

San Juan Bautista

usuario: san_juan_bautista
contraseña: 70_san_juan_bautista

Novembre - 2025 MENU CATERING
SAN JUAN BAUTISTA

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Pera
Persimon, Mandarina

*El menú indou 1 ració de pa

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 70

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.

3	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 876,51 PROT 34,44g CA 309,62mg FE 4,64mg HDC 88,06g UP 42,79g
1º		Entremesos variats	
2º		Paella del nostre mestre arrosser	
P		Fruita	
S		Broquetes de verdres Ou / Fruita	

4	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 880,09 PROT 36,96g CA 237,98mg FE 11,39mg HDC 99,48g UP 54,40g
1º		Potatge de cigrons amb bledes (Infantil: Puré de cigrons)	
2º		Llom al forn amb cous cous	
P		Fruita	
S		Xips de moniato al forn Peix a la llima / Fruita	

5	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 803,11 PROT 21,49g CA 153,35mg FE 5,12mg HDC 97,96g UP 36,13g
1º		Arròs a la cubana (tomaca i ou)	
2º		Capritx de calamar amb maionesa	
P		Fruita	
S		Xampinyons gratinats Hamburguesa de soja / Fruita	

6	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 733,69 PROT 49,82g CA 163,47mg FE 8,55mg HDC 87,73g UP 25,17g
1º		Sopa de putxero amb verdres ECO	
2º		Pollastre al forn (Infantil: Ragout de pollastre) amb creïlles al pebre roig	
P		Fruita ECO	
S		Carabasseta a la planxa Peix al papillote / Fruita	

7	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 862,50 PROT 50,41g CA 388,92mg FE 8,38mg HDC 132,12g UP 34,99g
1º		Fideua de peix i marisc	
2º		Truita de creïlla amb pèsols	
P		Iogurt	
S		Cous cous amb especes Carn blanca / Fruita	

10	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 746,00 PROT 22,15g CA 125,04mg FE 4,51mg HDC 70,71g UP 41,96g
1º		Creïlles a la riojana (Infantil: Crema de verdres)	
2º		Cordon bleu amb saltat de verdres	
P		Fruita	
S		Minestra saltejada Peix blau / Fruita	

11	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 819,14 PROT 31,86g CA 279,53mg FE 4,83mg HDC 122,78g UP 22,37g
1º		Quesadilla de vegetals, york i formatge (Infantil: Rulot de polit i formatge)	
2º		Arròs del senyoret	
P		Fruita	
S		Wok de verdres Carn roja magra / Fruita	

12	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 851,67 PROT 29,03g CA 152,38mg FE 8,91mg HDC 115,29g UP 31,41g
1º		Lentilles amb verdres	
2º		Truita de creïlla amb graellada de verdres	
P		Fruita	
S		Amanida completa Peix blanc / Fruita	

13	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 794,82 PROT 42,03g CA 304,64mg FE 5,68mg HDC 116,00g UP 35,00g
1º		Hèlices amb bolonyesa vegetal i formatge	
2º		Salmó al forn amb bròquil	
P		Fruita ECO	
S		Crema de porro Carn d'au / Fruita	

14	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 752,69 PROT 43,44g CA 376,64mg FE 9,33mg HDC 61,31g UP 35,90g
1º		Favada vegetal (Infantil: Puré de fesols)	
2º		Pollastre al curri (Infantil: Ragout de pollastre) amb carlota	
P		Iogurt	
S		Escalivada Remenat d'espinaacs / Fruita	

17	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 885,69 PROT 38,23g CA 440,12mg FE 5,98mg HDC 110,23g UP 34,76g
1º		Macarrons a la piemontesa amb formatge (Infantil: Macarrons a la italiana)	
2º		Truita de tonyina amb formatge	
P		Fruita	
S		Torrada de verdres gratinades Carn blanca magra / Fruita	

18	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 803,80 PROT 44,45g CA 138,47mg FE 6,60mg HDC 91,87g UP 29,83g
1º		Sopa d'olla amb cigrons	
2º		Pollastre rostit (Infantil: Pollastre desossat) amb creïlles	
P		Fruita	
S		Graellada de verdres Peix blanc / Fruita	

