

Desamparados

usuario: escuela_infantil_desamparados
 contraseña: 7_escuela_infantil_desamparados

Juny - 2024 Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Meló, Meló d'Alger
 Nectarí, Bresquilla
 Albercoc, Banana
 Pera, Pruna

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 80

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassat (Valencia)
 T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisat per la nutricionista col·legiada Laura Guillem, Núm. CV00275
 Disposem de menús adaptats a l'edat dels comensals, raons ètiques, al·lèrgies i altres patologies etc.
 L'avaluació nutricional està basada en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la normativa vigent en cada comunitat.
 La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre.

<p>3</p> <p>Fulleres verdes, tomaca, olives i verat</p> <p>Lentilles a la jardineria</p> <p>Truita de creïlla i ceba amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspaxo</p> <p>Mandonguilles vegetals /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota i cogombre</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal, tomata i formatge</p> <p>Bacallà a la llauna amb base de verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus</p> <p>Carn roja magra /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Fulleres verdes, carabasseta, tomaca, dacsa i carlota</p> <p>Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>Pollastre desossat amb pebrots</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Hummus de cigrons</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Rodanxa de lluç amb amanida</p> <p>Lacti</p> <p>Xampinyons gratinats</p> <p>Carn d'au /Fruita</p>	<p>7</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota i raves</p> <p>Crema de porros i carabasseta amb dacsa</p> <p>Llom al forn amb creïlles</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Torrada de tomata, formatge fresc i anxoves</p> <p>Remenat d'alls tendres /Fruita</p>
<p>10</p> <p>Salmorejo</p> <p>Pasta a la italiana</p> <p>Llonganisses amb samfaina</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols</p> <p>Peix al papillote /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, carlota i dacsa</p> <p>Cigrons amb sèpia i carlota</p> <p>Truita francesa amb pernil dolç</p> <p>Fruita</p> <p>Graellada de verdures</p> <p>Carn blanca /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Tomaca i formatge tendre</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Medalló de lluç amb carlota</p> <p>Fruita</p> <p>Cous cous amb especies</p> <p>Carn roja magra /Fruita</p>	<p>13</p> <p>Encisam, espinacs, tomaca i formatge</p> <p>Purè de fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>Rellom al forn amb cous cous</p> <p>Lacti</p> <p>Xips de moniato al forn</p> <p>Peix blau /Fruita</p>	<p>14</p> <p>Fulleres verdes, tomaca, dacsa, carlota i soja</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Salmó al forn amb bajoquetes</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal</p> <p>Pizza de verdures i formatge /Fruita</p>
<p>17</p> <p>Fulleres verdes, tomaca, dacsa, carlota i soja</p> <p>Conches genovesa amb formatge</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa</p> <p>Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Amanida tropical</p> <p>Lentilles a l'hortolana P/ECO</p> <p>Pollastre desossat amb dacsa saltejada</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb arròs</p> <p>Peix blanc /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Gaspaxo andalús</p> <p>Truita francesa</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Fruita</p> <p>Pèsols amb pernil i ceba</p> <p>Broquetes de titot /Fruita</p>	<p>20</p> <p>Fulleres verdes, carabasseta, tomaca, dacsa i carlota</p> <p>Crema festival de llegums amb tostons</p> <p>Hamburguesa a la planxa amb creïlles rostides</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Gaspaxo</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p>21</p> <p>Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>Figuretes de peix</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Gelat</p> <p>Crema de porro</p> <p>Remenat de verdures /Fruita</p>
<p>24</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota i cogombre</p> <p>Pasta a la napolitana amb formatge amb formatge</p> <p>Croquetes d'abaejo</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspaxo</p> <p>Carn d'au /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Enciam, tomaca, dacsa, carlota i ou dur</p> <p>Cigrons amb verdures</p> <p>Mandonguilles en salsa amb arròs blanc</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p>26</p> <p>Fulleres verdes, tomaca cherry, dacsa i formatge</p> <p>Llacets al pomodoro amb formatge</p> <p>Delícies de peix amb pèsols</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Tosta d'hummus</p> <p>Pavo tikka massala /Fruita</p>	<p>27</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, carlota i dacsa</p> <p>Lentilles a la riojana (verdures, xoriçó)</p> <p>Truita francesa amb carlota vichy</p> <p>Lacti</p> <p>Wok de verdures</p> <p>Peix blanc /Fruita</p>	<p>28</p> <p>Fulleres verdes, tomaca, dacsa, carlota i soja</p> <p>Pernil dolç amb formatge</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de verdures</p> <p>Sandvitx vegetal /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>

Desamparados

usuario: escuela_infantil_desamparados
contraseña: 7_escuela_infantil_desamparados

Junio - 2024 Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Melón, Sandía
Nectarina, Melocotón
Albaricoque, Banana
Pera, Ciruela

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 80

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassot (Valencia)
T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisado por la nutricionista
colegiada Laura Guillem, N° CV00275

Disponemos de menús adaptados a la edad de los comensales, razones éticas, alergias y otras patologías etc. La evaluación nutricional está basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo a las directrices de la normativa vigente en cada comunidad.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro.

