

CEIP San Sebastián

usuario: san_sebastian
contraseña: 1304_san_sebastian

Gener - 2026 MENU CATERING SAN
SEBASTIAN

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Pera
Persimon, Mandarina

*El menú inclou 1 ració de pa

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1304

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



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

Disposen de menús adaptats a l'edat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiaquia, 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.

E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP S	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP S	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP S	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP S	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP S
E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP S	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP S	7 E 1º 2º P Ensalada de verduras de temporada 813,27 PROT 34,71g CA 23,06g FE 148,38mg HDC 8,27mg LIP 87,49g 36,10g Lentilles amb verdures de temporada Cordon bleu amb creïlles Fruita Tosta d'hummus Peix blau /Fruita S	8 E 1º 2º P Ensalada de verduras de temporada 843,58 PROT 35,84g CA 344,19mg FE 5,27mg HDC 122,74g LIP 37,75g Caragols de mar a la napolitana amb formatge All i pebre de lluç Fruita Quinoa amb espècies Carn blanca /Fruita S	9 E 1º 2º P Ensalada fresca de temporada amb fruita 758,83 PROT 31,48g CA 290,54mg FE 4,30mg HDC 94,84g LIP 30,29g Crema de carabassa i boniato torrat amb tostons Pollastre al curri amb cous cous Iogur natural Bullit de verdures Peix a la llima /Fruita S
12 E 1º 2º P Ensalada de verduras de temporada 781,43 PROT 46,86g CA 321,75mg FE 9,11mg HDC 122,51g LIP 32,51g Fideua de peix i marisc Truita d'espinacs amb formatge fresc Fruita Minestra saltejada Carn d'au /Fruita S	13 E 1º 2º P Ensalada de verduras de temporada 782,94 PROT 23,06g CA 191,07mg FE 7,28mg HDC 91,44g LIP 36,87g Mongetes amb verdures P/ECO (Infantil: Crema de fesols) Mandonguilles mixtes amb tomaca Fruita Carabasseta a la plantxa Peix blanc /Fruita S	14 E 1º 2º P Amanida de col Capritx de calamar Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca) Fruita Xips de moniato al forn Carn roja magra /Fruita S	15 E 1º 2º P Ensalada fresca ecològica 858,57 PROT 46,33g CA 173,74mg FE 8,74mg HDC 91,08g LIP 41,32g Sopa d'olla amb cigrons Aletes de pollastre a la barbacoa amb panolla Fruita ECO Wok de verdures Peix al papillote /Fruita S	16 E 1º 2º P DIA MUNDIAL DE LA CROQUETA Croquetes variades Canelons gratinats (Infantil: Pasta al pomodoro amb formatge) Abadejo a la portuguesa amb pèsols Iogur natural Carxofes saltejades Truita de creïlla i ceba /Fruita S
