



Caterguai



32. ¡Despierta!

ESCOLAPIAS VALENCIA

MARZO 2024

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

699 81 35 23

812 102 35 24

788 89 37 23

801 102 37 26

734 76 31 26

1

Lechuga, tomate, maíz, zanahoria.
1º. Sopa de verduras variadas.
2º. Calamares con guarnición.
Fruta de temporada.

Escalivada.
Salmon al horno con verduras. Lácteo.

4

Lechuga, zanahoria, aceitunas, maíz.
1º. Sopa de verduras con estrellitas.
2º. Lomo adobado con verduras.
Fruta de temporada.

revuello con verduras
Tortilla a la francesa. Lácteo.

5

Lechuga, tomate, aceitunas.
1º. Arroz al horno.
2º. Fiambre de pavo.
Fruta de temporada.

Consomé vegetal. Magro con tomate y guisantes.
Fruta.

6

Lechuga, tomate, quinoa, zanahoria.
1º. Guisado de carne con patatas y verduras.
2º. Merluza con verduras.
Fruta de temporada.

Crema de verduras y patata.
Filete de mero a la plancha. Lácteo.

7

Lechuga, tomate, zanahoria y aceitunas.
1º. Macarrones con a la boloñesa con queso.
2º. Hamburguesa con patatas.
Lácteo.

Sémola de arroz con caldo de pescado. Emperador.
Fruta.

8

Lechuga, maíz, zanahoria, surimi
1º. Lentejas con verduras.
2º. Tortilla de patatas con guarnición.
Fruta de temporada.

revuelto de champiñones con verduras. Atún a la plancha. Fruta.

11

Ensalada especial completa.
1º. Espirales con atún, tomate y queso.
2º. Panache de fiambre.
Fruta de temporada.

Hervido valenciano
Empanadillas de atún. Fruta.

12

Lechuga, zanahoria, maíz, surimi.
1º. Potaje de garbanzos ECO con zanahoria y espinacas.
2º. Longanizas con tomate. Fruta.

Pastel de verduras variadas.
Varitas de merluza. Lácteo.

13

Lechuga, maíz, olives remolacha.
1º. Crema de verduras.
2º. Hamburguesa con patatas al horno.
Lácteo.

Ensalada especial
Pescado al horno. Fruta.

14

Lechuga y tomate.
1º. Sopa de puchero.
2º. Puchero.
Fruta de temporada

Pescado al horno.
Fruta

15

Lechuga, tomate, maíz, aceitunas.
1º. Arroz con verduras.
2º. Tortilla a la francesa y queso fresco.
Fruta de temporada.

Consomé.
Pollo al horno. Lácteo.

18

FESTIVO

19

FESTIVO

20

Lechuga, zanahoria, tomate y remolacha.
1º "Arròs amb fesols i naps".
2º. Merluza al horno con verduras.
Lácteo.

Ensalada.
Ternera a la plancha con patatas y verduras. Lácteo.

21

Lechuga, zanahoria y tomate.
1º. Hervido valenciano.
2º. Pollo al horno con guarnición.
Fruta de temporada.

Menestra verduras.
Tortilla de jamón serrano. Fruta.

22

Lechuga, tomate, zanahoria, pepino.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Tortilla a la francesa con queso fresco.
Lácteo.

Ensalada especial.
Tortilla. Fruta

25

Lechuga, tomate, quinoa y remolacha.
1º. Macarrones a la carbonara.
2º Longanizas con tomate.
Fruta de temporada.

Salteado de boletus. Pescado azul al papillote.
Lácteo.

26

Lechuga, surimi, maíz y zanahoria.
1º. Arroz del señoret con frutos del mar.
2º. Merluza con verduras.
Fruta de temporada.

Pescado al horno con verduras
Fruta de temporada.

27

Lechuga, tomate, zanahoria, pepino.
1º. Sopa de pollo.
2º. Pollo al horno con patata.
Lácteo.

Verduras salteadas.
Pizza de verduras. Fruta.

