

CEIP Lluís Vives
(Massanassa)

usuari: lluis_vives_massanassa

contraseña: 1329_lluis_vives_massanassa

Juny - 2025 MENU MENSUAL LLUIS VIVES MASSANASSA

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Pruna, Meló

Nectarina, Pinya, Meló d'Alger

*El menú inclou 1 ració de pa

**DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP**



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1329

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

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

L'avaluació nutricional està basa 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.

[illegible]

**CEIP Lluís Vives
(Massanassa)**

usuario: lluis_vives_massanassa

contraseña: 1329_lluis_vives_massanassa

Junio - 2025 MENU MENSUAL LLUIS
VIVES MASSANASSA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Ciruela, Melón
Nectarina, Piña, Sandía

*El menú incluye 1 ración de pan

**DESCARGA
NUESTRA APP**



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1329

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



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

Menú revisado por la nutricionista
colegiada Laura Guillem, N° CV00275

Disponemos de menús adaptados a la edad de los
comensales, razones éticas, alergias y otras patologías
etc. La evaluación nutricional está basa en el grupo de
edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo a las
directrices de la normativa vigente en cada comunidad.

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

2 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 782,37 PROT 33,94g CA 234,84mg FE 9,34mg HDC 101,70g LIP 27,20g 1º Lentejas con verduras P/ECO 2º Tortilla de patata y cebolla con queso fresco P Fruta C Gazpacho Albóndigas vegetales /Fruta	3 E Ensalada fresca ecológica KCAL 845,41 PROT 34,53g CA 272,59mg FE 8,03mg HDC 132,78g LIP 20,54g 1º Macarrones integrales con boloñesa vegetal, tomate y queso 2º Bacalao a la llauna con base de verduras P Fruta C Tosta de hummus Carne roja magra /Fruta	4 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 783,88 PROT 52,95g CA 145,80mg FE 7,38mg HDC 88,73g LIP 31,46g 1º Sopa de cocido 2º Pollo asado (Infantil: Pollo deshuesado) con pimientos P Fruta ECO C Brochetas de verduras Pescado al limón /Fruta	5 E Hummus de zanahoria con picos de pan KCAL 932,99 PROT 41,92g CA 135,68mg FE 7,27mg HDC 117,83g LIP 32,68g 1º Arròs rossejat 2º Boquerones enharinados (Infantil: Rodaja de merluza) con ensalada valenciana P Fruta C Champiñones gratinados Carne de ave /Fruta	6 E Ensalada fresca ecológica KCAL 877,33 PROT 31,53g CA 263,24mg FE 5,14mg HDC 67,66g LIP 71,97g 1º Crema de puerros y calabacín con maíz 2º Lomo al horno con verduras y gnocchis P Yogur C Tostada de tomate, queso fresco y anchoas Revuelto de ajos tiernos /Fruta
9 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 922,67 PROT 44,56g CA 264,29mg FE 8,13mg HDC 127,80g LIP 42,09g 1º Espirales a la boloñesa con queso 2º Merluza a la marinera P Fruta C Zanahoria aliñada con guisantes Carne blanca /Fruta	10 E Ensalada fresca ecológica KCAL 832,50 PROT 32,57g CA 365,15mg FE 7,97mg HDC 120,49g LIP 24,37g 1º Garbanzos a la hortelana 2º Pizza margarita P Fruta C Parrillada de verduras Pescado al papillote /Fruta	11 E Tomate y queso fresco KCAL 807,66 PROT 47,67g CA 329,76mg FE 6,66mg HDC 124,96g LIP 33,75g 1º Ensaladilla con huevo y atún 2º Fideua de pescado y marisco P Fruta ECO C Gazpacho Carne roja magra /Fruta	12 E Ensalada fresca ecológica KCAL 877,02 PROT 47,68g CA 203,48mg FE 11,14mg HDC 115,13g LIP 27,68g 1º Crema de lentejas rojas con verduras P/ECO 2º Solomillo al horno con cous cous P Fruta C Chips de boniato al horno Pescado azul /Fruta	13 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 889,15 PROT 37,07g CA 292,89mg FE 5,10mg HDC 78,88g LIP 46,76g 1º Arroz a la cubana (tomate y huevo) 2º Salmón al horno con judías verdes P Yogur C Mazorca de maíz con sal Pizza de verduras y queso /Fruta
16 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 823,01 PROT 31,99g CA 269,85mg FE 9,27mg HDC 130,85g LIP 19,20g 1º Lentejas con verduras P/ECO 2º Hamburguesa completa con patatas asadas tex-mex P Fruta C Calabacín a la plancha Pescado blanco /Fruta	17 E Ensalada fresca ecológica KCAL 754,66 PROT 30,54g CA 192,36mg FE 5,43mg HDC 97,78g LIP 41,13g 1º Caracolas al pomodoro con queso 2º Tortilla francesa con queso fresco P Fruta C Gazpacho Carne magra de cerdo /Fruta	18 E Ensalada capresse KCAL 856,58 PROT 40,51g CA 365,06mg FE 3,54mg HDC 80,07g LIP 41,59g 1º Calamares enharinados (Infantil: Capricho de calamar) con mayonesa 2º Paella valenciana con alcachofas y pollo de campo P Helado C Guisantes con cebolla y jamón Tortilla de espinacas /Fruta	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	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	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
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	E KCAL PROT CA FE HDC LIP