19 E 1º 2º P Ensalada de verduras de temporada 864,66 PROT 29,33g CA 236,68mg FE 10,20mg HDC 107,90g LIP 35,80g Potatge de cigrons amb bledes P/ECO (Infantil: Crema de cigrons) Llonganisses al forn amb samfaina Fruita Amanida completa Peix blanc /Fruita S	20 E 1º 2º P Ensalada de verduras de temporada 825,32 PROT 41,21g CA 494,38mg FE 5,94mg HDC 115,26g LIP 40,92g Espirals tricolor a la italiana amb formatge Escòrpora a l'esquena amb verdures Fruita Bajoqueta saltejada Carn blanca magra /Fruita S	21 E 1º 2º P Ensalada de verduras de temporada 869,44 PROT 46,59g CA 127,81mg FE 6,00mg HDC 125,37g LIP 36,98g Sopa minestrone amb verdures Pollastre rostit amb creïlles al pebre roig Fruita Pèsols amb pernil i ceba Remenat de verdures /Fruita S	22 E 1º 2º P Ensalada fresca ecològica 782,21 PROT 35,15g CA 192,86mg FE 6,12mg HDC 112,74g LIP 21,06g Arròs a la milanesa Lluç a la marinera amb clòtxines Fruita ECO Cous cous amb especíes Carn magra de porc /Fruita S	23 E 1º 2º P Ensalada fresca de temporada amb fruita 936,16 PROT 38,34g CA 707,40mg FE 6,39mg HDC 121,74g LIP 34,02g Crema de fesols blancs amb tostons Pizza als 4 formatges Iogurt valencià Panolla amb sal Peix blau /Fruita S
26 E 1º 2º P Ensalada de verduras de temporada 878,19 PROT 29,94g CA 289,61mg FE 8,47mg HDC 101,39g LIP 38,86g Macarrons integrals a la aragonesa (xoriço, tomaca, formatge) Truita de creïlla amb pimentó torrat Fruita Carabasseta a la plantxa Peix blau /Fruita S	27 E 1º 2º P Ensalada fresca de temporada amb fruita 875,02 PROT 40,30g CA 247,45mg FE 9,77mg HDC 122,08g LIP 25,69g Crema bretona de fesols amb tostons Salmó a la taronja amb saltat de verdures Fruita Broquetes de verdures Carn roja magra /Fruita S	28 E 1º 2º P Ensalada de verduras de temporada 920,83 PROT 76,11g CA 309,21mg FE 5,05mg HDC 113,23g LIP 65,39g Fajita de pernil cuit i formatge amb "pico de gallo" Paella valenciana amb pollastre de camp Fruita Minestra saltejada Remenat d'espinacs /Fruita S	29 E 1º 2º P Ensalada fresca ecològica 808,75 PROT 46,04g CA 157,52mg FE 10,33mg HDC 110,64g LIP 29,40g Lentilles estofades P/ECO Rellom al forn amb nyoquis Fruita ECO Wok de verdures Peix blanc /Fruita S	30 E 1º 2º P Ensalada fresca de temporada amb fruita 729,97 PROT 21,66g CA 231,85mg FE 2,74mg HDC 84,74g LIP 33,32g Arròs tres delícies Skipper d'abadejo amb maionesa Iogur natural Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Carn d'au /Fruita S

