

CEIP Ntra Sra de la Esperanza (Crevillent)

usuari: ntra_sra_esperanza
contraseña: 1217_ntra_sra_esperanza

Juny - 2026

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: 1217

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Lentilles 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>Ensalada de verdures de temporada</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>Lentilles 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>Ensalada de pasta tricolor (vegetals i formatge fresc)</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>Ensalada de cigrons, vegetals i formatge feta</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 lentilles 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>MENÚ FI DE CURS</p> <p>Gyozas</p> <p>Ensalada especial d'estiu</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>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>
<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>

CEIP Ntra Sra de la Esperanza (Creventillt)

usuario: ntra_sra_esperanza
contraseña: 1217_ntra_sra_esperanza

Junio - 2026

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: 1217

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>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arròs 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>Ensalada de pasta tricolor (vegetales y queso fresco)</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>Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta</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>MENÚ FIN DE CURSO</p> <p>Gyozas</p> <p>Ensalada especial de verano</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Batido casero de leche y frutas</p> <p>Gazpacho Carne magra de cerdo /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>

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.

