



# Caterguai



ESCOLAPIAS VALENCIA

SEPTIEMBRE 2025

A. PROTE VACA Y HUEVO

## Lunes

## Martes

## Miércoles

## Jueves

## Viernes

**1**

**2**

**3**

**4**

**5**

**8** 768 92 36 22

Ensalada.  
1º. Ensalada de pasta.  
2º. Pescado a la plancha.  
Helado.

**9** 802 103 35 23

Ensalada.  
1º. Arroz a la cubana.  
2º. Pollo con guarnición.  
Fruta de temporada.

**10** 758 79 36 24

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

**11** 708 75 36 24

Ensalada.  
1º. Sopa de verduras con fideos.  
2º. Pollo al horno con patatas.  
Fruta de temporada.

**12** 673 75 36 22

Ensalada.  
1º. Puré de verduras.  
2º. Longanizas con tomate.  
Fruta de temporada.

**15** 763 94 36 23

Ensalada.  
1º. Fideuá de pescado.  
2º. Fiambre variado.  
Fruta de temporada.

**16** 774 86 37 24

Ensalada.  
1º. Ensalada de patata.  
2º. Gallineta con verduras.  
Lácteo vegetal.

**17** 767 82 36 23

Ensalada.  
1º. Potaje de garbanzos con verduras.  
2º. Cabeza de lomo con guarnición.  
Fruta de temporada.

**18** 785 82 37 23

Ensalada.  
1º. Guiso de cerdo con verduras y patata.  
2º. Pescado a la plancha.  
Fruta de temporada.

**19** 793 98 36 24

Ensalada.  
1º. Arroz a la milanesa.  
2º. Lomo adobado con verduras.  
Helado.

**22** 807 99 36 24

Ensalada.  
1º. Pasta a la carbonara.  
2º. Merluza a la plancha con zanahoria baby.  
Fruta de temporada.

**23** 801 99 36 22

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Paella valenciana.  
Helado.

**24** 707 71 34 22

Ensalada.  
1º. Sopa de pescado.  
2º. Albóndigas a la jardinera.  
Fruta de temporada.

**25** 768 78 37 23

Ensalada.  
1º. Lentejas con verduras.  
2º. Pollo a la plancha con verduras.  
Lácteo vegetal.

**26** 676 71 34 21

Ensalada.  
1º. Puré de calabaza.  
2º. Hamburguesa de pollo con patatas.  
Fruta de temporada.

**29** 778 96 35 24

Ensalada.  
1º. Fideuá de pescado.  
2º. Gallineta con guarnición.  
Fruta.

**30** 819 103 37 23

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Arroz al horno.  
Fruta de temporada.

Part inferior: Proposites per al sopar. El registre d'al·lergen es pot consultar al centre

eixgràfic 66561 313 6

• 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



## ESCOLAPIAS VALENCIA

## SEPTIEMBRE 2025

### A. PROTE VACA, LACTOSA Y SOJA

### Lunes

### Martes

### Miércoles

### Jueves

### Viernes

**1**

**2**

**3**

**4**

**5**

**8**

Ensalada.  
1º. Ensalada de pasta.  
2º. Tortilla con fiambre de pavo.  
Helado.

**9**

Ensalada.  
1º. Arroz a la cubana.  
2º. Pollo con guarnición.  
Fruta de temporada.

**10**

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

**11**

Ensalada.  
1º. Sopa de verduras con fideos.  
2º. Pollo al horno con patatas.  
Fruta de temporada.

**12**

Ensalada.  
1º. Puré de verduras.  
2º. Longanizas con tomate.  
Fruta de temporada.

**15**

Ensalada.  
1º. Fideuá de pescado.  
2º. Fiambre variado.  
Fruta de temporada.

**16**

Ensalada.  
1º. Ensalada de patata.  
2º. Gallineta con verduras.  
Lácteo vegetal.

**17**

Ensalada.  
1º. Potaje de garbanzos con verduras.  
2º. Cabeza de lomo con guarnición.  
Fruta de temporada.