28

FESTIVO
JUEVES SANTO

28

FESTIVO
VIERNES SANTO

Part inferior: Propòstes per al sopar.

eixgràfic 665613136

• Todos los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai s.l. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú.
• Los colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. **Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.**





Caterguai

32.
1. ¡Despierta!  ESCOLAPIAS VALENCIA
fundació escolàpies

ESCOLAPIAS VALENCIA

MARZO 2024

A. PROTE VACA Y HUEVO

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Colorants: 699, 81, 35, 23

4

Ensalada.
1º. Sopa de verduras con estrellitas.
2º. Lomo adobado con verduras.
Fruta de temporada.

Colorants: 812, 102, 35, 24

5

Ensalada.
1º. Arroz al horno.
2º. Fiambre de pavo.
Fruta de temporada.

Colorants: 788, 89, 37, 23

6

Ensalada.
1º. Guisado de carne de cerdo con patatas y verduras. 2º. Merluza con verduras.
Fruta de temporada.

Colorants: 801, 102, 37, 26

7

Ensalada.
1º. Macarrones con a la boloñesa con carne de cerdo. 2º. Hamburguesa de cerdo con patatas. Lácteo vegetal.

Colorants: 734, 76, 31, 26

1

Ensalada.
1º. Sopa de verduras variadas.
2º. Pescado con guarnición.
Fruta de temporada.

Colorants: 699, 81, 35, 23

4

Ensalada.
1º. Sopa de verduras con estrellitas.
2º. Lomo adobado con verduras.
Fruta de temporada.

Colorants: 812, 102, 35, 24

5

Ensalada.
1º. Arroz al horno.
2º. Fiambre de pavo.
Fruta de temporada.

Colorants: 788, 89, 37, 23

6

Ensalada.
1º. Guisado de carne de cerdo con patatas y verduras. 2º. Merluza con verduras.
Fruta de temporada.

Colorants: 801, 102, 37, 26

7

Ensalada.
1º. Macarrones con a la boloñesa con carne de cerdo. 2º. Hamburguesa de cerdo con patatas. Lácteo vegetal.

Colorants: 734, 86, 36, 24

8

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Hamburguesa con guarnición.
Fruta de temporada.

Colorants: 788, 91, 36, 24

11

Ensalada.
1º. Espirales con atún y tomate.
2º. Panache de fiambre.
Fruta de temporada.

Colorants: 723, 78, 34, 22

12

Ensalada.
1º. Potaje de garbanzos ECO con zanahoria y espinacas.
2º. Longanizas con tomate. Fruta.

Colorants: 744, 73, 35, 24

13

Ensalada.
1º. Crema de verduras.
2º. Hamburguesa de cerdo con patatas al horno. Lácteo vegetal.

Colorants: 829, 109, 38, 26

14

Ensalada.
1º. Sopa de puchero de verduras.
2º. Puchero de verduras.
Fruta de temporada

Colorants: 799, 96, 35, 24

15

Ensalada.
1º Arroz con verduras.
2º. Pescado con guarnición.
Fruta de temporada.

Colorants: 699, 81, 35, 23

18

FESTIVO

Colorants: 699, 81, 35, 23

19

FESTIVO

Colorants: 799, 95, 35, 24

20

Ensalada.
1º "Arròs amb fesols i naps".
2º. Merluza al horno con verduras.
Lácteo vegetal.

Colorants: 701, 72, 35, 21

21

Ensalada.
1º. Hervido valenciano.
2º. Pollo al horno con guarnición.
Fruta de temporada.

Colorants: 766, 81, 37, 24

22

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Pescado con guarnición.
Lácteo vegetal.

Colorants: 803, 102, 35, 27

25

Ensalada.
1º. Macarrones con tomate.
2º Longanizas con tomate.
Fruta de temporada.

Colorants: 789, 97, 34, 27

26

Ensalada.
1º. Arroz del señoret con frutos del mar.
2º. Merluza con verduras.
Fruta de temporada.

