

CEIP Jaume I (Paterna)

usuario: jaume_i_paterna

contraseña: 1283_jaume_i_paterna

Juny - 2026 MENU MENSUAL JAUME I PATERNA

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: 1283

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Llenties amb verdures de temporada</p> <p>Truita de creïlla amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la planxa Peix blau /Fruita</p>	<p>2</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspatxo Carn d'au /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Sopa de putxero amb verdures ECO</p> <p>Pollastre al forn amb pebrots rostits</p> <p>Iogurt</p> <p>Bajoqueta saltejada Remenat de verdures /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Salmorejo</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Crunch de salmó amb carlota vichy</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Piadina amb tomaca, alfàbega i formatge</p> <p>Curri de verdures i cigrons</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Creïlles cuites Peix al papillote /Fruita</p>
<p>8</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Crema de carabasseta, creïlla nova i ceba dolça</p> <p>Ragout de gall d'indi amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Peix blanc /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Ous gratinats</p> <p>Llenties a l'hortolana</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb espècies Carn roja magra /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo de meló d'alger</p> <p>Macarrons a la napolitana</p> <p>Abadejo a la biscaina</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Tosta d'hummus Truita de verdura /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques P/ECO</p> <p>Cap de llom rostida amb creïlles</p> <p>Iogurt</p> <p>Amanida completa Peix a la llima /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Maire en tempura amb saltat de verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspatxo Carn blanca /Fruita</p>
<p>15</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Rabes enfarinades amb salsa tàrtara</p> <p>Conches amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal Carn d'au /Fruita</p>	<p>16</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Fideuà de Gandia (peix i marisc)</p> <p>Truita de formatge amb tomaca en oli d'alfàbega</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Pizza casolana de verdures fresques de</p>	<p>17</p> <p>Crema freda de meló</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Aletes de pollastre amb allada amb creïlles</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Graellada de verdures Peix a la llima /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Crema de llenties roges amb poma rostida</p> <p>Goulash de magre amb blat tendre</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'encisam amb allvocat Ous al plat /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Gyozas</p> <p>Pernil cuit i formatge manxec</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Batut casolà de llet i fruites</p> <p>Gaspatxo Carn magra de porc /Fruita</p>
<p>22</p> <p>MENÚ FI DE CURS</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de carabasseta i formatge</p> <p>Mandonguilles a la jardineria</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Remenat d'espinacs /Fruita</p>				

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

Disposom 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·lèrgogens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.



CEIP Jaume I (Paterna)

usuario: jaume_i_paterna

contraseña: 1283_jaume_i_paterna

Junio - 2026 MENU MENSUAL
JAUME I PATERNA

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: 1283

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas con verduras de temporada</p> <p>Tortilla de patata con queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta</p>	<p>2</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Merluza a la marinera</p> <p>Fruta</p> <p>Gazpacho Carne de ave /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>Pollo al horno con asadillo de pimientos</p> <p>Yogur</p> <p>Judías verdes salteadas Revuelto de verduras /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Salmorejo</p> <p>Arroz rossejat</p> <p>Crunch de salmón con zanahoria vichy</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Piadina con tomate, albahaca y queso</p> <p>Curry de garbanzos y verduras</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Patatas cocidas Pescado al papillote /Fruta</p>
<p>8</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de calabacín, patata nueva y cebolla dulce</p> <p>Ragout de pavo con cous cous</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p>9</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Huevos al gratén</p> <p>Lentejas a la hortelana</p> <p>Fruta</p> <p>Quinoa con especias Carne roja magra /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Gazpacho de sandía</p> <p>Macarrones a la napolitana</p> <p>Abadejo a la vizcaína</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Tosta de hummus Tortilla de verdura /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Alubias blancas con verduras P/ECO</p> <p>Cabeza de lomo asada con patatas</p> <p>Yogur</p> <p>Ensalada completa Pescado al limón /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Bacaladilla en tempura con salteado de verduras</p> <p>Fruta</p> <p>Gazpacho Carne blanca /Fruta</p>
<p>15</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Rabas enharinadas con salsa tártara</p> <p>Caracolas con boloñesa vegetal</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta</p>	<p>16</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Fideuá de Gandia (pescado y marisco)</p> <p>Tortilla de queso con tomate en aceite de albahaca</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Pizza casera de verduras frescas de temporada</p>	<p>17</p> <p>Crema fría de melón</p> <p>Garbanzos con verduras</p> <p>Alitas de pollo al ajillo con patatas</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Parrillada de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Crema de lentejas rojas con manzana asada</p> <p>Goulash de magro con trigo tierno</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada de brotes con aguacate Huevos al plato /Fruta</p>	<p>19</p> <p>Gyozas</p> <p>Jamón cocido y queso manchego</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Fruta</p> <p>Batido casero de leche y frutas</p> <p>Gazpacho Carne magra de cerdo /Fruta</p>
<p>22</p> <p>MENÚ FIN DE CURSO</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Espaguetis integrales con salsa de calabacín y queso</p> <p>Albóndigas a la jardinera</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Revuelto de espinacas /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>

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.

