llenties roges amb tostons Truita de creïlla amb formatge tovallo valencià Fruita Escalivada Peix al papillote amb quinoa /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	16 E 1º 2º P S Ensalada fresca ecològica Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal Salmó al forn amb bajoquetes Fruita Crepe de verdures Ous al plat /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	17 E 1º 2º P S Ensalada de verduras de temporada Sopa d'olla Rellom al forn amb creïlles Fruita Pèsols amb pernil i ceba Croquetes casolanes de llegums /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	18 E 1º 2º P S SETMANA DE LA PAELLA Amanida de tomaca i formatge Capritx de calamar Paella valenciana amb pollastre de camp Fruita ECO Panolla amb sal Remenat de bròquil i formatge /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	19 E 1º 2º P S Ensalada fresca ecològica Cigrons estofats amb verdures Pizza margarida Iogurt Xampinyons gratinats Salmó al papillote /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP
22 E 1º 2º P S Ensalada de verduras de temporada Espirals a la bolonyesa amb formatge Gallineta al pebre vermell/Inf: Lluç amb carlota vichy Fruita Creïlles al gratén Remenat de verdures /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	23 E 1º 2º P S Ensalada fresca ecològica Fesols amb verdures Ales de pollastre bbq (Infantil: Estofat de pollastre) amb panolla de dacs (Infantil:) Fruita Xips de moniato al forn Truita de tonyina i carabasseta /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	24 E 1º 2º P S Ensalada de verduras de temporada Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca) Aladroc a l'andalusa amb maionesa Fruita Albergínia farcida de verdures Carn roja magra /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	25 E 1º 2º P S Ensalada fresca ecològica Llenties amb verdures P/ECO Truita de creïlla i ceba amb formatge Fruita ECO Bullit de verdures Broquetes de titot /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	26 E 1º 2º P S Gaspaxo andalús Ensalada camperola de creïlla, vegetals i tonyina amb ou dur Estofat de tito amb cous cous Iogurt Artesà Coliflor amb creïlla Peix a la llima /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP
29 E 1º 2º P S Ensalada de verduras de temporada Estofat de porc amb verdures i creïlles Truita francesa i pa amb oli i pebre roig Fruita Wok de verdures Gambes saltejades amb bolet /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	30 E 1º 2º P S Ensalada fresca ecològica Llaçets a la napolitana amb formatge Abadejo a la llauna amb base de verdures Fruita ECO Ceba tendra i pimentó roig plantxa Carn magra de porc /Fruita KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP

La información sobre los alérgenos está en la cocina y en la dirección del centro.

	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP		E	KCAL PROT CA FE HDC LIP		E	KCAL PROT CA FE HDC LIP		E	KCAL PROT CA FE HDC LIP
	1º			1º			1º			1º	
	2º			2º			2º			2º	
	P			P			P			P	
C				C			C			C	
8	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada de verduras de temporada	9	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada fresca ecológica	10	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada de verduras de temporada
	1º		Caracolas a la italiana con queso		1º		Lentejas con verduras P/ECO		1º		Arroz a la cubana (tomate y huevo)
	2º		Merluza a la marinera con mejillones		2º		Pollo asado con patatas asadas al pimentón		2º		Croquetas de bacalao con guisantes
	P		Fruta		P		Fruta ECO		P		Fruta
C			Quinoa con especias Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta	C			Espárragos con jamón Carne blanca magra /Fruta	C			Habas rehogadas con ajos tiernos Pavo a tacos con calabacín /Fruta
15	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada de verduras de temporada	16	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada fresca ecológica	17	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada de verduras de temporada
	1º		Crema de lentejas rojas con tostones		1º		Macarrones integrales con boloñesa vegetal		1º		Sopa de cocido
	2º		Tortilla de patata con queso servilleta valenciano		2º		Salmón al horno con judías verdes		2º		Solomillo al horno con patatas
	P		Fruta		P		Fruta		P		Fruta
C			Escalivada Pescado al papillote con quinoa /Fruta	C			Crepe de verduras Huevos al plato /Fruta	C			Guisantes con cebolla y jamón Croquetas caseras de legumbres /Fruta
22	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada de verduras de temporada	23	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada fresca ecológica	24	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada de verduras de temporada
	1º		Espirales a la boloñesa con queso		1º		Alubias blancas con verduras		1º		Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)
	2º		Gallineta al pimentón/inf:Merluza con zanahoria vichy		2º		Alitas de pollo bbq (Infantil: Estofado de pollo) con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)		2º		Boquerones a la andaluza con mayonesa
	P		Fruta		P		Fruta		P		Fruta
C			Patatas al gratén Revuelto de verduras /Fruta	C			Chips de boniato al horno Tortilla de atún y calabacín /Fruta	C			Berenjena rellena de verduras Carne roja magra /Fruta
29	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada de verduras de temporada	30	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada fresca ecológica		E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	
	1º		Guisado de magro con verduras y patatas		1º		Lacitos a la napolitana con queso		1º		
	2º		Tortilla francesa y pan con aceite y pimentón		2º		Abadejo a la llauna con base de verduras		2º		
	P		Fruta		P		Fruta ECO		P		
C			Wok de verduras Gambas saltadas con setas /Fruta	C			Cebollita y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	C			
11	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada fresca ecológica	12	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Tomate y queso fresco	18	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	SEMANA DE LA PAELLA Ensalada de tomate y queso
	1º		Crema de alubias y puerro con tostones		1º		Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa) con picos de pan		1º		Capricho de calamar
	2º		Albóndigas a la jardinera		2º		Fideuà de pescado y marisco (fondo de lonja)		2º		Paella valenciana con pollo de campo
	P		Fruta		P		Yogur natural		P		Fruta ECO
C			Judías verdes salteadas Tostada de tomate, queso fresco y anchoas	C			Espinacas con pasas y piñones Carne de ave /Fruta	C			Mazorca de maíz con sal Revuelto de brócoli con queso /Fruta
19	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada fresca ecológica	25	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Ensalada fresca ecológica	26	E	KCAL PROT CA FE HDC LIP	Gazpacho andaluz
	1º		Garbanzos estofados con verduras		1º		Lentejas con verduras P/ECO		1º		Ensalada campera de patata, vegetales y atún con huevo duro
	2º		Pizza margarita		2º		Tortilla de patata y cebolla con queso		2º		Estofado de pavo con cous cous
	P		Yogur		P		Fruta ECO		P		Yogur Artesano
C			Champiñones gratinados Salmón al papillote /Fruta	C			Hervido de verduras Brochetas de pavo /Fruta	C			Coliflor con patata Pescado al limón /Fruta