SIN FRUTOS SECOS
****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Bacalao a la llauna con base de verduras Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo asado con pimientos Fruta	5 Hummus de zanahoria Arroz con magro y verduras Merluza a la plancha con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Crema calabacín y puerros Lomo al horno con ñoquis Lácteo
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Espirales a la boloñesa Merluza a la marinera* Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos a la hortelana Pizza Margarita Fruta	11 Tomate y queso fresco Ensaladilla con huevo y atún Fideuà de pescado y marisco** Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Solomillo de cerdo al horno con cous cous Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con judías verdes Lácteo
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Hamburguesa a la plancha con patatas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas al pomodoro Tortilla francesa con queso Fruta	18 Ensalada capresse Fajita de jamón cocido y queso Paella de pollo y verduras Helado permitido	19	20
Comida / Dinar	23	24	25	26	27
Comida / Dinar	30				



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN LACTOSA

****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con loncha de pavo** Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana (sin lácteos) Bacalao a la llauna con base de verduras Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo asado con pimientos Fruta	5 Hummus de zanahoria Arroz con magro y verduras Merluza a la plancha con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Crema calabacín y puerros Lomo** al horno con floquis Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Espirales a la italiana (sin lácteos) Merluza a la marinera Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos a la hortelana Tortilla francesa con pavo cocido Fruta	11 Tomate aliñado Ensalada de patata con atún Fideuà de pescado y marisco Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Solomillo de cerdo** al horno con cous cous Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con judías verdes Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Goulash de pollo con patatas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas al pomodoro (sin lácteos) Tortilla francesa con loncha de pavo** Fruta	18 Ensalada de tomate y albahaca Fajita de jamón cocido Paella de pollo y verduras Helado permitido	19	20
Comida / Dinar	23	24	25	26	27
Comida / Dinar	30				

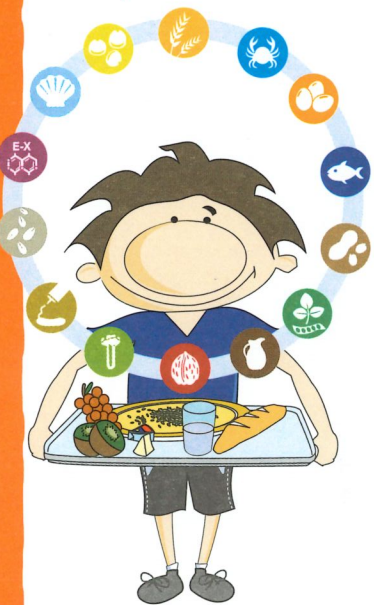


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN CERDO

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Bacalao a la llauna con base de verduras Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo asado con pimientos Fruta	5 Hummus de zanahoria Arroz rossejat vegetal Boquerones enharinados con ensalada Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Crema calabacín y puerros Tortilla de espinacas con ñoquis Lácteo
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Espirales a la italiana Merluza a la marinera Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos a la hortelana Pizza Margarita Fruta	11 Tomate y queso fresco Ensaladilla con huevo y atún Fideuá de pescado Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Tortilla de calabacín con verduras Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con judías verdes Lácteo
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Hamburguesa de pollo** a la plancha con patatas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas al pomodoro Tortilla francesa con queso Fruta	18 Ensalada capresse Fajita con pavo cocido y queso Paella de pollo y verduras Helado	19	20
Comida / Dinar	23	24	25	26	27
Comida / Dinar	30				



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN CARNE

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con boloñesa vegetal Bacalao a la llauna con base de verduras Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Sopa juliana con verduras Tortilla de calabacín con pimientos Fruta	5 Hummus de zanahoria Arroz rossejat vegetal Boquerones enharinados con ensalada Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Crema calabacín y puerros Tortilla de espinacas con floquis Lácteo
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Espirales a la italiana Merluza a la marinera Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Garbanzos a la hortelana Pizza Margarita Fruta	11 Tomate y queso fresco Ensaladilla con huevo y atún Fideuà de pescado y marisco Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas rojas con verduras Tortilla de calabacín con verduras Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con judías verdes Lácteo
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Bacalao al horno con patatas Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas al pomodoro Tortilla francesa con queso Fruta	18 Ensalada capresse Fajita de queso Paella de verduras y legumbres Helado	19	20
Comida / Dinar	23	24	25	26	27
Comida / Dinar	30				



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Podem consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.