Colorants: 721, 79, 36, 23

27

Ensalada.
1º. Sopa de pollo.
2º. Pollo al horno con patata.
Lácteo vegetal.

Colorants: 699, 81, 35, 23

28

FESTIVO
JUEVES SANTO

Colorants: 699, 81, 35, 23

28

FESTIVO
VIERNES SANTO

Los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai s.l. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú. Colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.



ISO 9001:2015
LL-C (Certification)



Caterguai

fundació escolàpies

32.
1. ¡Despierta!

ESCOLAPIAS VALENCIA

MARZO 2024

A. PROTE VACA, LACTOSA Y SOJA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

699 81 35 23

4

Ensalada.
1º. Sopa de verduras con estrellitas.
2º. Carne con verduras.
Fruta de temporada.

11

Ensalada.
1º. Espirales con atún.
2º. Carne con verduras.
Fruta de temporada.

18

FESTIVO

25

Ensalada.
1º. Macarrones con atún..
2º Longanizas con verduras.
Fruta de temporada.

812 102 35 24

5

Ensalada.
1º. Arroz al horno.
2º. Carne a la plancha.
Fruta de temporada.

12

Ensalada.
1º. Potaje de garbanzos ECO con zanahoria y espinacas.
2º. Longanizas con verdura. Fruta.

19

FESTIVO

26

Ensalada.
1º. Arroz del señoret con frutos del mar.
2º. Merluza con verduras.
Fruta de temporada.

788 89 37 23

6

Ensalada.
1º. Guisado de carne con patatas y verduras.
2º. Merluza con verduras.
Fruta de temporada.

13

Ensalada.
1º. Crema de verduras.
2º. Hamburguesa con patatas al horno.
Fruta de temporada.

20

Ensalada.
1º "Arròs amb fesols i naps".
2º. Merluza al horno con verduras.
Fruta de temporada.

27

Ensalada.
1º. Sopa de pollo.
2º. Pollo al horno con patata.
Fruta de temporada.

801 102 37 26

7

Ensalada.
1º. Macarrones con carne.
2º. Hamburguesa con patatas.
Fruta de temporada.

14

Ensalada.
1º. Sopa de puchero.
2º. Puchero.
Fruta de temporada

21

Ensalada.
1º. Hervido valenciano.
2º. Pollo al horno con guarnición.
Fruta de temporada.

28

FESTIVO
JUEVES SANTO

1

Ensalada.
1º. Sopa de verduras variadas.
2º. Pescado con guarnición.
Fruta de temporada.

8

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Tortilla de patatas con guarnición.
Fruta de temporada.

15

Ensalada.
1º Arroz con verduras.
2º. Tortilla a la francesa.
Fruta de temporada.

22

Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Tortilla a la francesa.
Fruta de temporada.

28

FESTIVO
VIERNES SANTO

Los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai s.l. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú. Colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.



LL-C (Certification)



Caterguai

32.
1. ¡Despierta! 
fundació escolàpies

ESCOLAPIAS VALENCIA

MARZO 2024

CELIACO SIN LEGUMBRES

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Color indicators: Green, Orange, Blue, Yellow

Color indicators: Purple, Green, Orange, Blue, Yellow

Color indicators: Purple, Green, Orange, Blue, Yellow

Color indicators: Purple, Green, Orange, Blue, Yellow

1 734 76 31 26

Ensalada.
1º. Sopa de verduras variadas.
2º. Pescado con guarnición.
Fruta de temporada.

4 699 81 35 23

Ensalada.
1º. Sopa de verduras con fideos de arroz.
2º. Lomo adobado con verduras.
Fruta de temporada.

5 812 102 35 24

Ensalada.
1º. Arroz al horno.
2º. Fiambre de pavo.
Fruta de temporada.

6 788 89 37 23

Ensalada.
1º. Guisado de carne con patatas y verduras.
2º. Merluza con verduras.
Fruta de temporada.

7 801 102 37 26

Ensalada.
1º. Macarrones de maíz con a la boloñesa con queso. 2º. Hamburguesa con patatas.
Lácteo.

