

CEIP San Sebastián

usuario: san_sebastian

contraseña: 1304_san_sebastian

Març - 2026 MENU CATERING SAN SEBASTIAN

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Pera
Maduixot, Taronja

*El menú inclou 1 ració de pa

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1304

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1ª de Mayo (sq. 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, 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.

2 E Ensalada de verdres de temporada 1º Potatge de cigrons amb bledes (Infantil: Puré de cigrons) 2º Llom a la portuguesa P Fruita S Carabasseta a la plantxa Peix a la llima /Fruita	3 E Ensalada de verdres de temporada 1º Arròs amb secret, bolets i carbassa 2º Lluç a la marinera P Fruita S Cous cous amb especes Truita de ceba /Fruita	4 E Ensalada de verdres de temporada 1º Sopa minestrone amb verdres 2º Pollastre rostit (Infantil: Ragout de pollastre) amb creïlles fornere P Fruita S Bròquil al vapor Peix blanc /Fruita	5 E Ensalada de verdres de temporada 1º Espirals a la italiana (tomaca, formatge) 2º Truita d'espínacs amb formatge fresc P Fruita S Wok de verdres Mandonguilles vegetals /Fruita	6 E Humus d'olives verdes amb nachos 1º Crema de llentilles roges amb poma rostida amb tostons 2º Salmó en salsa de soja i saltat de verdres P Iogurt S Amanida completa Carn blanca /Fruita
9 E Ensalada de verdres de temporada 1º Fideuà de verdres i soja 2º Bacallà a la biscaina (tomaca, pimentó ceba) P Fruita S Xips de moniato al forn Hamburguesa de llentilles /Fruita	10 E DIA DE LA TRUITA DE CREÏLLA Ensalada de verdres de temporada 1º Fesol blancs amb verdres (Infantil: Crema de fesol i verdres) 2º Truita de creïlla amb pernil cuit P Fruita S Minestra saltejada Peix blau /Fruita	11 E Amanida de col 1º Entremesos variats 2º Paella del nostre mestre arrosser P Fruita S Creïlles cuites Carn magra de porc /Fruita	12 E Ensalada fresca ecològica 1º Llentilles a l'hortolana P/ECO 2º Pollastre al forn (Infantil: Ragout de pollastre) amb cous cous P Fruita ECO S Crema de porro Peix al papillote /Fruita	13 E Ensalada fresca de temporada amb fruita 1º Ensaladilla (Infantil: Truita francesa) 2º Arròs del senyoret P Iogurt S Bajoqueta saltejada Carn d'au /Fruita
16 E Ensalada de verdres de temporada 1º Crema festival de llegums amb tostons 2º Truita francesa amb formatge P Fruita S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Peix a la llima /Fruita	17 E Ensalada de verdres de temporada 1º Macarrons a la puttanesca amb formatge (Infantil: Macarrons a la italiana) 2º Abadejo a la koskera (Infantil: Abadejos al forn) amb espàrrecs verds P Fruita S Escalivada Carn d'au /Fruita	18 E Festiu 1º Festiu 2º Festiu P Festiu S Festiu	19 E Festiu 1º Festiu 2º Festiu P Festiu S Festiu	20 E Festiu 1º Festiu 2º Festiu P Festiu S Festiu
23 E Ensalada de verdres de temporada 1º Caragols de mar a la napolitana amb formatge 2º Abadejo a la bilbaina P Fruita S Amanida completa Carn d'au /Fruita	24 E Ensalada de verdres de temporada 1º Cigrons estofats amb verdres 2º Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa planxa) amb creïlles P Fruita S Panolla amb sal Peix blanc /Fruita	25 E Humus de cigrons amb pic de pa 1º Amanida completa (Infantil: York amb formatge) 2º Paella valenciana amb carxofes P Fruita S Xampinyons gratinats Carn blanca /Fruita	26 E Ensalada fresca ecològica 1º Llentilles amb verdres P/ECO 2º Truita de tonyina amb verdres P Fruita ECO S Broquetes de verdres Peix al papillote /Fruita	27 E Ensalada fresca de temporada amb fruita 1º Espaguetis al pomodoro amb formatge 2º Bacallà a la llauna amb base de verdres P Iogurt S Cous cous amb especes Remenat de verdres /Fruita
30 E Ensalada de verdres de temporada 1º Favada vegetal P/ECO (Infantil: Crema de fesols) 2º Pizza margarida P Fruita S Creïlles cuites Peix blau /Fruita	31 E Ensalada fresca ecològica 1º Arròs a la cubana (tomaca i ou) 2º Lluç amb salsa verda P Fruita ECO S Carabasseta a la plantxa Carn d'au /Fruita	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S

CEIP San Sebastián

usuario: san_sebastian

contraseña: 1304_san_sebastian

Marzo - 2026 MENU CATERING SAN SEBASTIAN

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón, Naranja

*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 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.

