

## Colegio La Presentación

usuario: la\_presentacion  
contraseña: 1228\_la\_presentacion

Desembre - 2025 MENU MENSUAL  
LA PRESENTACION

### FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Pera  
Persimon, Mandarina

\*El menú inclou 1 ració de pa

DESCARREGA'T  
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1228

### VALOR DIFERENCIADOR



### AL·LÈRGENS



<p><b>1</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 779,75 PROT 18,0g CA 30,60g FE 205,80mg HDC 5,14mg LIP 129,27g 34,58g</p> <p>1º Espaguetis a la italiana</p> <p>2º Luç a la provençal amb carxofes</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de carabasseta Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 874,99 PROT 26,17g CA 26,17g FE 221,05mg HDC 7,86mg LIP 93,73g 44,99g</p> <p>1º Mongetes amb xoriçò</p> <p>2º Coca de titaina valenciana</p> <p>P Fruita</p> <p>S Cous cous amb especies Truita de creïlla i ceba /Fruita</p>	<p><b>3</b></p> <p>E <b>Ensalada fresca ecològica</b> KCAL 792,62 PROT 45,33g CA 286,08mg FE 5,61mg HDC 95,66g LIP 35,60g</p> <p>1º <b>Sopa d'au amb verdures ecològiques</b></p> <p>2º Pollo a l'ast amb creïlles rostides al pebre roig</p> <p>P Iogurt</p> <p>S Bajoqueta saltejada Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>E <b>Ensalada fresca ecològica</b> KCAL 984,00 PROT 24,54g CA 143,25mg FE 5,00mg HDC 118,51g LIP 45,97g</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2º Bunyols de bacallà amb salsa tàrtara cassolana</p> <p>P <b>Fruita ECO</b></p> <p>S Panolla amb sal Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 947,61 PROT 36,50g CA 186,43mg FE 7,99mg HDC 108,49g LIP 43,91g</p> <p>1º Potatge de cigrons amb espinacs</p> <p>2º Magre amb tomaca</p> <p>P Fruita</p> <p>S Minestra saltejada Peix a la llima /Fruita</p>
<p><b>8</b></p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>9</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 771,43 PROT 32,54g CA 165,29mg FE 9,85mg HDC 115,73g LIP 20,72g</p> <p>1º Llentilles a l'hortolana</p> <p>2º Truita de creïlla i pa amb oli i pebre roig</p> <p>P Fruita</p> <p>S Tosta d'hummus Carn roja magra /Fruita</p>	<p><b>10</b></p> <p>E <b>Ensalada fresca ecològica</b> KCAL 770,58 PROT 47,45g CA 359,46mg FE 9,38mg HDC 95,61g LIP 30,61g</p> <p>1º <b>Sopa de putxero amb verdures ECO</b></p> <p>2º Putxero</p> <p>P Iogurt</p> <p>S Espinacs saltejats Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 808,13 PROT 40,65g CA 412,08mg FE 7,61mg HDC 73,97g LIP 38,66g</p> <p>1º Polit i formatge</p> <p>2º Arròs al forn (cigrò, costella, creïlla i tomaca)</p> <p>P <b>Fruita ECO</b></p> <p>S Xips de moniato al forn Hamburguesa de soja /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p>E <b>Ensalada fresca ecològica</b> KCAL 947,61 PROT 36,50g CA 186,43mg FE 7,99mg HDC 108,49g LIP 43,91g</p> <p>1º Crema dubarry (coliflor i fesols) amb tostons integrals</p> <p>2º Rellom al forn amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Creïlles cuites Peix blau /Fruita</p>
<p><b>15</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 915,68 PROT 33,77g CA 343,07mg FE 5,17mg HDC 118,96g LIP 36,26g</p> <p>1º Macarrons a la piemontesa</p> <p>2º Abadejo amb mussolina d'all</p> <p>P Fruita</p> <p>S Sopa de quinoa Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>16</b></p> <p>E Ensalada de verdures de temporada KCAL 810,88 PROT 36,45g CA 289,73mg FE 8,80mg HDC 86,22g LIP 35,50g</p> <p>1º <b>Llentilles amb verdures i moniato P/ECO</b></p> <p>2º Llonganisses amb tomaca</p> <p>P Iogurt</p> <p>S Wok de verdures Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Amanida de col KCAL 809,56 PROT 25,81g CA 161,38mg FE 6,02mg HDC 120,04g LIP 25,00g</p> <p>1º Arròs melòs de rap i coliflor</p> <p>2º Truita de creïlla amb pernil</p> <p>P <b>Fruita ECO</b></p> <p>S Ceba tendra i pimentò roig plantxa Carn magra de porc /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>E <b>Ensalada fresca ecològica</b> KCAL 832,46 PROT 34,12g CA 171,34mg FE 7,52mg HDC 92,90g LIP 36,37g</p> <p>1º Crema de cigrons i carabassa rostida amb tostons integrals</p> <p>2º Pollastre rostit amb panolla de dacsa (Infantil: dacsa saltada)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabassa i creïlla al microones Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>19</b></p> <p>E <b>Ensalada fresca ecològica</b> KCAL 832,46 PROT 34,12g CA 171,34mg FE 7,52mg HDC 92,90g LIP 36,37g</p> <p>1º Canelons gratinats</p> <p>2º <b>Maire enfarinat amb bròquil ECO</b></p> <p>P Fruita</p> <p>S Broquetes de verdures Remenat d'alls tendres /Fruita</p>
<p><b>22</b></p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NADAL</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>23</b></p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NADAL</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>24</b></p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NADAL</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>25</b></p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NADAL</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>26</b></p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NADAL</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p><b>27</b></p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NADAL</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>28</b></p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NADAL</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>29</b></p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NADAL</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>30</b></p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NADAL</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>31</b></p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NADAL</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

