menú

Noviembre 2026

COLEGIO SANTÍSIMO SACRAMENTO FEYDA

Menu santisimo sacramento primaria catering CCA

irco alimentar cuidant

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
02 Lechuga, zanahoria, olivas **Crema de CALABACIN ECO** **Alitas de pollo a la miel** al horno Fruta *CENA: Sopa de cebolla y pescado azul al limón.Fruta*	**03** Lechuga, maiz, pepino **Cassoulet de alubias con hortalizas** con tomate triturado, calabacín y ajo **Cazuela de magro en salsa de hortalizas** al horno con tomate triturado, cebolla y orégano Fruta *CENA: Tempura de verduras y tortilla de caballa. Fruta*	**04** . **Ensalada mixta con queso** lechuga, tomate, zanahoria, maíz, huevo duro y olivas **Arroz a banda** con pescado y marisco Yogur *CENA: Boniato asado y pechuga de pollo al curry. Fruta*	**05** Lechuga, lombarda, maíz **Garbanzos con leche de coco y calabaza** **Tortilla de patata y calabacín** Fruta *CENA: Verduras asadas y pescado blanco a la espalda. Fruta*	**06** Lechuga, zanahoria, remolacha **Macarrones integrales al pesto de albahaca** con tomate y queso **Abadejo en salsa de puerros** Fruta *CENA: Champiñón al ajillo y lomo a la pimienta. Fruta*
09 Lechuga, zanahoria, olivas **Tumbet mallorquín** patatas al horno con tomate y hortalizas **Estofado de LENTEJAS ECO campesinas** con cebolla, zanahoria, calabacín y pimientón Fruta *CENA: Alcachofas al horno y rollitos de pescado blanco. Fruta*	**10** Lechuga, remolacha, maíz **Arroz con coliflor y ajetes** **Filete de merluza ajoarriero al horno** Fruta *CENA: Wok de verduras y ternera encebollada. Fruta. Fruta*	**11** Lechuga, maíz, olivas **Crema de verduras campestres** con patata, cebolla, calabaza y calabacín **Muslo de pollo al chimichurri** al horno con mix de especias Fruta *CENA: Brócoli paraíso y huevos a la flamenca. Fruta*	**12** Hummus de garbanzos **Macarrones integrales con tomate y aceitunas** **Filete de abadejo en salsa mery con guisantes** al horno Fruta *CENA: Consomé de verduras y guiso de pavo. Fruta*	**13** Lechuga, lombarda, maíz **Alubias a la jardinera** guisadas con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento **Tortilla de patata** Fruta *CENA: Espinacas a la crema i pollo caprese. Fruta*
16 Lechuga, zanahoria, olivas **Menestra de verduras** **Solomillo de pollo empanado** Fruta *CENA: Sémola de arroz y tortilla de verduras. Fruta*	**17** Lechuga, maíz, olivas **Macarrones integrales a la provenza** con tomate, hortalizas y queso **Filete de merluza al limón y romero** al horno Fruta *CENA: Milhojas de calabacín con queso y lomo al parmesano. Fruta*	**18** Lechuga, remolacha, pepino **Lentejas ECO con sofrito de verduras** con zanahoria, cebolla y calabacín **Tortilla de patata y cebolla** Fruta *CENA: Pastel de brócoli y buñuelos de pescado. Fruta*	**19** . **Ensalada de otoño con queso y granada** lechuga, zanahoria, maíz, pepino, remolacha, huevo **Arroz con magro** Yogur *CENA: Timbal de verduras y chuletas de pavo. Fruta*	**20** Lechuga, lombarda, maíz **Patatas al ajillo** **Garbanzos camperos** guisados con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento Fruta *CENA: Hojaldre relleno de verduras y pescado azul. Fruta*
23 Lechuga, zanahoria, olivas **Pizza margarita de elaboración casera** con tomate, queso y orégano **Guisado de lentejas ECO con verduras** con tomate triturado, patata, zanahoria y cebolla Fruta *CENA: Crema de coliflor con queso y pollo en salsa de champiñones. Fruta*	**24** Lechuga, zanahoria, remolacha **Arroz con salsa de tomate** **Filete de merluza a la marinera** al horno con salsa de pescado Fruta *CENA: Parrillada de verduras y tortilla de jamón. Fruta*	**25** Lechuga, lombarda, maíz **Hervido valenciano** con patata, judía verde, zanahoria y cebolla **Lomo a las hierbas provenzales** al horno Fruta *CENA: Tomate a la provenzal y pescado azul al papillote. Fruta*	**26** Jardín de Oriente lechuga, tomate, pepino **Espaguetis integrales estilo oriental** con verduras y salsa de soja **Pollo agridulce** al horno Kéfir panda *CENA: Berenjena al ajillo y pescado blanco al limón. Fruta*	**27** Lechuga, zanahoria, maíz **Alubias de la huerta** con calabacín, zanahoria y ajo **Tortilla de patata** Fruta *CENA: Calabaza especiada con lomo marinado. Fruta*
30 Lechuga, maíz, olivas **Crema de calabaza ECO** **Goulash de pavo** al horno Fruta *CENA: Pisto de verduras y pescado azul con especias. Fruta*	INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011,anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.			



