



# Caterguai



## DESPEGA

### ESCOLAPIAS VALENCIA

### ENERO 2026

#### Lunes

#### Martes

#### Miércoles

#### Jueves

#### Viernes

<b>5</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Pasta con atún y tomate.</p> <p>2º. Croquetas de pollo.</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Sopa de verduras y pollo.</p> <p>Merluza a la plancha. Fruta.</p>	<b>6</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Crema de calabaza.</p> <p>2º. Hamburguesa a la plancha con guarnición. Fruta de temporada</p> <p>"Ensaladilla" rusa.</p> <p>Pescado azul al horno. Lácteo</p>	<b>7</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Arroz a la cubana.</p> <p>2º. Lomo adobado con verduras.</p> <p>Lácteo.</p> <p>Judías con jamón york y cebolla.</p> <p>chuletas de cordero. Lácteo.</p>	<b>8</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Crema de calabaza.</p> <p>2º. Hamburguesa a la plancha con guarnición. Fruta de temporada</p> <p>"Ensaladilla" rusa.</p> <p>Pescado azul al horno. Lácteo</p>	<b>9</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Crema de calabaza.</p> <p>2º. Hamburguesa a la plancha con guarnición. Fruta de temporada</p> <p>"Ensaladilla" rusa.</p> <p>Pescado azul al horno. Lácteo</p>
<b>12</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Arroz del señoret.</p> <p>2º. Fiambre variado.</p> <p>Fruta de temporada.</p> <p>Ternera a la plancha con verduras.</p> <p>Fruta de temporada.</p>	<b>13</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Potaje de garbanzos.</p> <p>2º. Albóndigas a la jardinera.</p> <p>Fruta de temporada.</p> <p>Crema de verduras.</p> <p>Pollo a la plancha. Fruta.</p>	<b>14</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Pasta a la boloñesa.</p> <p>2º. Merluza a la plancha con verduras.</p> <p>Lácteo.</p> <p>Ensalada especial con atún.</p> <p>Filete de fletan al horno con verduras. Fruta.</p>	<b>15</b> <p>1º. Ensalada especial completa.</p> <p>2º. Arroz al horno.</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Menestra de verduras.</p> <p>Ternera a la plancha. Fruta.</p>	<b>16</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Hervido valenciano.</p> <p>2º. Longanizas con tomate.</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Puré de carabassí, carlota i creïlla. Llom adobat amb tomaca.</p> <p>Fruta.</p>
<b>19</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Pasta a la carbonara.</p> <p>2º. Gallineta con guarnición.</p> <p>Lácteo.</p> <p>Puré de verduras.</p> <p>Lomo con salsa de tomate. Lácteo.</p>	<b>20</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Fideuà de pescado.</p> <p>2º. Fiambre de pavo.</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Crema de calabacin</p> <p>Filete de pavo con verduras. Fruta.</p>	<b>21</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Sopa de puchero.</p> <p>2º. Puchero.</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Pescado al horno con verduras.</p> <p>Fruta de temporada.</p>	<b>22</b> <p>FESTIVO</p>	<b>23</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Arroz a la milanesa.</p> <p>2º. Calamares.</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Hervido valenciano</p> <p>Pollo al horno. Fruta</p>
<b>26</b> <p>1º. Ensalada especial completa.</p> <p>2º. Paella valenciana.</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Sopa de verduras y pollo.</p> <p>Merluza a la plancha. Fruta.</p>	<b>27</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Pasta con atún.</p> <p>2º. Longanizas con tomate.</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>"Ensaladilla" rusa.</p> <p>Pescado azul al horno. Lácteo</p>	<b>28</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Sopa de pollo con verduras.</p> <p>2º. Pollo con patatas.</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Hervid valencino. Ternera a la plancha.</p> <p>Lácteo.</p>	<b>29</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Guiso de carne.</p> <p>2º. Merluza doré con verduras.</p> <p>Lácteo.</p> <p>Judías con jamón york y cebolla.</p> <p>chuletas de cordero. Lácteo.</p>	<b>30</b> <p>Ensalada.</p> <p>1º. Lentejas con verudras.</p> <p>2º. Lomo adobado con guarnición.</p> <p>Fruta de temporada</p> <p>Crema de verduras.</p> <p>Pollo a la plancha. Fruta.</p>