2 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 787,37 PROT 31,79g CA 271,29mg FE 10,70mg HDC 110,44g LIP 24,06g 1º Potaje de garbanzos con acelgas (Infantil: Puré de garbanzos) 2º Lomo a la portuguesa P Fruta S Calabacín a la plancha Pescado al limón /Fruta	3 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 834,21 PROT 47,05g CA 199,29mg FE 6,70mg HDC 103,55g LIP 27,53g 1º Arroz con secreto, setas y calabaza 2º Merluza a la marinera P Fruta S Cous cous con especias Tortilla de cebolla /Fruta	4 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 834,73 PROT 39,21g CA 124,46mg FE 6,00mg HDC 116,12g LIP 39,82g 1º Sopa minestrone con verduras 2º Pollo asado (Infantil: Ragout de pollo) con patatas panadera P Fruta S Brócoli al vapor Pescado blanco /Fruta	5 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 766,50 PROT 29,76g CA 271,79mg FE 6,99mg HDC 116,68g LIP 38,87g 1º Espirales a la italiana (tomate, queso) 2º Tortilla de espinacas con queso fresco P Fruta S Wok de verduras Albóndigas vegetales /Fruta	6 E Humus de aceitunas verdes con nachos KCAL 784,17 PROT 46,45g CA 278,43mg FE 10,25mg HDC 81,08g LIP 34,53g 1º Crema de lentejas rojas con manzana asada con tostones 2º Salmón en salsa de soja y salteado de verduras P Yogur S Ensalada completa Carné blanca /Fruta
9 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 783,47 PROT 31,33g CA 188,71mg FE 10,70mg HDC 132,83g LIP 35,09g 1º Fideua de verduras y soja 2º Bacalao a la vizcaína (tomate, pimientos y cebolla) P Fruta S Chips de boniato al horno Hamburguesa de lentejas /Fruta	10 E DÍA DE LA TORTILLA DE PATATA Ensalada de verduras de temporada KCAL 745,51 PROT 29,47g CA 193,78mg FE 8,73mg HDC 97,92g LIP 26,55g 1º Alubias blancas con verduras (Infantil: Crema de alubias y verduras) 2º Tortilla de patata con jamón cocido P Fruta S Menestra salteada Pescado azul /Fruta	11 E Ensalada de col KCAL 939,57 PROT 37,06g CA 296,65mg FE 4,88mg HDC 109,61g LIP 39,50g 1º Entremeses variados 2º Paella de nuestro maestro arrocero P Fruta S Patatas cocidas Carné magra de cerdo /Fruta	12 E Ensalada fresca ecológica KCAL 830,28 PROT 50,85g CA 173,31mg FE 11,15mg HDC 94,58g LIP 28,87g 1º Lentejas a la hortelana P/ECO 2º Jamonicos de pollo (Infantil: Ragout de pollo) con cous cous P Fruta ECO S Crema de puerros Pescado al papillote /Fruta	13 E Ensalada fresca de temporada con fruta KCAL 806,38 PROT 26,06g CA 287,91mg FE 3,44mg HDC 95,26g LIP 35,81g 1º Ensaladilla (Infantil: Tortilla francesa) 2º Arroz del senyoret P Yogur S Judías verdes salteadas Carné de ave /Fruta
16 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 834,28 PROT 34,20g CA 350,58mg FE 10,75mg HDC 99,25g LIP 34,24g 1º Crema festival de legumbres con tostones 2º Tortilla francesa con queso P Fruta S Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado al limón /Fruta	17 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 771,70 PROT 32,64g CA 292,61mg FE 5,45mg HDC 100,40g LIP 40,89g 1º Macarrones a la putanesca con queso (Infantil: Macarrones a la italiana) 2º Abadejo a la koskera (Infantil: Abadejo al horno) con espárragos verdes P Fruta S Escalivada Carné de ave /Fruta	18 E Festivo 1º 2º P S	19 E Festivo 1º 2º P S	20 E Festivo 1º 2º P S
23 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 791,26 PROT 30,30g CA 324,08mg FE 4,42mg HDC 101,66g LIP 43,46g 1º Caracolas a la napolitana con queso 2º Abadejo a la bilbaína P Fruta S Ensalada completa Carné de ave /Fruta	24 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 751,67 PROT 25,59g CA 323,30mg FE 9,00mg HDC 112,08g LIP 21,96g 1º Garbanzos estofados con verduras 2º Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa plancha) con patatas P Fruta S Mazorca de maíz con sal Pescado blanco /Fruta	25 E Humus de garbanzos con picos de pan KCAL 972,74 PROT 35,02g CA 296,17mg FE 6,35mg HDC 127,17g LIP 35,90g 1º Ensalada completa (Infantil: York con queso) 2º Paella valenciana con alcachofas P Fruta S Champiñones gratinados Carné blanca /Fruta	26 E Ensalada fresca ecológica KCAL 835,33 PROT 36,81g CA 171,68mg FE 10,31mg HDC 106,33g LIP 24,27g 1º Lentejas a la jardinera P/ECO 2º Tortilla de atún con verduras P Fruta ECO S Brochetas de verduras Pescado al papillote /Fruta	27 E Ensalada fresca de temporada con fruta KCAL 835,70 PROT 36,19g CA 503,84mg FE 8,03mg HDC 128,99g LIP 19,34g 1º Espaguetis al pomodoro con queso 2º Bacalao a la llauna con base de verduras P Yogur S Cous cous con especias Revuelto de verduras /Fruta
30 E Ensalada de verduras de temporada KCAL 825,25 PROT 32,12g CA 332,91mg FE 6,94mg HDC 118,89g LIP 24,44g 1º Fabada vegetal P/ECO (Infantil: Crema de alubias) 2º Pizza margarita P Fruta S Patatas cocidas Pescado azul /Fruta	31 E Ensalada fresca ecológica KCAL 777,79 PROT 31,02g CA 169,65mg FE 5,42mg HDC 92,72g LIP 31,53g 1º Arroz a la cubana (tomate y huevo) 2º Merluza en salsa verde P Fruta ECO S Calabacín a la plancha Carné de ave /Fruta	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S