

Colegio Nuestra Señora del Carmen

usuario: carmelitas_gandia
 contraseña: 135_carmelitas_gandia

Abril - 2026 Mensual Basal

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: 135

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Menú	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	
Menú 1	E: Nachos amb formatge 1º: Capritx de calamar amb salsa tàrtara cassolana 2º: Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals) P: Fruita S: Sopa de verdures Carn blanca magra / Fruita	E: Festiu 1º: Festiu 2º: Festiu P: Festiu S: Festiu	E: Festiu 1º: Festiu 2º: Festiu P: Festiu S: Festiu	E: Festiu 1º: Festiu 2º: Festiu P: Festiu S: Festiu	E: Festiu 1º: Festiu 2º: Festiu P: Festiu S: Festiu	E: Festiu 1º: Festiu 2º: Festiu P: Festiu S: Festiu	E: Festiu 1º: Festiu 2º: Festiu P: Festiu S: Festiu	E: Festiu 1º: Festiu 2º: Festiu P: Festiu S: Festiu	E: Festiu 1º: Festiu 2º: Festiu P: Festiu S: Festiu	E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Pasta a la italiana 2º: Suprema de lluç P: Fruita S: Carabasseta a la planxa Carn d'au / Fruita	E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Potatge de cigrons amb bledes 2º: Truita de creïlles amb formatge fresc P: Fruita S: Crema de porro Quiche de verdures / Fruita	E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Sopa d'estrelletes 2º: Aletes de pollastre a la barbacoa amb panolla P: Fruita S: Fesols tendres ofegats Peix al papillote / Fruita	E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Calamars (Infantil: Lluç) amb salsa de tomaca casolana 2º: Arròs amb mongetes i verdures de temporada P: Iogurt S: Amanida completa Broquetes de titot / Fruita	E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Llentilles amb verdures de temporada 2º: Ragout de gall d'indi al curri amb arròs pilaf integral P: Fruita S: Minestra saltejada Peix a la llima / Fruita	E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Espaguetis integrals a la napolitana 2º: Bacallà amb salsa amb bròquil P: Fruita S: Xips de moniato al forn Mandonguilles de pollastre / Fruita	E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Crema de verdures de temporada amb tostons integrals 2º: Rellomello de porc al forn amb creïlles P: Fruita S: Péssols amb perrill i ceba Peix blanc / Fruita	E: Ensalada fresca de temporada amb fruita 1º: Entremesos variats 2º: Arròs amb pollastre de corral i alvocat P: Fruita S: Panolla amb sal Carn roja magra / Fruita	E: Ensalada fresca ecològica 1º: Coca de titaina valenciana 2º: Fabada vegetal P/ECO P: Fruita ECO S: Amanida completa Remenat de verdures / Fruita	E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Tallarines amb tapenade 2º: Lluç a la provençal amb tomaca grillé P: Fruita S: Espinacs amb beixamel Carn magra de porc / Fruita	E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Truita francesa amb formatge 2º: Cigrons amb espinacs P: Fruita S: Crema de verdures Pizza casolana de verdures fresques de	E: Ensalada fresca ecològica 1º: Sopa de putxero amb verdures ECO 2º: Pollastre rostit amb creïlles al forn P: Fruita ECO S: Bajoqueta saltejada Peix blau / Fruita	E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Arròs a la cubana (tomaca i ou) 2º: Crunch de salmó P: Iogurt S: Creïlles cuites Hamburguesa de pollastre i bròcoli / Fruita	E: Festiu 1º: Festiu 2º: Festiu P: Festiu S: Festiu

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, 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.