19	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 746,93 PROT 27,72g CA 163,03mg FE 7,54mg HDC 74,98g UP 37,49g
1º		Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca)	
2º		Lluç amb salsa mery amb bajoquetes	
P		Fruita	
S		Amanida completa Hamburguesa de soja / Fruita	

20	E	Ensalada fresca ecològica	KCAL 775,78 PROT 31,71g CA 159,65mg FE 9,01mg HDC 84,09g UP 34,96g
1º		Lentilles a l'hortolana	
2º		Llonganisses amb samfaina	
P		Fruita ECO	
S		Coliflor amb creïlla Peix a la llima / Fruita	

21	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 854,27 PROT 42,46g CA 392,99mg FE 4,03mg HDC 69,06g UP 45,69g
1º		Canelons gratinats (Infantil: Caragols de mar a la napolitana)	
2º		Abadejo en salsa amb pimentó torrat	
P		Iogurt	
S		Ceba tendra i pimentó roig planxa Truita de ceba / Fruita	

24	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 870,34 PROT 31,18g CA 232,14mg FE 10,33mg HDC 104,91g UP 36,90g
1º		Cigrons amb carabassa (Infantil: Puré de cigrons)	
2º		Truita de creïlles amb pernil serrà (Infantil: Truita de creïlles amb pernil de polit)	
P		Fruita	
S		Carabasseta a la planxa Carn d'au / Fruita	

25	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 794,74 PROT 36,00g CA 254,03mg FE 5,64mg HDC 119,58g UP 21,58g
1º		Macarrons a la napolitana (tomaca, ceba, formatge) gratinats	
2º		Lluç a la "koskera"	
P		Fruita	
S		Alberginia gratinada al forn Peix blau / Fruita	

26	E	BLACK AND WHITE FEST Ensalada clàssica (Ensalada de verdres de temporada)	KCAL 750,03 PROT 29,27g CA 190,24mg FE 4,62mg HDC 91,35g UP 40,51g
1º		Estrelles de Hollywood (Sopa d'estrelles)	
2º		Hamburguesa Charlot (Hamburguesa completa) amb creïlles	
P		Pastís blanc i negre	
S		Tosta d'humus Ou / Fruita	

27	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 811,97 PROT 20,88g CA 145,76mg FE 3,86mg HDC 105,94g UP 33,74g
1º		Rabes enfarinades (Infantil: Capritx de calamar) amb maionesa	
2º		Paella valenciana	
P		Fruita	
S		Bullit valencià Carn d'au / Fruita	

28	E	Ensalada de verdres de temporada	KCAL 806,16 PROT 26,20g CA 123,48mg FE 6,06mg HDC 92,91g UP 37,40g
1º		Crema de lentilles roges amb llet de coco	
2º		Mandonguilles a la jardineria	
P		Fruita	
S		Creïlles cuites Peix blanc / Fruita	

	E		KCAL
	1º		PROT
	2º		CA
	P		FE
			HDC
			UP

	E		KCAL
	1º		PROT
	2º		CA
	P		FE
			HDC
			UP

	E		KCAL
	1º		PROT
	2º		CA
	P		FE
			HDC
			UP

	E		KCAL
	1º		PROT
	2º		CA
	P		FE
			HDC
			UP

	E		KCAL
	1º		PROT
	2º		CA
	P		FE
			HDC
			UP

San Juan Bautista

usuario: san_juan_bautista
contraseña: 70_san_juan_bautista

Noviembre - 2025 MENU CATERING
SAN JUAN BAUTISTA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Persimon, Mandarina

*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 70

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 Guillen, 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.

