

## CEIP Cervantes (Alboraya)

usuari: cervantes\_alboraya

contraseña: 1432\_cervantes\_alboraya

## Juny - 2026 MENU MENSUAL CERVANTES ALBORAYA

### 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: 1432

### VALOR DIFERENCIADOR



### AL·LÈRGENS



<p><b>1</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Llenties amb verdures de temporada</p> <p>Truita de creïlla amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Peix blau /Fruita</p>	<p><b>2</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspatxo Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></p> <p><b>Sopa de putxero amb verdures ECO</b></p> <p>Pollastre al forn amb pebrots rostits</p> <p>Iogurt</p> <p>Bajoqueta saltejada Remenat de verdures /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>Salmorejo</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Crunch de salmó amb carlota vichy</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Carn magra de porc /Fruita</p>	<p><b>5</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></p> <p>Piadina amb tomaca, alfàbega i formatge</p> <p>Curri de verdures i cigrons</p> <p><b>Fruita ECO</b></p> <p>Creïlles cuites Peix al papillote /Fruita</p>
<p><b>8</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Crema de carabasseta, creïlla nova i ceba dolça</p> <p>Ragout de gall d'indi amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>9</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Ous gratinats</p> <p>Llenties a l'hortolana</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb espècies Carn roja magra /Fruita</p>	<p><b>10</b></p> <p>Gaspatxo de meló d'alger</p> <p>Ensalada de pasta tricolor (vegetals i formatge fresc)</p> <p>Abadejo a la biscaina</p> <p><b>Fruita ECO</b></p> <p>Tosta d'hummus Truita de verdura /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></p> <p><b>Fesols amb verdures ecològiques P/ECO</b></p> <p>Cap de llom rostida amb creïlles</p> <p>Iogurt</p> <p>Amanida completa Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Maire en tempura amb saltat de verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspatxo Carn blanca /Fruita</p>
<p><b>15</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Rabes enfarinades amb salsa tàrtara</p> <p>Conches amb bolonyesa vegetal</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>16</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Fideuà de Gandia (peix i marisc)</p> <p>Truita de formatge amb tomaca en oli d'alfàbega</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Pizza casolana de verdures fresques de</p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema freda de meló</p> <p>Ensalada de cigrons, vegetals i formatge feta</p> <p>Aletes de pollastre amb allada amb creïlles</p> <p><b>Fruita ECO</b></p> <p>Graellada de verdures Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecològica</b></p> <p>Crema de llenties roges amb poma rostida</p> <p>Goulash de magre amb blat tendre</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'encisam amb allvocat Ous al plat /Fruita</p>	<p><b>19</b></p> <p>Gyozas</p> <p>Ensalada especial d'estiu</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Batut casolà de llet i fruites</p> <p>Gaspatxo Carn magra de porc /Fruita</p>
<p><b>22</b></p> <p><b>MENÚ FI DE CURS</b></p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Espaguetis integrals amb salsa de carabasseta i formatge</p> <p>Mandonguilles a la jardineria</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Remenat d'espinacs /Fruita</p>				