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







# Caterguai



## DESPEGA

### ESCOLAPIAS VALENCIA

### ENERO 2026

### A. HUEVO

#### Lunes

#### Martes

#### Miércoles

#### Jueves

#### Viernes

**5**

● ● ● ●

**6**

● ● ● ●

**7**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Pasta con atún y tomate.  
2º. Pescado a la plancha.  
Fruta de temporada

**8**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Arroz a la cubana.  
2º. Lomo adobado con verduras.  
Lácteo.

**9**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Crema de calabaza.  
2º. Hamburguesa a la plancha con guarnición. Fruta de temporada

**12**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Arroz del señoret.  
2º. Fiambre variado.  
Fruta de temporada.

**13**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Potaje de garbanzos.  
2º. Albóndigas a la jardinera.  
Fruta de temporada.

**14**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Pasta a la boloñesa.  
2º. Merluza a la plancha con verduras.  
Lácteo.

**15**

● ● ● ●

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

**16**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Hervido valenciano.  
2º. Longanizas con tomate.  
Fruta de temporada

**19**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Pasta a la carbonara.  
2º. Gallineta con guarnición.  
Lácteo.

**20**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Fideuà de pescado.  
2º. Fiambre de pavo.  
Fruta de temporada

**21**

● ● ● ●

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

**22**

● ● ● ●

FESTIVO

**23**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Arroz a la milanesa.  
2º. Hamburguesa con guarnición.  
Fruta de temporada

**26**

● ● ● ●

1º. Ensalada especial completa.  
2º. Paella valenciana.  
Fruta de temporada

**27**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Pasta con atún.  
2º. Longanizas con tomate.  
Fruta de temporada

**28**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Sopa de pollo con verduras.  
2º. Pollo con patatas.  
Fruta de temporada

**29**

● ● ● ●

Ensalada.  
1º. Guiso de carne.  
2º. Merluza con verduras.  
Lácteo.

**30**

● ● ● ●

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

● ● ● ●

● ● ● ●

● ● ● ●

● ● ● ●

● ● ● ●

Part inferior: Propòstes 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



## DESPEGA

### ESCOLAPIAS VALENCIA

### ENERO 2026

### A. LACTOSA

#### Lunes

#### Martes

#### Miércoles

#### Jueves

#### Viernes

<b>5</b> <div>● ● ● ●</div>	<b>6</b> <div>● ● ● ●</div>	<b>7</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Pasta con atún y tomate. 2º. Carne a la plancha. Fruta de temporada</p>	<b>8</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Arroz a la cubana. 2º. Lomo adobado con verduras. Lácteo vegetal</p>	<b>9</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Crema de calabaza. 2º. Hamburguesa a la plancha con guarnición. Fruta de temporada</p>
<b>12</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Arroz del señoret. 2º. Fiambre variado. Fruta de temporada.</p>	<b>13</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Potaje de garbanzos. 2º. Albóndigas a la jardinera. Fruta de temporada.</p>	<b>14</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Pasta a la boloñesa. 2º. Merluza a la plancha con verduras. Lácteo vegetal.</p>	<b>15</b> <div>● ● ● ●</div> <p>1º. Ensalada especial completa. 2º. Arroz al horno. Fruta de temporada</p>	<b>16</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Hervido valenciano. 2º. Longanizas con tomate. Fruta de temporada</p>
<b>19</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Pasta con bacon y cebolla. 2º. Gallineta con guarnición. Lácteo vegetal.</p>	<b>20</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Fideuà de pescado. 2º. Fiambre de pavo. Fruta de temporada</p>	<b>21</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Sopa de puchero. 2º. Puchero. Fruta de temporada</p>	<b>22</b> <div>● ● ● ●</div> <p>FESTIVO</p>	<b>23</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Arroz a la milanesa. 2º. Hamburguesa. Fruta de temporada</p>
<b>26</b> <div>● ● ● ●</div> <p>1º. Ensalada especial completa. 2º. Paella valenciana. Fruta de temporada</p>	<b>27</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Pasta con atún. 2º. Longanizas con tomate. Fruta de temporada</p>	<b>28</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Sopa de pollo con verduras. 2º. Pollo con patatas. Fruta de temporada</p>	<b>29</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Guiso de carne. 2º. Pescado a la plancha. Lácteo vegetal.</p>	<b>30</b> <div>● ● ● ●</div> <p>Ensalada. 1º. Lentejas con verduras. 2º. Lomo adobado con guarnición. Fruta de temporada</p>
<div>● ● ● ●</div>	<div>● ● ● ●</div>	<div>● ● ● ●</div>	<div>● ● ● ●</div>	<div>● ● ● ●</div>

