



usuario: recuerdo

contraseña: 1408_reuerdo

Junio - 2026 RECUERDO, MENU MENSUAL

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: 1408

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 589,83 FROT CA 24,87g FE 200,32mg HDC LIP 20,31g</p> <p>1º Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>2º Merluza en salsa verde</p> <p>P Fruta</p> <p>S Patatas cocidas Pescado azul /Fruta</p>	<p>2</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 682,86 FROT CA 34,46g FE 141,28mg HDC LIP 30,89g</p> <p>1º Lentejas con verduras de temporada</p> <p>2º Huevos revueltos con jamón serrano</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 701,50 FROT CA 52,60g FE 333,32mg HDC LIP 7,74mg</p> <p>1º Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>2º Pollo al horno con pisto</p> <p>P Yogur</p> <p>S Gazpacho Revuelto de verduras /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Salmorejo KCAL 848,44 FROT CA 35,13g FE 83,18mg HDC LIP 100,04g</p> <p>1º Arroz de secreto y setas</p> <p>2º Crunch de salmón con zanahoria vichy</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de zanahoria Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 882,21 FROT CA 34,57g FE 364,89mg HDC LIP 25,80g</p> <p>1º Quesadilla de jamón york y queso</p> <p>2º Curry de garbanzos y verduras</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>S Cous cous con especias Pescado al papillote /Fruta</p>
<p>8</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 512,83 FROT CA 20,71g FE 100,10mg HDC LIP 25,86g</p> <p>1º Crema de calabacín</p> <p>2º Ragout de pavo con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>S Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne de ave /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 662,85 FROT CA 37,65g FE 250,38mg HDC LIP 70,45g</p> <p>1º Huevos al gratén</p> <p>2º Lentejas a la hortelana</p> <p>P Fruta</p> <p>S Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Gazpacho de sandía KCAL 662,88 FROT CA 33,44g FE 188,65mg HDC LIP 5,98mg</p> <p>1º Ensalada de pasta tricolor</p> <p>2º Abadejo a la vizcaína</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Carne blanca /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 684,05 FROT CA 34,42g FE 305,75mg HDC LIP 7,90mg</p> <p>1º Alubias blancas con verduras P/ECO</p> <p>2º Cabeza de lomo asada con patatas</p> <p>P Yogur</p> <p>S Tosta de hummus Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 852,90 FROT CA 30,87g FE 140,25mg HDC LIP 102,28g</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 roja magra /Fruta</p>
<p>15</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 775,65 FROT CA 25,47g FE 183,44mg HDC 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 Pescado al limón /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 674,36 FROT CA 36,15g FE 531,77mg HDC LIP 97,13g</p> <p>1º Fideua de pescado y marisco</p> <p>2º Tortilla de queso con tomate en aceite de albahaca</p> <p>P Fruta</p> <p>S Verduritas estofadas con pollo Huevos al plato /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Crema fría de melón KCAL 674,90 FROT CA 36,15g FE 206,16mg HDC LIP 6,08mg</p> <p>1º Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta</p> <p>2º Alitas de pollo al ajillo con patatas</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>S Coliflor con patata Carne blanca /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 642,09 FROT CA 32,52g FE 119,03mg HDC LIP 6,56mg</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 Pescado blanco /Fruta</p>	<p>19</p> <p>E Hummus de garbanzos con nachos KCAL 1042,38 FROT CA 54,03g FE 500,34mg HDC LIP 105,70g</p> <p>1º Bacon cheese fries</p> <p>2º Paella de pollo</p> <p>P Batido casero de leche y frutas</p> <p>S Gazpacho 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>

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, celiaca, 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.