**18**

Ensalada.  
1º. Guiso de cerdo con verduras y patata.  
2º. Tortilla francesa.  
Fruta de temporada.

**19**

Ensalada.  
1º. Arroz a la milanesa.  
2º. Lomo adobado con verduras.  
Helado.

**22**

Ensalada.  
1º. Pasta con tomate y bacon  
2º. Merluza a la plancha con zanahoria baby.  
Fruta de temporada.

**23**

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Paella valenciana.  
Helado.

**24**

Ensalada.  
1º. Sopa de pescado.  
2º. Albóndigas a la jardinera.  
Fruta de temporada.

**25**

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

**26**

Ensalada.  
1º. Puré de calabaza.  
2º. Hamburguesa de pollo con patatas.  
Fruta de temporada.

**29**

Ensalada.  
1º. Fideuá de pescado.  
2º. Gallineta con guarnición.  
Fruta.

**30**

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Arroz al horno.  
Fruta de temporada.

**31**

**32**

**33**

Part inferior: Propostes per al sopar. El registre d'al·lergen es pot consultar al centre

eixgràfic 665613136



# Caterguai



ESCOLAPIAS VALENCIA

SEPTIEMBRE 2025

CELIACO SIN LEGUMBRES

## Lunes

## Martes

## Miércoles

## Jueves

## Viernes

**1**

**2**

**3**

**4**

**5**

**8**

Ensalada.  
1º. Ensalada de pasta sin gluten.  
2º. Tortilla con fiambre de pavo.  
Helado.

**9**

Ensalada.  
1º. Arroz a la cubana.  
2º. Merluza con guarnición.  
Fruta de temporada.

**10**

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

**11**

Ensalada.  
1º. Sopa de verduras con fideos de arroz.  
2º. Pollo al horno con patatas.  
Fruta de temporada.

**12**

Ensalada.  
1º. Puré de verduras.  
2º. Longanizas con tomate.  
Fruta de temporada.

**15**

Ensalada.  
1º. Fideuá (fideos de arroz) de pescado.  
2º. Fiambre variado.  
Fruta de temporada.

**16**

Ensalada.  
1º. Ensalada de patata.  
2º. Gallineta con verduras.  
Lácteo.

**17**

Ensalada.  
1º. Sopa de verduras.  
2º. Cabeza de lomo con guarnición.  
Fruta de temporada.

**18**

Ensalada.  
1º. Guiso de cerdo con verduras y patata.  
2º. Queso fresco.  
Fruta de temporada.

**19**

Ensalada.  
1º. Arroz a la milanesa (sin guisantes).  
2º. Lomo adobado con verduras.  
Helado.

**22**

Ensalada.  
1º. Pasta sin gluten a la carbonara.  
2º. Merluza a la plancha con zanahoria baby.  
Fruta de temporada.

**23**

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Paella valenciana.  
Helado.

**24**

Ensalada.  
1º. Sopa de pescado.  
2º. Albóndigas a la jardinera.  
Fruta de temporada.

**25**

Ensalada.  
1º. Arroz hervido.  
2º. Tortilla a la francesa con guarnición.  
Lácteo.

**26**

Ensalada.  
1º. Puré de calabaza.  
2º. Hamburguesa de pollo con patatas.  
Fruta de temporada.

**29**

Ensalada.  
1º. Fideuá (fideos de arroz) de pescado.  
2º. Gallineta con guarnición.  
Fruta.

**30**

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Arroz al horno (sin legumbres).  
Fruta de temporada.

Part inferior: Propostes per al sopar. El registre d'al·lergen es pot consultar al centre

eixgràfic 665613136



# Caterguai



## ESCOLAPIAS VALENCIA

## SEPTIEMBRE 2025

### INFANTIL

### Lunes

### Martes

### Miércoles

### Jueves

### Viernes

**1**

**2**

**3**

**4**

**5**

**8** 768 92 36 22

Ensalada.  
1º. Ensalada de pasta.  
2º. Tortilla con fiambre de pavo.  
Helado.

Menestra verduras.  
Ternera a la plancha. Fruta.