3	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 876,51
		Entremeses variados	34,44g
	1º	Paella de nuestro maestro arrozero	309,62mg
	2º	Fruta	4,64mg
	P		88,06g
			42,79g

C	Brochetas de verduras Huevo /Fruta
---	---------------------------------------

4	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 880,09
		Potaje de garbanzos con acelgas (Infantil: Puré de garbanzos)	36,96g
	1º	Lomo al horno con cous cous	237,98mg
	2º	Fruta	11,39mg
	P		99,48g
			54,40g

C	Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta
---	--

5	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 803,11
		Arroz a la cubana (tomate y huevo)	21,49g
	1º	Capricho de calamar con mayonesa	153,35mg
	2º	Fruta	5,12mg
	P		97,96g
			36,13g

C	Champiñones gratinados Hamburguesa de soja /Fruta
---	--

6	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 733,69
		Sopa de cocido con verduras ECO	49,82g
	1º	Pollo al horno (Infantil: Ragout de pollo) con patatas al pimentón	163,47mg
	2º	Fruta ECO	8,55mg
	P		87,73g
			25,17g

C	Calabacín a la plancha Pescado al papillote /Fruta
---	---

7	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 862,50
		Fideua de pescado y marisco	50,41g
	1º	Tortilla de patata con guisantes	388,92mg
	2º	Yogur	8,38mg
	P		132,12g
			34,99g

C	Cous cous con especias Carne blanca /Fruta
---	---

10	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 746,00
		Patatas a la riojana (Infantil: Crema de verduras)	22,15g
	1º	Cordon bleu con salteado de verduras	125,04mg
	2º	Fruta	4,51mg
	P		70,71g
			41,96g

C	Menestra salteada Pescado azul /Fruta
---	--

11	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 819,14
		Quesadilla de vegetales, york y queso (Infantil: Rulito de pavo y queso)	31,86g
	1º	Arroz del senyoret	279,53mg
	2º	Fruta	4,83mg
	P		122,78g
			22,37g

C	Wok de verduras Carne roja magra /Fruta
---	--

12	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 851,67
		Lentejas con verduras	29,03g
	1º	Tortilla de patata con Parrillada de verduras	152,38mg
	2º	Fruta	8,91mg
	P		115,29g
			31,41g

C	Ensalada completa Pescado blanco /Fruta
---	--

13	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 794,82
		Hélices con boloñesa vegetal y queso	42,03g
	1º	Salmón al horno con brócoli	304,64mg
	2º	Fruta ECO	5,68mg
	P		116,00g
			35,08g

C	Crema de puerros Carne de ave /Fruta
---	---

14	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 752,69
		Fabada vegetal (Infantil: Puré de alubias)	43,44g
	1º	Pollo al curry (Infantil: Ragout de pollo) con zanahoria	376,64mg
	2º	Yogur	9,33mg
	P		61,31g
			35,90g

C	Escalivada Revuelto de espinacas /Fruta
---	--

17	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 885,69
		Macarrones a la piemontesa con queso (Infantil: Macarrones a la italiana)	38,23g
	1º	Tortilla de atún con queso	440,12mg
	2º	Fruta	5,98mg
	P		110,23g
			34,76g

C	Tosta de verduras gratinadas Carne blanca magra /Fruta
---	---

18	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 803,80
		Sopa de cocido con garbanzos	44,45g
	1º	Pollo asado (Infantil: Pollo deshuesado) con patatas	138,47mg
	2º	Fruta	6,60mg
	P		91,87g
			29,83g

C	Parrillada de verduras Pescado blanco /Fruta
---	---

19	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 746,93
		Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	27,72g
	1º	Merluza en salsa mery con judías verdes	163,03mg
	2º	Fruta	7,54mg
	P		74,98g
			37,49g

C	Ensalada completa Hamburguesa de soja /Fruta
---	---

20	E	Ensalada fresca ecológica	KCAL 775,78
		Lentejas a la hortelana	31,71g
	1º	Longanizas con pisto	159,65mg
	2º	Fruta ECO	9,01mg
	P		84,09g
			34,96g

C	Coliflor con patata Pescado al limón /Fruta
---	--

21	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 854,27
		Canelones gratinados (Infantil: Caracolas a la napolitana)	42,46g
	1º	Abadejo en salsa con pimiento asado	392,99mg
	2º	Yogur	4,03mg
	P		69,06g
			45,69g

C	Cebolleta y pimiento rojo plancha Tortilla de cebolla /Fruta
---	---

24	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 870,34
		Garbanzos con calabaza (Infantil: Puré de garbanzos)	31,18g
	1º	Tortilla de patatas con jamón serrano (Infantil: Tortilla de patatas con jamón de pavo)	232,14mg
	2º	Fruta	10,33mg
	P		104,91g
			36,90g