Colegio Nuestra Señora del Carmen

usuario: carmelitas_gandia
contraseña: 135_carmelitas_gandia

Abril - 2026 Mensual Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón, Naranja

*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 135

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



Comida	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
E						
1º						
2º						
P						
S						
1	Nachos con queso	704,01				
E						
1º	Capricho de calamar con salsa tártara casera	29,97g				
2º	Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales)	134,22mg				
P	Fruta	5,81mg				
S	Sopa de verduras Carne blanca magra /Fruta	80,93g				
2						
E						
1º	Festivo					
2º						
P						
S						
3						
E						
1º	Festivo					
2º						
P						
S						
6						
E						
1º	Festivo					
2º						
P						
S						
7						
E						
1º	Festivo					
2º						
P						
S						
8						
E						
1º	Festivo					
2º						
P						
S						
9						
E						
1º	Festivo					
2º						
P						
S						
10						
E						
1º	Festivo					
2º						
P						
S						
13						
E						
1º	Festivo					
2º						
P						
S						
14	Ensalada de verduras de temporada	571,27				
E						
1º	Caracolas a la italiana	24,35g				
2º	Suprema de merluza	180,95mg				
P	Fruta	3,87mg				
S	Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	87,07g				
15	Ensalada de verduras de temporada	771,19				
E						
1º	Potaje de garbanzos con acelgas	30,92g				
2º	Tortilla de patata con queso fresco	301,55mg				
P	Fruta	10,31mg				
S	Crema de puerros Quiche de verduras /Fruta	105,61g				
16	Ensalada de verduras de temporada	770,27				
E						
1º	Sopa de estrellitas	41,29g				
2º	Alitas de pollo a la barbacoa con mazorca de maíz	99,50mg				
P	Fruta	5,14mg				
S	Judías verdes rehogadas Pescado al papillote /Fruta	85,30g				
17	Ensalada de verduras de temporada	696,07				
E						
1º	Calamares (Infantil: Merluza) con salsa de tomate casera	32,37g				
2º	Arroz con alubias y verduras de temporada	352,38mg				
P	Yogur	6,72mg				
S	Ensalada completa Brochetas de pavo /Fruta	97,85g				
20	Ensalada de verduras de temporada	914,68				
E						
1º	Lentejas con verduras de temporada	44,40g				
2º	Ragout de pavo al curry con arroz pilaf integral	175,03mg				
P	Fruta	9,00mg				
S	Menestra salteada Pescado al limón /Fruta	102,79g				
21	Ensalada de verduras de temporada	771,05				
E						
1º	Espaguetis integrales a la napolitana	29,67g				
2º	Bacalao en salsa con brócoli	274,38mg				
P	Fruta	7,14mg				
S	Chips de boniato al horno Albóndigas de pollo /Fruta	103,64g				
22	Ensalada de verduras de temporada	649,84				
E						
1º	Crema de verduras de temporada con tostones integrales	23,01g				
2º	Solomillo de cerdo con patatas	131,59mg				
P	Fruta	4,77mg				
S	Guisantes con cebolla y jamón Pescado blanco /Fruta	68,21g				
23	Ensalada fresca de temporada con fruta	856,48				
E						
1º	Entremeses variados	37,77g				
2º	Arroz de pollo y aguacate	312,27mg				
P	Fruta	6,14mg				
S	Mazorca de maíz con sal Carne roja magra /Fruta	102,10g				
24	Ensalada fresca ecológica	817,44				
E						
1º	Coca de taina valenciana	24,17g				
2º	Fabada vegetal P/ECO	230,46mg				
P	Fruta ECO	7,92mg				
S	Ensalada completa Revuelto de verduras /Fruta	103,41g				
27	Ensalada de verduras de temporada	712,53				
E						
1º	Tallarines con tapenade	40,98g				
2º	Merluza a la provenzal con tomate grillé	381,13mg				
P	Fruta	5,74mg				
S	Espinacas con bechamel Carne magra de cerdo /Fruta	93,01g				
28	Ensalada de verduras de temporada	776,47				
E						
1º	Tortilla francesa con queso	29,25g				
2º	Garbanzos con espinacas	333,12mg				
P	Fruta	9,36mg				
S	Crema de verduras Pizza casera de verduras frescas de temporada	85,58g				
29	Ensalada fresca ecológica	752,31				
E						
1º	Sopa de cocido con verduras ECO	45,20g				
2º	Pollo asado con patatas al horno	163,27mg				
P	Fruta ECO	8,96mg				
S	Judías verdes salteadas Pescado azul /Fruta	98,94g				
30	Ensalada de verduras de temporada	791,22				
E						
1º	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	32,89g				
2º	Crunch de salmón	249,61mg				
P	Yogur	3,92mg				
S	Patatas cocidas Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta	79,46g				

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.