CEIP San Sebastián

usuario: san_sebastian

contraseña: 1304_san_sebastian

Enero - 2026 MENU CATERING SAN SEBASTIAN

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Persimon, Mandarina

*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1304

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



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, celiaquía, 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 menjadors 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.

E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP		
E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	7 Ensalada de verduras de temporada KCAL E 1º Lentejas con verduras de temporada 34,71g CA 2º Cordon bleu con patatas 148,38mg FE P Fruta 8,27mg HDC S Tosta de hummus Pescado azul /Fruta 87,49g LIP	8 Ensalada de verduras de temporada KCAL E 1º Caracolas a la napolitana con queso 35,84g CA 2º All i pebre de merluza 344,19mg FE P Fruta 5,27mg HDC S Quinoa con especias 122,74g LIP	9 Ensalada fresca de temporada con fruta KCAL E 1º Crema de calabaza y boniato asado con tostones 31,48g CA 2º Pollo al curry con cous cous 290,54mg FE P Yogur natural 4,30mg HDC S Hervido de verduras Pescado al limón /Fruta 94,84g LIP		
E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	12 Ensalada de verduras de temporada KCAL E 1º Fideua de pescado y marisco 46,86g CA 2º Tortilla de espinacas con queso fresco 321,75mg FE P Fruta 9,11mg HDC S Menestra salteada 122,51g LIP	13 Ensalada de verduras de temporada KCAL E 1º Habichuelas con verduras P/ECO (Infantil: Crema de habichuelas) 23,06g CA 2º Albóndigas mixtas con tomate 191,07mg FE P Fruta 7,28mg HDC S Calabacín a la plancha Pescado blanco /Fruta 91,44g LIP	14 Ensalada de col KCAL E 1º Capricho de calamar 25,49g CA 2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate) 131,76mg FE P Fruta 7,55mg HDC S Chips de boniato al horno 109,62g LIP	15 Ensalada fresca ecológica KCAL E 1º Sopa de puchero con garbanzos 46,33g CA 2º Alitas de pollo a la barbacoa con mazorca de maíz 173,74mg FE P Fruta ECO 8,74mg HDC S Wok de verduras Pescado al papillote /Fruta 91,08g LIP	16 DIA MUNDIAL DE LA CROQUETA KCAL E 1º Croquetas variadas 39,06g CA 2º Canelones gratinados (Infantil: Caracolas al pomodoro con queso) 329,98mg FE P Yogur natural 4,30mg HDC S Alcachofas salteadas Tortilla de patata y cebolla /Fruta 91,08g LIP
E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	19 Ensalada de verduras de temporada KCAL E 1º Potaje de garbanzos con acelgas P/ECO (Infantil: Crema de garbanzos) 29,33g CA 2º Longanizas al horno con samfaina 236,68mg FE P Fruta 10,20mg HDC S Ensalada completa Pescado blanco /Fruta 107,90g LIP	20 Ensalada de verduras de temporada KCAL E 1º Espirales tricolor a la italiana con queso 41,21g CA 2º Gallineta a la espalda con verduras 494,38mg FE P Fruta 5,94mg HDC S Judías verdes salteadas Carne blanca magra /Fruta 115,26g LIP	21 Ensalada de verduras de temporada KCAL E 1º Sopa minestrone con verduras 46,59g CA 2º Pollo rustido con patatas al pimentón 127,81mg FE P Fruta 6,00mg HDC S Guisantes con cebolla y jamón Revuelto de verduras /Fruta 125,37g LIP	22 Ensalada fresca ecológica KCAL E 1º Arroz a la milanesa 35,15g CA 2º Merluza a la marinera con mejillones 192,86mg FE P Fruta ECO 6,12mg HDC S Cous cous con especias Carne magra de cerdo /Fruta 112,74g LIP	23 Ensalada fresca de temporada con fruta KCAL E 1º Crema de alubias blancas con tostones 38,34g CA 2º Pizza a los 4 quesos 707,40mg FE P Yogur valenciano 6,39mg HDC S Mazorca de maíz con sal Pescado azul /Fruta 121,74g LIP
E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	26 Ensalada de verduras de temporada KCAL E 1º Macarrones integrales a la aragonesa (chorizo, tomate, queso) 29,94g CA 2º Tortilla de patata con pimiento asado 289,61mg FE P Fruta 8,47mg HDC S Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta 101,39g LIP	27 Ensalada fresca de temporada con fruta KCAL E 1º Crema bretona de alubias con tostones 40,30g CA 2º Salmón a la naranja con salteado de verduras 247,45mg FE P Fruta 9,77mg HDC S Brochetas de verduras Carne roja magra /Fruta 122,08g LIP	28 Ensalada de verduras de temporada KCAL E 1º Fajita de jamón cocido y queso con pico de gallo 76,11g CA 2º Paella valenciana con pollo de campo 309,21mg FE P Fruta 5,05mg HDC S Menestra salteada Revuelto de espinacas /Fruta 113,23g LIP	29 Ensalada fresca ecológica KCAL E 1º Lentejas estofadas P/ECO 46,04g CA 2º Solomillo al horno con gnocchis 157,52mg FE P Fruta ECO 10,33mg HDC S Wok de verduras Pescado blanco /Fruta 110,64g LIP	30 Ensalada fresca de temporada con fruta KCAL E 1º Arroz tres delicias 21,66g CA 2º Skipper de bacalao con mayonesa 231,85mg FE P Yogur natural 2,74mg HDC S Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Carne de ave /Fruta 84,74g LIP