C	Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta
---	---

25	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 794,74
		Macarrones a la napolitana (tomate, cebolla, queso) gratinados	36,00g
	1º	Merluza a la koskera	254,03mg
	2º	Fruta	5,64mg
	P		119,58g
			21,58g

C	Berenjena gratinada al horno Pescado azul /Fruta
---	---

26	E	BLACK AND WHITE FEST Ensalada clásica (Ensalada de verduras de temporada)	KCAL 750,03
		Estrellas de Hollywood (Sopa de estrellitas)	29,27g
	1º	Hamburguesa Charlot (Hamburguesa completa) con patatas	190,24mg
	2º	Tarta blanco y negro	4,62mg
	P		91,35g
			40,51g

C	Tosta de hummus Huevo /Fruta
---	---------------------------------

27	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 811,97
		Rabas enharinadas (Infantil: Capricho de calamar) con mayonesa	20,88g
	1º	Paella valenciana	145,76mg
	2º	Fruta	3,86mg
	P		105,94g
			33,74g

C	Hervido valenciano Carne de ave /Fruta
---	---

28	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 806,16
		Crema de lentejas rojas con leche de coco	26,20g
	1º	Albóndigas a la jardinera	123,48mg
	2º	Fruta	9,22mg
	P		92,91g
			37,40g

C	Patatas cocidas Pescado blanco /Fruta
---	--

	E		KCAL
	1º		PROT
	2º		CA
	P		FE
			HDC
			LIP

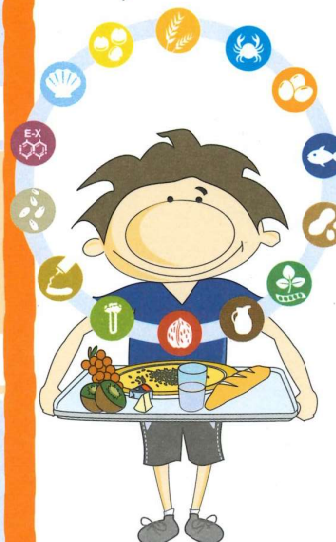
	E		KCAL
	1º		PROT
	2º		CA
	P		FE
			HDC
			LIP

	E		KCAL
	1º		PROT
	2º		CA
	P		FE
			HDC
			LIP

	E		KCAL
	1º		PROT
	2º		CA
	P		FE
			HDC
			LIP

	E		KCAL
	1º		PROT
	2º		CA
	P		FE
			HDC
			LIP

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Pavo al horno con berenjenas Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos con acelgas Lomo al horno con cous cous Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Falafel de garbanzos con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta eco	7 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras Tortilla de patatas con guisantes salteados Yogur
Comida / Dinar	10 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas y magro** Ragout de pollo con salteado de verduras Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de vegetales, york y queso Arroz de verduras Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con parrillada de verduras Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Hélices a la boloñesa vegetal Magro con brócoli Fruta eco	14 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Pollo en salsa con zanahorias Yogur
Comida / Dinar	17 Ensalada fresca de temporada Pasta a la piamontesa con queso Tortilla de patatas con queso Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Arroz con magro al horno Albóndigas veganas con judías verdes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la hortelana Longanizas con pisto** Fruta eco	21 Ensalada fresca de temporada Pasta a la napolitana Tofu con pimiento asado Yogur
Comida / Dinar	24 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con calabaza Tortilla de patatas con jamón serrano Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la napolitana con queso Pavo a la plancha con base de verduras Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Hamburguesa permitida con patatas Postre permitido	27 Ensalada fresca de temporada Falafel de garbanzos con verduras Paella de pollo y verduras Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas Albóndigas a la jardinera Yogur
Comida / Dinar					
Comida / Dinar					

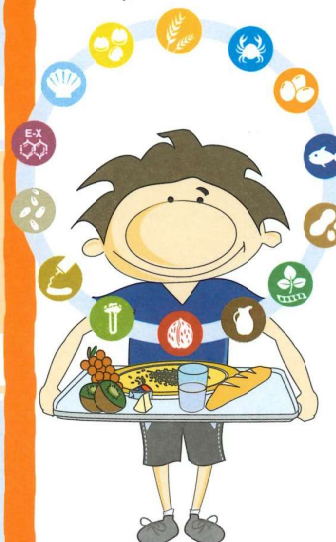


Els nostres menús s'elabren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) N° 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 CARNE + LACTOSA
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