SABÍAS QUE

Deleitate con nuestro menú diario acompañado de un pan delicioso, con pan integral 2 veces a la semana!

NOVIEMBRE FRUTA DE TEMPORADA: Manzana, plátano, mandarina, pera y caqui, naranja

CONSEJOS SALUDABLES

Incluye un puñado de frutos secos en tu alimentación. Nueces, almendras, avellanas o castañas aportan grasas saludables, fibra y minerales. Mejor al natural o tostados y sin sal añadida.

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomia local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Dia menú temático

Dia susceptible de festivo, consulta con tu centro.

Valor nutricional

(Promedio diario de la comida del medio día)

Energia	Grasas	AGS
3656kj 847kcal	37.7g	7.3g

Hidratos de Carbono	Azúcares	Proteinas	Sal
91g	23.5g	29.1g	2.8g

menú

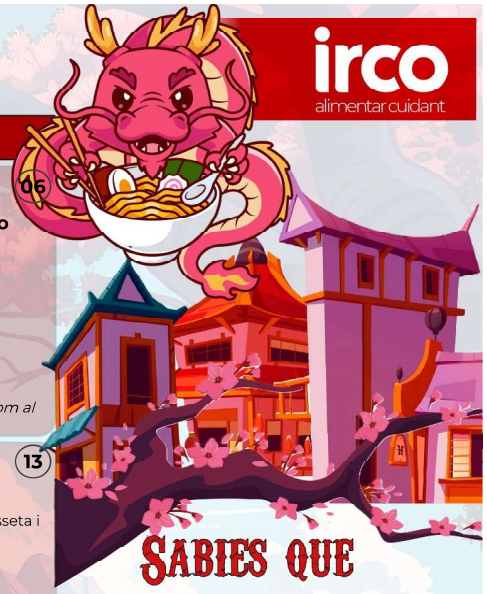
Novembre 2026

COLEGIO SANTÍSIMO SACRAMENTO FEYDA

Menu santisimo sacramento primaria catering CCA

irco alimentar cuidant

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
02 Lletuga, safanòria, olives **Crema de CARABASSETA ECO** **Aletes de pollastre a la mel** al forn Fruita *SOPAR: Sopa de ceba i peix blau a la llima.Fruita*	03 Lletuga, dacsa, pepino **Cassoulet de fesols amb hortalisses** amb tomaca triturada, carabasseta i all **Cassola de magre en salsa d'hortalisses** al forn amb tomaca triturada, ceba i orenga Fruita *SOPAR: Tempura de verdures i truita de verat. Fruita*	04 . **Amanida mixta amb formatge** lletuga, tomaca, safanòria, dacsa, ou dur i olives **Arròs a banda** amb peix i marisc Iogurt *SOPAR: Moniato rostit i pit de pollastre al curri. Fruita*	05 Lletuga, llombarda, dacsa **Cigrons amb llet de coco i carabassa** **Truita de creïlla i carabasseta** Fruita *SOPAR: Verdures rostides i peix blanc a l'esquena. Fruita*	06 Lletuga, safanòria, remolatxa **Macarrons integrals al pesto d'alfàbega** amb tomaca i formatge **Abadejo en salsa de porros** Fruita *SOPAR: Xampinyó amb allada i llom al pebre. Fruita*
09 Lletuga, safanòria, olives **Tumbet mallorquí** creïllas al forn amb tomaca i hortalisses **Estofat de LLENTILLES ECO campesines** amb ceba, safanòria, carabasseta i pimentó Fruita *SOPAR: Carxofes al forn i rotllets de peix blanc. Fruita*	10 Lletuga, remolatxa, dacsa **Arròs amb floricol i alls tendres** **Filet de lluç ajoarriero al forn** Fruita *SOPAR: Wok de verdures i vedella en ceba. Fruita*	11 Lletuga, dacsa, olives **Crema de verdures llauradores** amb creïlla, ceba, carabassa i carabasseta **Cuixa de pollastre al ximixurri** al forn amb mix d'espècies Fruita *SOPAR: Bròcoli paradís i ous a la flamenca. Fruita*	12 Hummus de cigrons **Macarrons integrals amb tomaca i olives** **Filet de abadejo en salsa mery amb pésols** al forn Fruita *SOPAR: Sopa de verdures i guisat de titot. Fruita*	13 Lletuga, llombarda, dacsa **Fesols a la jardinera** guisades amb ceba, carlota, carabasseta i pimentó **Truita de creïlla** Fruita *SOPAR: Espinacs a la crema i pollastre caprese. Fruita*