<p><b>1</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 791,82 PROT 39,71g CA 209,70mg FE 9,90mg HDC 100,96g LIP 25,99g</p> <p>1º Lentejas con verduras de temporada</p> <p>2º Tortilla de patata con queso fresco</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 769,01 PROT 34,38g CA 242,08mg FE 7,33mg HDC 112,29g LIP 20,58g</p> <p>1º Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>2º Merluza a la marinera</p> <p>P Fruta</p> <p>S Gazpacho Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>E <b>Ensalada fresca ecológica</b> KCAL 791,93 PROT 54,67g CA 311,23mg FE 9,94mg HDC 77,56g LIP 33,81g</p> <p>1º <b>Sopa de cocido con verduras ECO</b></p> <p>2º Pollo al horno con asadillo de pimientos</p> <p>P Yogur</p> <p>S Judías verdes salteadas Revuelto de verduras /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>E Salmorejo KCAL 871,83 PROT 37,06g CA 102,95mg FE 6,04mg HDC 94,06g LIP 38,87g</p> <p>1º Arròs rossejat</p> <p>2º Crunch de salmón con zanahoria vichy</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>E <b>Ensalada fresca ecológica</b> KCAL 852,69 PROT 29,76g CA 382,22mg FE 9,49mg HDC 136,31g LIP 19,40g</p> <p>1º Piadina con tomate, albahaca y queso</p> <p>2º Curry de garbanzos y verduras</p> <p>P <b>Fruta ECO</b></p> <p>S Patatas cocidas Pescado al papillote /Fruta</p>
<p><b>8</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 762,58 PROT 24,87g CA 116,59mg FE 4,56mg HDC 84,82g LIP 38,37g</p> <p>1º Crema de calabacín, patata nueva y cebolla dulce</p> <p>2º Ragout de pavo con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>S Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>9</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 766,05 PROT 40,77g CA 257,98mg FE 10,07mg HDC 93,65g LIP 26,23g</p> <p>1º Huevos al gratén</p> <p>2º Lentejas a la hortelana</p> <p>P Fruta</p> <p>S Quinoa con especias Carne roja magra /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Gazpacho de sandía KCAL 833,10 PROT 32,09g CA 204,92mg FE 5,72mg HDC 126,84g LIP 40,62g</p> <p>1º Ensalada de pasta tricolor (vegetales y queso fresco)</p> <p>2º Abadejo a la vizcaína</p> <p>P <b>Fruta ECO</b></p> <p>S Tosta de hummus Tortilla de verdura /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>E <b>Ensalada fresca ecológica</b> KCAL 787,25 PROT 37,54g CA 313,35mg FE 8,58mg HDC 72,61g LIP 53,52g</p> <p>1º <b>Alubias blancas con verduras P/ECO</b></p> <p>2º Cabeza de lomo asada con patatas</p> <p>P Yogur</p> <p>S Ensalada completa Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>E <b>Ensalada fresca ecológica</b> KCAL 852,90 PROT 30,87g CA 140,25mg FE 5,18mg HDC 102,28g LIP 35,63g</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Bacaladilla en tempura con salteado de verduras</p> <p>P Fruta</p> <p>S Gazpacho Carne blanca /Fruta</p>
<p><b>15</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 775,65 PROT 25,47g CA 183,44mg FE 5,02mg HDC 107,28g LIP 43,26g</p> <p>1º Rabas enharinadas con salsa tártara</p> <p>2º Caracolas con boloñesa vegetal</p> <p>P Fruta</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>16</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 765,27 PROT 37,60g CA 503,47mg FE 6,99mg HDC 117,26g LIP 34,74g</p> <p>1º Fideuá de Gandia (pescado y marisco)</p> <p>2º Tortilla de queso con tomate en aceite de albahaca</p> <p>P Fruta</p> <p>S Chips de boniato al horno Pizza casera de verduras frescas de temporada</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Crema fría de melón KCAL 765,20 PROT 38,88g CA 212,81mg FE 6,72mg HDC 84,53g LIP 30,88g</p> <p>1º Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta</p> <p>2º Alitas de pollo al ajillo con patatas</p> <p>P <b>Fruta ECO</b></p> <p>S Parrillada de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>E <b>Ensalada fresca ecológica</b> KCAL 745,29 PROT 35,64g CA 126,63mg FE 7,24mg HDC 99,20g LIP 28,14g</p> <p>1º Crema de lentejas rojas con manzana asada</p> <p>2º Goulash de magro con trigo tierno</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tostada de brotes con aguacate Huevos al plato /Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>E Gyozas KCAL 766,66 PROT 43,97g CA 286,20mg FE 4,72mg HDC 87,09g LIP 26,40g</p> <p>1º Ensalada especial de verano</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Batido casero de leche y frutas</p> <p>S Gazpacho Carne magra de cerdo /Fruta</p>
<p><b>22</b></p> <p>E <b>MENÚ FIN DE CURSO</b> Ensalada de verduras de temporada KCAL 756,85 PROT 28,20g CA 124,85mg FE 4,42mg HDC 97,36g LIP 42,05g</p> <p>1º Espaguetis integrales con salsa de calabacín y queso</p> <p>2º Albóndigas a la jardinera</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Revuelto de espinacas /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>

## CEIP Cervantes (Alboraya)

usuario: cervantes\_alboraya  
contraseña: 1432\_cervantes\_alboraya

## Junio - 2026 MENU MENSUAL CERVANTES ALBORAYA

### FRUTAS DE TEMPORADA:

- Cereza, Fresa, Melocotón
  - Melón, Nectarina, Sandía
  - Plátano, Piña
- \*Mín. 2 raciones pan integral/sem

DESCARGA NUESTRA APP

App Store | Google Play

TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1432

### 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, 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.