

CEIP San Sebastián

usuario: san_sebastian

contraseña: 1304_san_sebastian

Juny - 2026 MENU CATERING SAN SEBASTIAN

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: 1304

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Pasta integral a la bolonyesa</p> <p>Abadejo a la koskera</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspaxo</p> <p>Carn d'au /Fruita</p>	<p>2</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Llenties a l'hortolana P/ECO</p> <p>Truita de carbassó amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures</p> <p>Peix al papillote /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Gaspaxo andalús</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Aladros en tempura amb carlota vichys</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Amanida completa</p> <p>Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</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</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Bajoquetes saltades amb ceba</p> <p>Iogurt</p> <p>Taboule de couscous</p> <p>Remenat d'espinacs /Fruita</p>
<p>8</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</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</p> <p>Peix blanc /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</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</p> <p>Carn roja magra /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Sopa d'olla amb cigrons</p> <p>Ales de pollastre bbq (Infantil: Ragout de pollastre) amb dacsà</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Tosta d'hummus</p> <p>Peix blau /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Gaspaxo andalús</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</p> <p>Carn blanca /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Pizza margarida</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Iogurt</p> <p>Gaspaxo</p> <p>Ous al plat /Fruita</p>
<p>15</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Fajita vegetal amb formatge</p> <p>Pasta amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal</p> <p>Carn d'au /Fruita</p>	<p>16</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Llenties estofades amb verdures de temporada</p> <p>Llom a la portuguesa</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa</p> <p>Peix blanc /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Graellada de verdures</p> <p>Truita de ceba /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</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</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Frivolitats</p> <p>Bunyols de bacallà</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Iogurt bebible</p> <p>Gaspaxo</p> <p>Carn magra de porc /Fruita</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>

CEIP San Sebastián

usuario: san_sebastian

contraseña: 1304_san_sebastian

Junio - 2026 MENU CATERING SAN SEBASTIAN

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: 1304

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Pasta integral a la boloñesa</p> <p>Abadejo a la koskera</p> <p>Fruta</p> <p>Gazpacho</p> <p>Carne de ave /Fruta</p>	<p>2</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas a la hortelana P/ECO</p> <p>Tortilla de calabacín con queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Gazpacho andaluz</p> <p>Arroz a la milanesa</p> <p>Boquerones enharinados con zanahorias vichy</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Ensalada completa</p> <p>Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de alubias y verduras con tostones</p> <p>Contramuslo de pollo a l'ast (Infantil: Ragout de pollo) con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Tosta de verduras gratinadas</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Fideua de pescado y marisco</p> <p>Judías verdes salteadas con cebolla</p> <p>Yogur</p> <p>Tabulé de couscous</p> <p>Revuelto de espinacas /Fruta</p>
<p>8</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Garbanzos al curry con leche de coco</p> <p>Longanizas con pisto manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p>	<p>9</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Salmón al horno con verduras thai</p> <p>Fruta</p> <p>Quinoa con especias</p> <p>Carne roja magra /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Sopa de cocido con garbanzos</p> <p>Alitas de pollo bbq (Infantil: Ragout de pollo) con maíz</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Tosta de hummus</p> <p>Pescado azul /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Gazpacho andaluz</p> <p>Ensalada de verano con patata, atún y vegetales (Infantil: Hervido de temporada)</p> <p>Tortilla francesa con queso manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa</p> <p>Carne blanca /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Pizza margarita</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Yogur</p> <p>Gazpacho</p> <p>Huevos al plato /Fruta</p>
<p>15</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Fajita vegetal con queso</p> <p>Coditos con boloñesa vegetal</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal</p> <p>Carne de ave /Fruta</p>	<p>16</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas estofadas con verduras de temporada</p> <p>Lomo a la portuguesa</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Merluza a la marinera</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Parrillada de verduras</p> <p>Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de guisantes con tostones</p> <p>Pollo al ajillo (Infantil: Goulash de pollo) con verduras</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada de brotes con aguacate</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p>	<p>19</p> <p>Frivolidades</p> <p>Buñuelos de bacalao</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Yogur bebible</p> <p>Gazpacho</p> <p>Carne magra de cerdo /Fruta</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</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.