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







# Caterguai



## DESPEGA

### ESCOLAPIAS VALENCIA

### ENERO 2026

### A. PROTE VACA, LACTOSA Y SOJA

#### Lunes

#### Martes

#### Miércoles

#### Jueves

#### Viernes

**5**

Ensalada.

1º. Arroz del señoret.

2º. Fiambre variado.

Fruta de temporada.

**6**

Ensalada.

1º. Pasta con atún y tomate.

2º. Peix a la plancha.

Fruta de temporada.

**7**

Ensalada.

1º. Pasta con atún y tomate.

2º. Peix a la plancha.

Fruta de temporada.

**8**

Ensalada.

1º. Arroz a la cubana.

2º. Lomo a la plancha con verduras.

Lácteo vegetal.

**9**

Ensalada.

1º. Crema de calabaza.

2º. Hamburguesa a la plancha con guarnición.

Fruta de temporada.

**12**

Ensalada.

1º. Arroz del señoret.

2º. Fiambre variado.

Fruta de temporada.

**13**

Ensalada.

1º. Potaje de garbanzos.

2º. Albóndigas a la jardinera.

Fruta de temporada.

**14**

Ensalada.

1º. Pasta a la boloñesa.

2º. Merluza a la plancha con verduras.

Lácteo vegetal.

**15**

1º. Ensalada especial completa.

2º. Arroz al horno.

Fruta de temporada.

**16**

Ensalada.

1º. Hervido valenciano.

2º. Longanizas con tomate.

Fruta de temporada.

**19**

Ensalada.

1º. Pasta con bacon y cebolla.

2º. Gallineta con guarnición.

Lácteo vegetal.

**20**

Ensalada.

1º. Fideuà de pescado.

2º. Fiambre de pavo.

Fruta de temporada.

**21**

Ensalada.

1º. Sopa de puchero.

2º. Puchero.

Fruta de temporada.

**22**

FESTIVO

**23**

Ensalada.

1º. Arroz a la milanesa.

2º. Hamburguesa.

Fruta de temporada.

**26**

1º. Ensalada especial completa.

2º. Paella valenciana.

Fruta de temporada.

**27**

Ensalada.

1º. Pasta con atún.

2º. Longanizas con tomate.

Fruta de temporada.

**28**

Ensalada.

1º. Sopa de pollo con verduras.

2º. Pollo con patatas.

Fruta de temporada.

**29**

Ensalada.

1º. Guiso de carne.

2º. Pescado a la plancha.

Lácteo vegetal.

**30**

Ensalada.

1º. Lentejas con verduras.

2º. Lomo adobado con guarnición.

Fruta de temporada.

**31**

Ensalada.

1º. Pasta con atún.

2º. Longanizas con tomate.

Fruta de temporada.

**31**

Ensalada.

1º. Pasta con atún.

2º. Longanizas con tomate.

Fruta de temporada.

**31**

Ensalada.

1º. Sopa de pollo con verduras.

2º. Pollo con patatas.

Fruta de temporada.

**31**

Ensalada.

1º. Guiso de carne.

2º. Pescado a la plancha.

Lácteo vegetal.