<p>3</p> <p>Hojas verdes, tomate, aceitunas y caballa</p> <p>Lentejas a la jardinera</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Gaspacho</p> <p>Albóndigas vegetales /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria y pepino</p> <p>Macarrones integrales con boloñesa vegetal, tomate y queso</p> <p>Bacalao a la llauna con base de verduras</p> <p>Fruta</p> <p>Tosta de hummus</p> <p>Carne roja magra /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>Pollo deshuesado con pimientos</p> <p>Fruta</p> <p>Brochetas de verduras</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p>	<p>6</p> <p>Hummus de garbanzos</p> <p>Arroz rossejat</p> <p>Rodaja de merluza con ensalada</p> <p>Lácteo</p> <p>Champiñones gratinados</p> <p>Carne de ave /Fruta</p>	<p>7</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria y rábanos</p> <p>Crema de puerros y calabacín con maíz</p> <p>Lomo al horno con patatas</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Tostada de tomate, queso fresco y anchoas</p> <p>Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>
<p>10</p> <p>Salmorejo</p> <p>Pasta a la italiana</p> <p>Longanizas con pisto</p> <p>Fruta</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes</p> <p>Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Lechuga, tomate, espárragos, zanahoria y maíz</p> <p>Garbanzos con sepia y zanahoria</p> <p>Tortilla francesa con jamón york</p> <p>Fruta</p> <p>Parrillada de verduras</p> <p>Carne blanca /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Tomate y queso fresco</p> <p>Arroz a la milanesa</p> <p>Medallón de merluza con zanahoria</p> <p>Fruta</p> <p>Cous cous con especias</p> <p>Carne roja magra /Fruta</p>	<p>13</p> <p>Lechuga, espinacas, tomate y queso</p> <p>Puré de alubias blancas con verduras P/ECO</p> <p>Solomillo al horno con cous cous</p> <p>Lácteo</p> <p>Chips de boniato al horno</p> <p>Pescado azul /Fruta</p>	<p>14</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Salmón al horno con judías verdes</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal</p> <p>Pizza de verduras y queso /Fruta</p>
<p>17</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja</p> <p>Caracolas genovesa con queso</p> <p>Merluza a la marinera</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha</p> <p>Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Ensalada Tropical</p> <p>Lentejas a la hortelana P/ECO</p> <p>Pollo deshuesado con maíz salteado</p> <p>Fruta</p> <p>Verduras salteadas con arroz</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p>	<p>19</p> <p>Gaspacho andaluz</p> <p>Tortilla francesa</p> <p>Fideua de pescado y marisco</p> <p>Fruta</p> <p>Guisantes con cebolla y jamón</p> <p>Brochetas de pavo /Fruta</p>	<p>20</p> <p>Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Crema festival de legumbres con tostones</p> <p>Hamburguesa a la plancha con patatas asadas</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Gaspacho</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p>	<p>21</p> <p>Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>Figuritas de pescado</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Helado</p> <p>Crema de puerros</p> <p>Revuelto de verduras /Fruta</p>
<p>24</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria y pepino</p> <p>Pasta a la napolitana con queso con queso</p> <p>Croquetas de bacalao</p> <p>Fruta</p> <p>Gaspacho</p> <p>Carne de ave /Fruta</p>	<p>25</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, zanahoria y huevo duro</p> <p>Garbanzos con verduras</p> <p>Albóndigas en salsa con arroz blanco</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p>	<p>26</p> <p>Hojas verdes, tomate cherry, maíz y queso</p> <p>Lacitos al pomodoro con queso</p> <p>Delicias de pescado con guisantes</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Tosta de hummus</p> <p>Pavo tikka massala /Fruta</p>	<p>27</p> <p>Lechuga, tomate, espárragos, zanahoria y maíz</p> <p>Lentejas a la riojana (verduras, chorizo)</p> <p>Tortilla francesa con zanahoria vichy</p> <p>Lácteo</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p>	<p>28</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja</p> <p>York con queso</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido de verduras</p> <p>Sandwich vegetal /Fruta</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>