Disposem 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 La Presentación

usuario: la\_presentacion  
contraseña: 1228\_la\_presentacion

Diciembre - 2025 MENU MENSUAL  
LA PRESENTACION

### FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera  
Persimon, Mandarina

\*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1228

### VALOR DIFERENCIADOR



### ALERGENOS



<p><b>1</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Espaguetis a la italiana</p> <p>Merluza a la provenzal con alcachofas</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de calabacín Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>2</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Habichuelas con chorizo</p> <p>Coca de titaina valenciana</p> <p>Fruta</p> <p>Cous cous con especias Tortilla de patata y cebolla /Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p>Sopa de ave con verduras ecológicas</p> <p>Pollo a l'ast con patatas asadas al pimentón</p> <p>Yogur</p> <p>Judías verdes salteadas Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Buñuelos de bacalao con salsa tártara casera</p> <p><b>Fruta ECO</b></p> <p>Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Potaje de garbanzos con espinacas</p> <p>Magro con tomate</p> <p>Fruta</p> <p>Menestra salteada Pescado al limón /Fruta</p>
<p><b>8</b></p> <p>Festivo</p>	<p><b>9</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas a la hortelana</p> <p>Tortilla de patata y pan con aceite y pimentón</p> <p>Fruta</p> <p>Tosta de hummus Carne roja magra /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>Cocido completo</p> <p>Yogur</p> <p>Espinacas salteadas Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Pavo y queso</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)</p> <p><b>Fruta ECO</b></p> <p>Chips de boniato al horno Hamburguesa de soja /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p>Crema dubarry (coliflor y alubias) con tostones integrales</p> <p>Solomillo al horno con cous cous</p> <p>Fruta</p> <p>Patatas cocidas Pescado azul /Fruta</p>
<p><b>15</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Caracolas a la piemontesa</p> <p>Abadejo con muselina de ajo</p> <p>Fruta</p> <p>Sopa de quinoa Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>16</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p><b>Lentejas con verduras y boniato P/ECO</b></p> <p>Longanizas con tomate</p> <p>Yogur</p> <p>Wok de verduras Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>Ensalada de col</p> <p>Arroz meloso de rape y coliflor</p> <p>Tortilla de patata con jamón serrano</p> <p><b>Fruta ECO</b></p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p>Crema de garbanzos y calabaza asada con tostones integrales</p> <p>Pollo asado con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)</p> <p>Fruta</p> <p>Calabaza y patata al microondas Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p><b>Ensalada fresca ecológica</b></p> <p>Canelones gratinados</p> <p><b>Bacaladilla enharinada con brócoli ECO</b></p> <p>Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>
<p><b>22</b></p> <p>MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD</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.

