

CEIP San Fernando

usuário: san_fernando

contraseña: 1453_san_fernando

Juny - 2026 MENU CATERING SAN FERNANDO

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: 1453

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 814,27 PROT 38,15g CA 244,56mg FE 9,18mg HDC 105,75g LIP 26,75g</p> <p>Pasta integral a la bolonyesa</p> <p>Abadejo a la koskera</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspaxo Carn d'au /Fruita</p>	<p>2</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 979,71 PROT 37,56g CA 317,22mg FE 5,32mg HDC 111,25g LIP 43,19g</p> <p>Entremesos variats</p> <p>Paella del nostre mestre arrosser</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures Peix al papillote /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Gaspaxo andalús KCAL 961,90 PROT 55,17g CA 221,53mg FE 2,31mg HDC 109,14g LIP 34,80g</p> <p>Lentilles a l'hortolana P/ECO</p> <p>Truita de carbassó amb formatge fresc</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Amanida completa Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 835,10 PROT 33,50g CA 177,11mg FE 7,86mg HDC 100,77g LIP 33,90g</p> <p>Crema de fesols i verdures amb tostons</p> <p>Contraçua de pollastre a l'ast (Infantil: Ragout de pollastre) amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada de verdures gratinades Peix a la llima /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecològica KCAL 793,94 PROT 42,71g CA 471,29mg FE 7,29mg HDC 115,54g LIP 38,10g</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Bajoquetes saltades amb ceba</p> <p>Iogurt</p> <p>Taboule de couscous Remenat d'espinacs /Fruita</p>
<p>8</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 950,56 PROT 29,28g CA 222,53mg FE 9,75mg HDC 112,86g LIP 43,28g</p> <p>Cigrons al curri amb llet de coco</p> <p>Llonganisses amb samfaina manxega</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Peix blanc /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 926,68 PROT 35,16g CA 123,72mg FE 5,74mg HDC 109,18g LIP 42,63g</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Salmó al forn amb verdures thai</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb espècies Carn roja magra /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 926,68 PROT 40,79g CA 146,89mg FE 6,74mg HDC 104,62g LIP 39,87g</p> <p>Sopa d'olla amb cigrons</p> <p>Ales de pollastre bbq (Infantil: Ragout de pollastre) amb dacs</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Tosta d'hummus Peix blau /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Gaspaxo andalús KCAL 808,56 PROT 27,24g CA 259,19mg FE 5,65mg HDC 69,30g LIP 47,86g</p> <p>Ensalada d'estiu amb creïlla, tonyina i vegetals (Infantil: Bullit de temporada)</p> <p>Truita francesa amb formatge manxec</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Carn blanca /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca ecològica KCAL 908,58 PROT 43,23g CA 514,72mg FE 8,40mg HDC 108,49g LIP 32,94g</p> <p>Pizza margarida</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Iogurt</p> <p>Gaspaxo Ous al plat /Fruita</p>
<p>15</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 920,57 PROT 38,52g CA 507,20mg FE 4,88mg HDC 147,90g LIP 35,75g</p> <p>Fajita vegetal amb formatge</p> <p>Pasta 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 KCAL 858,01 PROT 36,90g CA 172,36mg FE 10,06mg HDC 123,39g LIP 24,61g</p> <p>Lentilles estofades amb verdures de temporada</p> <p>Llom a la portuguesa</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Peix blanc /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Ensalada fresca ecològica KCAL 786,54 PROT 34,79g CA 248,87mg FE 7,74mg HDC 119,37g LIP 19,27g</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Graellada de verdures Truita de ceba /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 730,29 PROT 31,01g CA 106,55mg FE 5,13mg HDC 80,12g LIP 33,07g</p> <p>Crema de pèsols amb tostons</p> <p>Pollastre amb allada (Infantil: Goulash de pollastre) amb verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'encisam amb alvocat Peix a la llima /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Frivolitats KCAL 881,71 PROT 36,46g CA 140,47mg FE 2,14mg HDC 176,48g LIP 40,85g</p> <p>Bunyols de bacallà</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Iogurt bebible</p> <p>Gaspaxo Carn magra de porc /Fruita</p>
<p>22</p> <p>Ensalada de verdures de temporada KCAL 841,35 PROT 32,47g CA 230,58mg FE 9,79mg HDC 97,31g LIP 35,94g</p> <p>Crema festival de llegums</p> <p>Mandonguilles a la jardineria</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Remenat d'all tendres /Fruita</p>				

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (València)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