**9** 802 103 35 23

Ensalada.  
1º. Arroz a la cubana.  
2º. Merluza dore con guarnición.  
Fruta de temporada.

Ensalada murciana.  
Tortilla de ajos tiernos. Fruta.

**10** 758 79 36 24

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

Gazpacho andaluz.  
Pollo a la plancha. Fruta.

**11** 708 75 36 24

Ensalada.  
1º. Sopa de verduras con fideos.  
2º. Pollo al horno con patatas.  
Fruta de temporada.

Ensalada murciana.  
Pescado a la plancha Fruta.

**12** 673 75 36 22

Ensalada.  
1º. Puré de verduras.  
2º. Longanizas con tomate.  
Fruta de temporada.

Ensalada completa.  
Pescado al horno con verduras. Fruta.

**15** 763 94 36 23

Ensalada.  
1º. Fideuá de pescado.  
2º. Fiambre variado.  
Fruta de temporada.

Hervido valenciano  
Lomo de cerdo al ajillo. Fruta.

**16** 774 86 37 24

Ensalada.  
1º. Ensalada de patata.  
2º. Gallineta con verduras.  
Lácteo.

Ensalada de queso fresco.  
Calamares a la plancha. Fruta.

**17** 767 82 36 23

Ensalada.  
1º. Potaje de garbanzos con verduras.  
2º. Nuggets de pollo.  
Fruta de temporada.

Escalivada.  
Lubina con patatas. Lácteo.

**18** 785 82 37 23

Ensalada.  
1º. Guiso de cerdo con verduras y patata.  
2º. Croquetas con queso fresco.  
Fruta de temporada.

Crema de remolacha.  
Pollo con cebá y pimiento. Fruta.

**19** 793 98 36 24

Ensalada.  
1º. Arroz a la milanesa.  
2º. Lomo adobado con verduras.  
Helado.

Menestra de verduras.  
Lomo a la plancha. Lácteo.

**22** 807 99 36 24

Ensalada.  
1º. Pasta a la carbonara.  
2º. Merluza a la plancha con zanahoria baby.  
Fruta de temporada.

Ensalada de queso fresco.  
Calamares a la plancha. Fruta.

**23** 801 99 36 22

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Paella valenciana.  
Helado.

Ensalada de pollo  
revuelto de champiñones. Fruta.

**24** 707 71 34 22

Ensalada.  
1º. Sopa de pescado.  
2º. Albóndigas a la jardinera.  
Fruta de temporada.

Judías alicantinas.  
Atún a la plancha. Fruta.

**25** 768 78 37 23

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

Crema de calabacín y queso.  
Ternera. Fruta.

**26** 676 71 34 21

Ensalada.  
1º. Puré de calabaza.  
2º. Hamburguesa de pollo con patatas.  
Fruta de temporada.

Verduras al horno  
Pollo al horno. Fruta.

**29** 778 96 35 24

Ensalada.  
1º. Fideuá de pescado.  
2º. Gallineta con guarnición.  
Fruta.

Salmón con patatas  
Lácteo.

**30** 819 103 37 23

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Arroz al horno.  
Fruta de temporada.

Menestra verduras.  
Ternera a la plancha. Fruta.

Part inferior: Propostes per al sopar. El registre d'al·lergen es pot consultar al centre

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



## ESCOLAPIAS VALENCIA

## SEPTIEMBRE 2025

### Lunes

### Martes

### Miércoles

### Jueves

### Viernes

**1** ● ● ● ●

**2** ● ● ● ●

**3** ● ● ● ●

**4** ● ● ● ●

**5** ● ● ● ●

**8** ● 768 ● 92 ● 36 ● 22

Ensalada.  
1º. Ensalada de pasta.  
2º. Tortilla con fiambre de pavo.  
Helado.  
*Menestra verduras.  
Ternera a la plancha. Fruta.*

**9** ● 802 ● 103 ● 35 ● 23

Ensalada.  
1º. Arroz a la cubana.  
2º. Merluza dore con guarnición.  
Fruta de temporada.  
*Ensalada murciana.  
Tortilla de ajos tiernos. Fruta.*