8 734 86 36 24

Ensalada.
1º. Sopa de verduras.
2º. Tortilla de patatas con guarnición.
Fruta de temporada.

11 788 91 36 24

Ensalada.
1º. Espirales de maíz con atún, tomate y queso. 2º. Panache de fiambre.
Fruta de temporada.

12 723 78 34 22

Ensalada.
1º. Sopa de verduras.
2º. Longanizas con tomate.
Fruta.

13 744 73 35 24

Ensalada.
1º. Crema de verduras.
2º. Hamburguesa con patatas al horno.
Lácteo.

14 829 109 38 26

Ensalada.
1º. Sopa de puchero.
2º. Puchero.
Fruta de temporada

15 799 96 35 24

Ensalada.
1º Arroz con verduras.
2º. Tortilla a la francesa y queso fresco.
Fruta de temporada.

18 Color indicators: Green, Orange, Blue, Yellow

FESTIVO

19 Color indicators: Green, Orange, Blue, Yellow

FESTIVO

20 799 95 35 24

Ensalada.
1º "Arròs amb fesols i naps".
2º. Merluza al horno con verduras.
Lácteo.

21 701 72 35 21

Ensalada.
1º. Hervido valenciano.
2º. Pollo al horno con guarnición.
Fruta de temporada.

22 766 81 37 24

Ensalada.
1º. Sopa de verduras.
2º. Tortilla a la francesa con queso fresco.
Lácteo.

25 803 102 35 27

Ensalada.
1º. Macarrones de maíz a la carbonara.
2º Longanizas con tomate.
Fruta de temporada.

26 789 97 34 27

Ensalada.
1º. Arroz del señoret con frutos del mar.
2º. Merluza con verduras.
Fruta de temporada.

27 721 79 36 23

Ensalada.
1º. Sopa de pollo.
2º. Pollo al horno con patata.
Lácteo.

28 Color indicators: Green, Orange, Blue, Yellow

FESTIVO
JUEVES SANTO

28 Color indicators: Green, Orange, Blue, Yellow

FESTIVO
VIERNES SANTO

Los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai s.l. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú. Colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.



ISO 9001:2015
LL-C (Certification)



Caterguai

fundació escolàpies

32.
1. ¡Despierta!

ESCOLAPIAS VALENCIA

INFANTIL

MARZO 2024

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Colorants: 699, 81, 35, 23

4

1º. Sopa de verduras con estrellitas.
2º. Lomo adobado con verduras.
Fruta de temporada.

Colorants: 788, 91, 36, 24

11

1º. Espirales con atún, tomate y queso.
2º. Panache de fiambre.
Fruta de temporada.

18

FESTIVO

Colorants: 803, 102, 35, 27

25

1º. Macarrones a la carbonara.
2º. Longanizas con tomate.
Fruta de temporada.

Colorants: 812, 102, 35, 24

5

1º. Arroz al horno.
2º. Fiambre de pavo.
Fruta de temporada.

Colorants: 723, 78, 34, 22

12

1º. Puré de garbanzos con verduras.
2º. Longanizas con tomate.
Fruta.

19

FESTIVO

Colorants: 789, 97, 34, 27

26

1º. Arroz del señoret con frutos del mar.
2º. Varitas de merluza
Fruta de temporada.

Colorants: 788, 89, 37, 23

6

1º. Puré de verduras.
2º. Varitas de merluza.
Fruta de temporada.

Colorants: 744, 73, 35, 24

13

1º. Crema de verduras.
2º. Hamburguesa con patatas al horno.
Lácteo.

Colorants: 799, 95, 35, 24

20

1º "Arròs amb fesols i naps".
2º. Merluza al horno con verduras.
Lácteo.

Colorants: 721, 79, 36, 23

27

1º. Sopa de pollo.
2º. Pollo al horno con patata.
Lácteo.

Colorants: 801, 102, 37, 26

7

1º. Macarrones con a la boloñesa con queso.
2º. Hamburguesa con patatas.
Lácteo.