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



CEIP San Fernando

usuario: san_fernando
contraseña: 1453_san_fernando

Junio - 2026 MENU CATERING SAN FERNANDO

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: 1453

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 814,27 FROT 38,15g CA 244,56mg FE 9,18mg HDC 105,76g LIP 26,75g</p> <p>1º Pasta integral a la boloñesa 2º Abadejo a la koskera P Fruta</p> <p>S Gazpacho Carne de ave /Fruta</p>	<p>2</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 979,71 FROT 37,56g CA 317,22mg FE 5,32mg HDC 111,26g LIP 43,19g</p> <p>1º Entremeses variados 2º Paella de nuestro maestro arrocero P Fruta</p> <p>S Wok de verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 961,90 FROT 55,17g CA 221,53mg FE 12,31mg HDC 109,14g LIP 34,80g</p> <p>1º Lentejas a la hortelana P/ECO 2º Tortilla de calabacín con queso fresco P Fruta ECO</p> <p>S Ensalada completa Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 835,10 FROT 33,50g CA 177,11mg FE 7,86mg HDC 100,77g LIP 33,90g</p> <p>1º Crema de alubias y verduras con tostones 2º Contramuslo de pollo a l'ast (Infantil: Ragout de pollo) con patatas P Fruta</p> <p>S Tosta de verduras gratinadas Pescado al limón /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 793,94 FROT 42,71g CA 471,29mg FE 7,29mg HDC 115,54g LIP 38,10g</p> <p>1º Fideua de pescado y marisco 2º Judías verdes salteadas con cebolla P Yogur</p> <p>S Tabulé de couscous Revuelto de espinacas /Fruta</p>
<p>8</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 950,56 FROT 29,28g CA 222,53mg FE 9,75mg HDC 112,86g LIP 43,28g</p> <p>1º Garbanzos al curry con leche de coco 2º Longanizas con pisto manchego P Fruta</p> <p>S Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 955,38 FROT 35,16g CA 123,72mg FE 5,74mg HDC 109,18g LIP 42,63g</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo) 2º Salmón al horno con verduras thai P Fruta</p> <p>S Quinoa con especias Carne roja magra /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 926,68 FROT 40,79g CA 146,89mg FE 6,74mg HDC 104,62g LIP 39,87g</p> <p>1º Sopa de cocido con garbanzos 2º Alitas de pollo bbq (Infantil: Ragout de pollo) con maíz P Fruta ECO</p> <p>S Tosta de hummus Pescado azul /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 808,56 FROT 27,24g CA 259,19mg FE 5,65mg HDC 69,30g LIP 47,86g</p> <p>1º Ensalada de verano con patata, atún y vegetales (Infantil: Hervido de temporada) 2º Tortilla francesa con queso manchego P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Carne blanca /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 908,58 FROT 43,23g CA 514,72mg FE 8,40mg HDC 108,49g LIP 32,94g</p> <p>1º Pizza margarita 2º Fabada vegetal P Yogur</p> <p>S Gazpacho Huevos al plato /Fruta</p>
<p>15</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 920,57 FROT 38,52g CA 507,20mg FE 4,88mg HDC 147,90g LIP 35,75g</p> <p>1º Fajita vegetal con queso 2º Coditos con boloñesa vegetal P Fruta</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 858,01 FROT 36,90g CA 172,36mg FE 10,06mg HDC 123,39g LIP 24,61g</p> <p>1º Lentejas estofadas con verduras de temporada 2º Lomo a la portuguesa P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Pescado blanco /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 858,54 FROT 34,79g CA 248,87mg FE 7,74mg HDC 119,37g LIP 19,27g</p> <p>1º Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso) 2º Merluza a la marinera P Fruta ECO</p> <p>S Parrillada de verduras Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 730,29 FROT 31,01g CA 106,55mg FE 5,13mg HDC 80,12g LIP 33,07g</p> <p>1º Crema de guisantes con tostones 2º Pollo al ajillo (Infantil: Goulash de pollo) con verduras P Fruta</p> <p>S Tostada de brotes con aguacate Pescado al limón /Fruta</p>	<p>19</p> <p>E Frivolidades KCAL 881,71 FROT 36,46g CA 140,47mg FE 2,14mg HDC 176,48g LIP 40,85g</p> <p>1º Buñuelos de bacalao 2º Paella valenciana P Yogur bebible</p> <p>S Gazpacho Carne magra de cerdo /Fruta</p>
<p>22</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 841,35 FROT 32,47g CA 230,58mg FE 9,79mg HDC 97,31g LIP 35,94g</p> <p>1º Crema festival de legumbres 2º Albóndigas a la jardinera P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Revuelto de ajos tiernos /Fruta</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.