**31**

Ensalada.

1º. Lentejas con verduras.

2º. Lomo adobado con guarnición.

Fruta de temporada.

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

eixgràfic 66561 313 6





# Caterguai



## DESPEGA

ESCOLAPIAS VALENCIA

CELIACO SIN LEGUMBRES

ENERO 2026

Lunes

Martes

Miércoles

Jueves

Viernes

<p>5</p> <p>Ensalada.</p>	<p>6</p> <p>Ensalada.</p>	<p>7</p> <p>Ensalada. 1º. Pasta con atún y tomate. 2º. Pescado a la plancha. Fruta de temporada</p>	<p>8</p> <p>Ensalada. 1º. Arroz a la cubana. 2º. Lomo adobado con verduras. Lácteo.</p>	<p>9</p> <p>Ensalada. 1º. Crema de calabaza. 2º. Hamburguesa a la plancha con guarnición. Fruta de temporada</p>
<p>12</p> <p>Ensalada. 1º. Arroz del señoret. 2º. Fiambre variado. Fruta de temporada.</p>	<p>13</p> <p>Ensalada. 1º. Sopa de verduras. 2º. Albóndigas a la jardinera. Fruta de temporada.</p>	<p>14</p> <p>Ensalada. 1º. Pasta sin gluten a la boloñesa. 2º. Merluza a la plancha con verduras. Lácteo.</p>	<p>15</p> <p>1º. Ensalada especial completa. 2º. Arroz al horno (sin garbanzos) Fruta de temporada</p>	<p>16</p> <p>Ensalada. 1º. Hervido valenciano (sin legumbres) 2º. Longanizas con tomate. Fruta de temporada</p>
<p>19</p> <p>Ensalada. 1º. Pasta sin gluten a la carbonara. 2º. Gallineta con guarnición. Lácteo.</p>	<p>20</p> <p>Ensalada. 1º. Fideuà (fideos de arroz) de pescado. 2º. Fiambre de pavo. Fruta de temporada</p>	<p>21</p> <p>Ensalada. 1º. Sopa de puchero (sin legumbres) 2º. Puchero (sin legumbres) Fruta de temporada</p>	<p>22</p> <p>FESTIVO</p>	<p>23</p> <p>Ensalada. 1º. Arroz a la milanesa (sin legumbres) 2º. Hamburguesa a la plancha. Fruta de temporada</p>
<p>26</p> <p>1º. Ensalada especial completa. 2º. Paella valenciana (sin legumbres) Fruta de temporada</p>	<p>27</p> <p>Ensalada. 1º. Pasta sin gluten con atún. 2º. Longanizas con tomate. Fruta de temporada</p>	<p>28</p> <p>Ensalada. 1º. Sopa de pollo con verduras. 2º. Pollo con patatas. Fruta de temporada</p>	<p>29</p> <p>Ensalada. 1º. Guiso de carne. 2º. Merluza con verduras. Lácteo.</p>	<p>30</p> <p>Ensalada. 1º. Arroz a la cubana 2º. Lomo adobado con guarnición. Fruta de temporada</p>

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







# Caterguai



## DESPEGA

### ESCOLAPIAS VALENCIA

### INFANTIL

### ENERO 2026

#### Lunes

#### Martes

#### Miércoles

#### Jueves

#### Viernes

**5**

Ensalada.

1º. Pasta con atún y tomate.

2º. Croquetas de pollo.

Fruta de temporada

Sopa de verduras y pollo.

Merluza a la plancha. Fruta.

**6**

Ensalada.

1º. Crema de calabaza.

2º. Hamburguesa a la plancha con guarnición.

Fruta de temporada

"Ensaladilla" rusa.

Pescado azul al horno. Lácteo.

**7**

Ensalada.

1º. Arroz a la cubana.

2º. Lomo adobado con verduras.

Lácteo.

Judías con jamón york y cebolla.

chuletas de cordero. Lácteo.

**8**

Ensalada.

1º. Crema de calabaza.

2º. Hamburguesa a la plancha con guarnición.