**10** ● 758 ● 79 ● 36 ● 24

Ensalada.  
1º. Lentejas con verduras.  
2º. Hamburguesa de pollo con guarnición.  
Fruta de temporada.  
*Gazpacho andaluz.  
Pollo a la plancha. Fruta.*

**11** ● 708 ● 75 ● 36 ● 24

Ensalada.  
1º. Sopa de verduras con fideos.  
2º. Pollo al horno con patatas.  
Fruta de temporada.  
*Ensalada murciana.  
Pescado a la plancha Fruta.*

**12** ● 673 ● 75 ● 36 ● 22

Ensalada.  
1º. Puré de verduras.  
2º. Longanizas con tomate.  
Fruta de temporada.  
*Ensalada completa.  
Pescado al horno con verduras. Fruta.*

**15** ● 763 ● 94 ● 36 ● 23

Ensalada.  
1º. Fideuá de pescado.  
2º. Fiambre variado.  
Fruta de temporada.  
*Hervido valenciano  
Lomo de cerdo al ajillo. Fruta.*

**16** ● 774 ● 86 ● 37 ● 24

Ensalada.  
1º. Ensalada de patata.  
2º. Gallineta con verduras.  
Lácteo.  
*Ensalada de queso fresco.  
Calamares a la plancha. Fruta.*

**17** ● 767 ● 82 ● 36 ● 23

Ensalada.  
1º. Potaje de garbanzos con verduras.  
2º. Cabeza de lomo con guarnición.  
Fruta de temporada.  
*Escalivada.  
Lubina con patatas. Lácteo.*

**18** ● 785 ● 82 ● 37 ● 23

Ensalada.  
1º. Guiso de cerdo con verduras y patata.  
2º. Croquetas con queso fresco.  
Fruta de temporada.  
*Crema de remolacha.  
Pollo con cebá y pimiento. Fruta.*

**19** ● 793 ● 98 ● 36 ● 24

Ensalada.  
1º. Arroz a la milanesa.  
2º. Lomo adobado con verduras.  
Helado.  
*Menestra de verduras.  
Lomo a la plancha. Lácteo.*

**22** ● 807 ● 99 ● 36 ● 24

Ensalada.  
1º. Pasta a la carbonara.  
2º. Merluza a la plancha con zanahoria baby.  
Fruta de temporada.  
*Ensalada de queso fresco.  
Calamares a la plancha. Fruta.*

**23** ● 801 ● 99 ● 36 ● 22

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Paella valenciana.  
Helado.  
*Ensalada de pollo  
revuelto de champiñones. Fruta.*

**24** ● 707 ● 71 ● 34 ● 22

Ensalada.  
1º. Sopa de pescado.  
2º. Albóndigas a la jardinera.  
Fruta de temporada.  
*Judías alicantinas.  
Atún a la plancha. Fruta.*

**25** ● 768 ● 78 ● 37 ● 23

Ensalada.  
1º. Lentejas con verduras.  
2º. Tortilla a la francesa con guarnición.  
Lácteo.  
*Crema de calabacín y queso.  
Ternera. Fruta.*

**26** ● 676 ● 71 ● 34 ● 21

Ensalada.  
1º. Puré de calabaza.  
2º. Hamburguesa de pollo con patatas.  
Fruta de temporada.  
*Verduras al horno  
Pollo al horno. Fruta.*

**29** ● 778 ● 96 ● 35 ● 24

Ensalada.  
1º. Fideuá de pescado.  
2º. Gallineta con guarnición.  
Fruta.  
*Salmón con patatas  
Lácteo.*

**30** ● 819 ● 103 ● 37 ● 23

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Arroz al horno.  
Fruta de temporada.  
*Menestra verduras.  
Ternera a la plancha. Fruta.*

● ● ● ●

● ● ● ●

● ● ● ●

Part inferior: Propostes per al sopar. El registre d'al·lergen es pot consultar al centre

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.**