Colorants: 829, 109, 38, 26

14

1º. Sopa de puchero.
2º. Puchero.
Fruta de temporada

Colorants: 701, 72, 35, 21

21

1º. Crema de verduras.
2º. Pollo al horno con guarnición.
Fruta de temporada.

28

FESTIVO
JUEVES SANTO

Colorants: 734, 76, 31, 26

1

1º. Sopa de verduras variadas.
2º. Calamares con guarnición.
Fruta de temporada.

Colorants: 734, 86, 36, 24

8

1º. Puré de legumbres.
2º. Tortilla de patatas con guarnición.
Fruta de temporada.

Colorants: 799, 96, 35, 24

15

1º Arroz con verduras.
2º. Tortilla a la francesa y queso fresco.
Fruta de temporada.

Colorants: 766, 81, 37, 24

22

1º. Puré de lentejas.
2º. Tortilla a la francesa con queso fresco.
Lácteo.

28

FESTIVO
VIERNES SANTO





Caterguai

fundació escolàpies

32. ¡Despierta!

ESCOLAPIAS VALENCIA

MARZO 2024

SIN LACTOSA

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

Colorantes: 699, 81, 35, 23

Colorantes: 812, 102, 35, 24

Colorantes: 788, 89, 37, 23

Colorantes: 801, 102, 37, 26

Colorantes: 734, 76, 31, 26

1 Ensalada.
1º. Sopa de verduras variadas.
2º. Pescado con guarnición.
Fruta de temporada.

4 Ensalada.
1º. Sopa de verduras con estrellitas.
2º. Lomo adobado con verduras.
Fruta de temporada.

5 Ensalada.
1º. Arroz al horno.
2º. Fiambre de pavo.
Fruta de temporada.

6 Ensalada.
1º. Guisado de carne con patatas y verduras.
2º. Merluza con verduras.
Fruta de temporada.

7 Ensalada.
1º. Macarrones con a la boloñesa.
2º. Hamburguesa con patatas.
Lácteo vegetal.

8 Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Tortilla de patatas con guarnición.
Fruta de temporada.

11 Ensalada.
1º. Espirales con atún y tomate.
2º. Panache de fiambre.
Fruta de temporada.

12 Ensalada.
1º. Potaje de garbanzos ECO con zanahoria y espinacas.
2º. Longanizas con tomate. Fruta.

13 Ensalada.
1º. Crema de verduras.
2º. Hamburguesa con patatas al horno.
Lácteo vegetal.

14 Ensalada.
1º. Sopa de puchero.
2º. Puchero.
Fruta de temporada

15 Ensalada.
1º Arroz con verduras.
2º. Tortilla a la francesa.
Fruta de temporada.

18 FESTIVO

19 FESTIVO

20 Ensalada.
1º "Arròs amb fesols i naps".
2º. Merluza al horno con verduras.
Lácteo vegetal.

21 Ensalada.
1º. Hervido valenciano.
2º. Pollo al horno con guarnición.
Fruta de temporada.

22 Ensalada.
1º. Lentejas con verduras.
2º. Tortilla a la francesa.
Lácteo vegetal.

25 Ensalada.
1º. Macarrones con tomate.
2º Longanizas con tomate.
Fruta de temporada.

26 Ensalada.
1º. Arroz del señoret con frutos del mar.
2º. Merluza con verduras.
Fruta de temporada.

27 Ensalada.
1º. Sopa de pollo.
2º. Pollo al horno con patata.
Lácteo vegetal.

28 FESTIVO JUEVES SANTO

28 FESTIVO VIERNES SANTO

Los menús son elaborados bajo supervisión y seguimiento del departamento de dietética de Caterguai, S.L. • Por causas de fuerza mayor Caterguai s.l. se reserva el derecho de realizar cambios en el menú. Colorantes que contienen algunos platos son E-102 y E-129. Estos colorantes pueden tener efectos negativos sobre la atención y la actividad de los niños. Los menús van acompañados de 20 gr. de pan.



ISO 9001:2015 LL-C (Certification)