Fruta de temporada

"Ensaladilla" rusa.

Pescado azul al horno. Lácteo.

**9**

Ensalada.

1º. Pasta con atún y tomate.

2º. Croquetas de pollo.

Fruta de temporada

Sopa de verduras y pollo.

Merluza a la plancha. Fruta.

**12**

Ensalada.

1º. Arroz del señoret.

2º. Fiambre variado.

Fruta de temporada.

Ternera a la plancha con verduras.

Fruta de temporada.

**13**

Ensalada.

1º. Potaje de garbanzos.

2º. Albóndigas a la jardinera.

Fruta de temporada.

Crema de verduras.

Pollo a la plancha. Fruta.

**14**

Ensalada.

1º. Pasta a la boloñesa.

2º. Merluza a la plancha con verduras.

Lácteo.

Ensalada especial con atún.

Filete de fletan al horno con verduras. Fruta.

**15**

1º. Ensalada especial completa.

2º. Arroz al horno.

Fruta de temporada

Menestra de verduras.

Ternera a la plancha. Fruta.

**16**

Ensalada.

1º. Hervido valenciano.

2º. Longanizas con tomate.

Fruta de temporada

Puré de carabassí, carlota i creïlla. Llom adobat amb tomaca.

Fruta.

**19**

Ensalada.

1º. Pasta a la carbonara.

2º. Gallineta con guarnición.

Lácteo.

Puré de verduras.

Lomo con salsa de tomate. Lácteo.

**20**

Ensalada.

1º. Fideuà de pescado.

2º. Fiambre de pavo.

Fruta de temporada

Crema de calabacin

Filete de pavo con verduras. Fruta.

**21**

Ensalada.

1º. Sopa de puchero.

2º. Puchero.

Fruta de temporada

Pescado al horno con verduras.

Fruta de temporada.

**22**

FESTIVO

**23**

Ensalada.

1º. Arroz a la milanesa.

2º. Calamares.

Fruta de temporada

Hervido valenciano

Pollo al horno. Fruta.

**26**

1º. Ensalada especial completa.

2º. Paella valenciana.

Fruta de temporada

Sopa de verduras y pollo.

Merluza a la plancha. Fruta.

**27**

Ensalada.

1º. Pasta con atún.

2º. Longanizas con tomate.

Fruta de temporada

"Ensaladilla" rusa.

Pescado azul al horno. Lácteo.

**28**

Ensalada.

1º. Sopa de pollo con verduras.

2º. Nuggets de pollo.

Fruta de temporada

Hervid valencino. Ternera a la plancha.

Lácteo.

**29**

Ensalada.

1º. Guiso de carne.

2º. Merluza doré con verduras.

Lácteo.

Judías con jamón york y cebolla.

chuletas de cordero. Lácteo.

**30**

Ensalada.

1º. Lentejas con verudras.

2º. Lomo adobado con guarnición.

Fruta de temporada

Crema de verduras.

Pollo a la plancha. Fruta.

**31**

Ensalada.

1º. Pasta con atún y tomate.

2º. Croquetas de pollo.

Fruta de temporada

Sopa de verduras y pollo.

Merluza a la plancha. Fruta.

**32**

Ensalada.

1º. Crema de calabaza.

2º. Hamburguesa a la plancha con guarnición.

Fruta de temporada

"Ensaladilla" rusa.

Pescado azul al horno. Lácteo.

**33**

Ensalada.

1º. Arroz a la cubana.

2º. Lomo adobado con verduras.

Lácteo.

Judías con jamón york y cebolla.

chuletas de cordero. Lácteo.

**34**

Ensalada.

1º. Crema de calabaza.

2º. Hamburguesa a la plancha con guarnición.

Fruta de temporada

"Ensaladilla" rusa.

Pescado azul al horno. Lácteo.

**35**

Ensalada.

1º. Pasta con atún y tomate.

2º. Croquetas de pollo.

Fruta de temporada

Sopa de verduras y pollo.

Merluza a la plancha. Fruta.

Part inferior: Propòstes 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.