16 Lletuga, safanòria, olives **Minestra de verdures** **Filet de pollastre arrebossat** Fruita *SOPAR: Sémola d'arròs i truita de verdures. Fruita*	17 Lletuga, dacsa, olives **Macarrons integrals a la provenza** amb tomaca, hortalisses i formatge **Filet de lluç a la llima i romer** al forn Fruita *SOPAR: Milfulls de carabasseta amb i llom al parmesà. Fruita*	18 Lletuga, remolatxa, cogombre **Llentilles ECO amb sofregit de verdures** amb carlota, ceba i carabasseta **Truita de creïlla i ceba** Fruita *SOPAR: Pastís de bròcoli i bunyols de peix. Fruita*	19 . **Amanida de tardor amb formatge i magrana** lletuga, zanahoria, dacsa, cogombre, remolatxa, ou **Arròs amb magre** Iogurt *SOPAR: Timbala de verdures i xulles de titot. Fruita*	20 Lletuga, llombarda, dacsa **Creïlles a l'all** **Cigrons camperols** guisats amb ceba, carlota, carabasseta i pimentó Fruita *SOPAR: Pasta fullada farcida de verdures i peix blau. Fruita*
23 Lletuga, safanòria, olives **Pizza margarida d'elaboració casolana** amb tomaca, formatge i orenga **Guisat de llentilles ECO amb verdures** amb tomaca triturada, creïlla, pastanaga i ceba Fruita *SOPAR: Crema de floricol amb formatge i pollastre en salsa de xampinyons. Fruita*	24 Lletuga, safanòria, remolatxa **Arròs amb salsa de tomaca** **Filet de lluç a la marinera** al forn amb salsa de peix Fruita *SOPAR: Graellada de verdures i truita de pernil . Fruita*	25 Lletuga, llombarda, dacsa **Bollit valencià** amb creïlla, bajoqueta, safanòria i ceba **Llom a les herbes provençals** al forn Fruita *SOPAR: Tomaca a la provençal i peix blau al papillote. Fruita*	26 Jardí d'Orient lletuga, tomaca, pepino **Espaguetis integrals estil oriental** amb verdures i salsa de soja **Pollastre agredolç** al forn Kéfir panda *SOPAR: Albergínia a l'all i peix blanc a la llima. Fruita*	27 Lletuga, safanòria, dacsa **Fesols de l'horta** amb carabasseta, safanòria i all **Truita de creïlla** Fruita *SOPAR: Carabassa especiada amb llom marinat. Fruita*
30 Lletuga, dacsa, olives **Crema de carabassa ECO** **Goulash de titot** al forn Fruita *SOPAR: Samfaina de verdures i peix blau amb espècies. Fruita*	INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS /INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen alèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011,anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·licite diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.			



SABIES QUE

Delecta't amb el nostre menú diari acompanyat d'un pa deliciós, amb pa integral 2 vegades a la setmana!

NOVEMBRE FRUITA DE TEMPORADA: Poma, plàtan, mandarina, pera i caqui, taronja

CONSELLS SALUDABLES

Inclou aliments de temporada com un grapat de fruita seca en la teua alimentació, aporten greixos saludables, fibra i minerals. Millor al natural o torrats i sense sal afegida.

- Ingredientes ECO
- Pescado sostenible
- De temporada
- Fuente de omega 3
- Gastronomia local
- Sugerencia CENA
- Proteína vegetal
- Dia menú temàtico
- Dia susceptible de festivo, consulta con tu centro.

Valor nutricional

(Promedi diari del menjar de mig dia)

Energia	Greix	AGS
3656kj 847kcal	37.7g	7.3g

Hidrats de Carboni	Sucres	Proteïnes	Sal
91g	23.5g	29.1g	2.8g