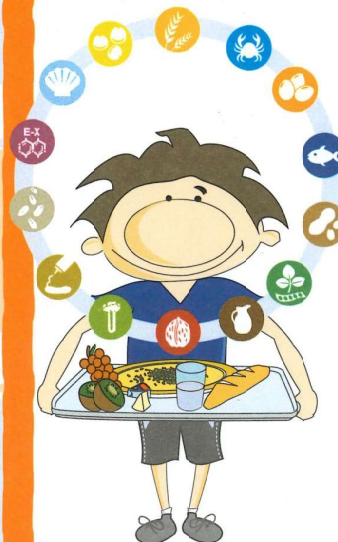
Comida / Dinar	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
	3	4	5	6	7
	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana (sin lácteos) Abadejo en salsita Fruta	Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos con acelgas Hamburguesa de coliflor** con cous cous Fruta	Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza a la plancha con verduras Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras Nuggets veganos con patatas Fruta eco	Ensalada fresca de temporada Fideuà de pescado Tortilla de patatas con guisantes salteados Fruta
	10	11	12	13	14
	Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Tortilla de espiracas con salteado de verduras Fruta	Ensalada fresca de temporada Tortita de maíz con vegetales Arroz del senyoret Fruta	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con panillada de verduras Fruta	Ensalada fresca de temporada Hélices a la boloñesa vegetal (sin lácteos) Salmón al horno con brócoli Fruta eco	Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Salchichas veganas con zanahorias Fruta
	17	18	19	20	21
	Ensalada fresca de temporada Pasta a la piamentosa (sin lácteos) Tortilla de patatas y atún con verduras Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras Tortilla francesa con patatas Fruta	Ensalada fresca de temporada Arroz al horno vegetal Merluza en salsa con judías verdes Fruta	Ensalada fresca de temporada Lentejas a la hortelana Tortilla de calabacín con pisto Fruta eco	Ensalada fresca de temporada Pasta a la napolitana (sin lácteos) Abadejo en salsa con pimiento asado Fruta
	24	25	26	27	28
	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con calabaza Tortilla de patatas Fruta	Ensalada fresca de temporada Macarrones a la napolitana (sin lácteos) Merluza en salsa permitida Fruta	Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras Hamburguesa de quinoa** con patatas Postre permitido	Ensalada fresca de temporada Abadejo a la plancha con verduras Paella de verduras y legumbres Fruta	Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas Tortilla de calabacín con verduras Fruta
Comida / Dinar					



Els nostres menús s'elabren 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.

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Abadejo en salsa Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos con acelgas Lomo al horno con cous cous Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza a la plancha con verduras Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta eco	7 Ensalada fresca de temporada Fideuà de pescado Tortilla de patatas con guisantes salteados Yogur natural
Comida / Dinar	10 Ensalada fresca de temporada Guisado de patatas y magro** Ragout de pollo con salteado de verduras Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de vegetales, york y queso Arroz del senyoret Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con parrillada de verduras Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Hélices a la boloñesa vegetal Salmón al horno con brócoli Fruta eco	14 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Pollo al curry con zanahorias Yogur
Comida / Dinar	17 Ensalada fresca de temporada Pasta a la piamontesa Tortilla francesa con queso Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Arroz con magro al horno Merluza al horno con judías verdes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la hortelana Magro con pisto Fruta eco	21 Ensalada fresca de temporada Pasta a la napolitana Abadejo al horno con pimiento asado Yogur natural
Comida / Dinar	24 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con calabaza Tortilla de patatas con jamón pavo Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la napolitana Merluza a la koskera Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Ragout de pollo con patatas Postre permitido	27 Ensalada fresca de temporada Abadejo a la plancha con verduras Paella de pollo y verduras Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas Magro a la jardinera Yogur natural
Comida / Dinar					



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) N° 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.

