

Colegio La Presentación

usuario: la_presentacion
contraseña: 1228_la_presentacion

Febrer - 2026 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

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: 1228

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>2</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal, tomata i formatge</p> <p>Lluç a la planxa amb bajoquetes saltades</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la planxa Carn d'au /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Crema de pèsols i oli d'alfàbega amb tostons integrals</p> <p>Magre amb tomaca</p> <p>Fruita</p> <p>Cous cous amb especes Peix a la llima /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Arròs de verdures d'hivern</p> <p>Truita francesa amb torra de xampinyons gratinats</p> <p>Iogurt</p> <p>Amanida completa Carn blanca magra /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Sopa de putxero amb verdures ECO</p> <p>Pollo a l'ast amb creïlles</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Pèsols amb pernil i ceba Peix blau /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Estofat de cigrons amb bledes</p> <p>Mandonguilles en salsa amb arròs pilaf integral</p> <p>Fruita</p> <p>Carabassa i creïlla al microones Truita de formatge /Fruita</p>
<p>9</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Pasta amb salsa de carabassa i formatge</p> <p>Calamars a l'andalusa amb verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig planxa Remenat de verdures /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Lentilles amb verdures i arròs</p> <p>PIZZERO</p> <p>Fruita</p> <p>Bròquil al vapor Peix a la llima /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Sopa de putxero amb verdures ECO</p> <p>Putxero amb pilota</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Torrada de verdures gratinades Peix al papillote /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Amanida de col</p> <p>Ensalada russa amb ou i tonyina</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca)</p> <p>Iogurt</p> <p>Amanida completa Carn blanca magra /Fruita</p>	<p>13</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Crema bretona de fesols</p> <p>Pit de pollastre a la crema amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal Peix blau /Fruita</p>
<p>16</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Estofat de creïlles i verdures de temporada amb majado</p> <p>Titot al curri amb pasta caragols de mar</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Peix blanc /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Lluç amb salsa mery amb bròquil ECO</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Carn blanca /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Ensalada d'encisams d'hivern</p> <p>Potatge de cigrons amb espinacs</p> <p>Aletes de pollastre a la mel i llima amb creïlles a l'all</p> <p>Iogurt</p> <p>Wok de verdures Truita de tonyina i carabasseta /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Crema de chirivía i porro amb tostons</p> <p>Canelons gratinats amb beixamel de coliflor</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Broquetes de verdures Peix blanc /Fruita</p>	<p>20</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>"Olleta de la plana"</p> <p>Truita de creïlla amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Pizza casolana de verdures fresques de</p>
<p>23</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Espaguetis integrals a la italiana</p> <p>Truita d'espinacs i pa amb oli i pebre roig</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de porro Carn d'au /Fruita</p>	<p>24</p> <p>COLOUR FEST</p> <p>Roses (Infantil: Dacsa saltada)</p> <p>Sopa de cinema</p> <p>Costelles Hollywood amb creïlles</p> <p>Coca casolana de pel·lícula</p> <p>Coliflor gratinada Peix blau /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Crudités de verdures amb salsa de iogurt</p> <p>Lentilles amb verdures P/ECO</p> <p>Bunyols de bacallà amb amanida ecològica</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Carn roja magra /Fruita</p>	<p>26</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>Entremesos variats</p> <p>Paela valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	<p>27</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Crema festival de llegums amb tostons integrals</p> <p>Cap de llom rostida amb salsa de bolets amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Creïlles cuites Peix blanc /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>

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (València)
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 La Presentación

usuario: la_presentacion
contraseña: 1228_la_presentacion

Febrero - 2026 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón, Naranja

*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1228

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>2</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Macarrones integrales con boloñesa vegetal, tomate y queso</p> <p>Merluza a la plancha con judías verdes salteadas</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de guisantes y aceite de albahaca con tostones integrales</p> <p>Magro con tomate</p> <p>Fruta</p> <p>Cous cous con especias Pescado al limón /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Arroz de verduras de invierno</p> <p>Tortilla francesa con tosta de champiñones gratinados</p> <p>Yogur</p> <p>Ensalada completa Carne blanca magra /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>Pollo a l'ast con patatas</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Guisantes con cebolla y jamón Pescado azul /Fruta</p>	<p>6</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Estofado de garbanzos con acelgas</p> <p>Albóndigas en salsa con arroz pilaf integral</p> <p>Fruta</p> <p>Calabaza y patata al microondas Tortilla de queso /Fruta</p>
<p>9</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Caracolas con salsa de calabaza y queso</p> <p>Calamares a la andaluza con verduras</p> <p>Fruta</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Revuelto de verduras /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas con verduras y arroz</p> <p>PIZZERO</p> <p>Fruta</p> <p>Brócoli al vapor Pescado al limón /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>Cocido completo con pelota</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Tosta de verduras gratinadas Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Ensalada de col</p> <p>Ensaladilla con huevo y atún</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)</p> <p>Yogur</p> <p>Ensalada completa Carne blanca magra /Fruta</p>	<p>13</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Crema bretona de alubias</p> <p>Pechuga pollo a la crema con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal Pescado azul /Fruta</p>
<p>16</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Guisado de patatas y verduras de temporada con majado</p> <p>Pavo al curry con caracolas</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Merluza en salsa mery con brócoli ECO</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada Carne blanca /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Ensalada de lechugas de invierno</p> <p>Potaje de garbanzos con espinacas</p> <p>Alitas de pollo a la miel y limón con patatas al ajillo</p> <p>Yogur</p> <p>Wok de verduras Tortilla de atún y calabacín /Fruta</p>	<p>19</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Crema de chirivía y puerro con tostones</p> <p>Canelones gratinados con bechamel coliflor</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Brochetas de verduras Pescado blanco /Fruta</p>	<p>20</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Olleta de la plana</p> <p>Tortilla de patata con queso</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Pizza casera de verduras frescas de temporada</p>
<p>23</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Espaguetis integrales a la italiana</p> <p>Tortilla de espinacas y pan con aceite pimentón</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de puerros Carne de ave /Fruta</p>	<p>24</p> <p>COLOUR FEST</p> <p>Palomitas (Infantil: Maíz salteado)</p> <p>Sopa de cine</p> <p>Costillas Hollywood con patatas</p> <p>Coca casera de película</p> <p>Coliflor gratinada Pescado azul /Fruta</p>	<p>25</p> <p>Crudités de verduras con salsa de yogur</p> <p>Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>Buñuelos de bacalao con ensalada ecológica</p> <p>Fruta</p> <p>Champiñones gratinados Carne roja magra /Fruta</p>	<p>26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Entremeses variados</p> <p>Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales)</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>27</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Crema festival de legumbres con tostones integrales</p> <p>Cabeza de lomo asada con salsa de setas con cous cous</p> <p>Fruta</p> <p>Patatas cocidas Pescado blanco /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>

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.