DIABÉTICA + SIN CARNE
Legumbres - 150g; Pan/tosta - 20g;
Pasta/arroz - 120g; Tortilla - 1 porción;
Guarniciones HC - 30g; Sopa - 90g

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
3 Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Abadejo en salsa Fruta	4 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos con acelgas Hamburguesa de coliflor con cous cous Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Capricho de calamar Fruta	6 Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras Nuggets veganos con patatas Fruta eco	7 Ensalada fresca de temporada Fideuà de pescado Tortilla de patatas con guisantes salteados Yogur
10 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Tortilla de espinacas con salteado de verduras Fruta	11 Ensalada fresca de temporada Quesadilla de vegetales y queso Arroz del senyoret Fruta	12 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con parrillada de verduras Fruta	13 Ensalada fresca de temporada Hélices a la boloñesa vegetal Salmón al horno con brócoli Fruta eco	14 Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Salchichas veganas con zanahorias Yogur
17 Ensalada fresca de temporada Pasta a la piemontesa con queso Tortilla de patatas y atún con queso Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras Tortilla francesa con patatas Fruta	19 Ensalada fresca de temporada Arroz al horno vegetal Merluza en salsa con judías verdes Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas a la hortelana Tortilla de calabacín con pisto Fruta eco	21 Ensalada fresca de temporada Pasta a la napolitana Abadejo en salsa con pimiento asado Yogur
24 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con calabaza Tortilla de patatas con queso Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la napolitana con queso Merluza a la koskera Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras Hamburguesa de quinoa con patatas Postre permitido	27 Ensalada fresca de temporada Capricho de calamar Paella de verduras y legumbres Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas Tortilla de calabacín con verduras Yogur

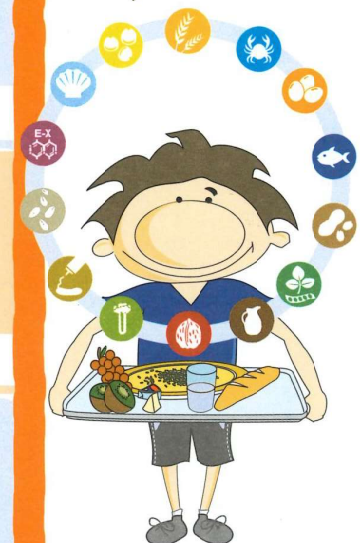


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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 CARNE

LUNES / DILLUNS		MARTES / DIMARTS		MIÉRCOLES / DIMECRES		JUEVES / DIJOUS		VIERNES / DIVENDRES	
3	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la italiana Abadejo en salsita Fruta	4	Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos con acelgas Hamburguesa de coliflor con cous cous Fruta	5	Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Capricho de calamar Fruta	6	Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras Nuggets veganos con patatas Fruta eco	7	Ensalada fresca de temporada Fideuà de pescado Tortilla de patatas con guisantes salteados Yogur
10	Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Tortilla de espinacas con salteado de verduras Fruta	11	Ensalada fresca de temporada Quesadilla de vegetales y queso Arroz del senyoret Fruta	12	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con parrillada de verduras Fruta	13	Ensalada fresca de temporada Hélices a la boloñesa vegetal Salmón al horno con brócoli Fruta eco	14	Ensalada fresca de temporada Fabada vegetal Salchichas veganas con zanahorias Yogur
17	Ensalada fresca de temporada Pasta a la piemontesa con queso Tortilla de patatas y atún con queso Fruta	18	Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras Tortilla francesa con patatas Fruta	19	Ensalada fresca de temporada Arroz al horno vegetal Merluza en salsa con judías verdes Fruta	20	Ensalada fresca de temporada Lentejas a la hortelana Tortilla de calabacín con pisto Fruta eco	21	Ensalada fresca de temporada Pasta a la napolitana Abadejo en salsa con pimiento asado Yogur
24	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con calabaza Tortilla de patatas con queso Fruta	25	Ensalada fresca de temporada Macarrones a la napolitana con queso Merluza a la koskera Fruta	26	Ensalada fresca de temporada Sopa de verduras Hamburguesa de quinoa con patatas Postre permitido	27	Ensalada fresca de temporada Capricho de calamar Paella de verduras y legumbres Fruta	28	Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas Tortilla de calabacín con verduras Yogur



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) N° 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.