

Colegio La Presentación

usuario: colegio_la_presentacion

contraseña: 286_colegio_la_presentacion

Setembre - 2020 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

FRUITES DE TEMPORADA:

Meló, meló d'Alger
brequilla, plàtan
poma
pruna i raïm

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1228

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



	E	PROT	CA	FE	HDC	LIP	KCAL
1	E						
2	E						
3	E						
4	E						
7	E	Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, carlota i passes	845,23				
10	1º	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	28,89g				
10	1º	Filet de lluç planxa en salsa de carlota	5,26mg				
10	2º	Fruita	120,42g				
10	P	Fruita	27,60g				
8	E	Tosta de hummus	1006,74				
10	1º	Amanida de creïlla (tomata natural, carlota, tonyina i olives)/Inf Sopa de fideus	44,87g				
10	1º	Pollastre rostit al forn amb pimentó torrat	7,47mg				
10	2º	Fruita ecològica	118,59g				
10	P	Fruita ecològica	38,05g				
9	E	Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, carlota i pipes de carabassa	882,56				
10	1º	Macarrons integrals (verdures triturades, tomaca, formatge)	38,47g				
10	1º	Salmó a la planxa amb tirabeques	7,65mg				
10	2º	Fruita	110,29g				
10	P	Fruita	32,79g				
10	E	Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, dacsa i raves	857,06				
10	1º	Lentilles amb verdures (carlota i porro) - Plat ecològic	39,54g				
10	1º	Truita de creïlla amb pa, tomaca i pernil	9,81mg				
10	2º	Yogurt Artesà	110,75g				
10	P	Yogurt Artesà	29,24g				
11	E	Encisam, tomaca, ceba, dacsa, cogombre, remolatxa	969,98				
10	1º	Crema de carabasseta, cigrons i formatge cremós	28,79g				
10	1º	Mandonguilles en salsa amb xampinyó amb arròs pilaf	4,33mg				
10	2º	Fruita	88,09g				
10	P	Fruita	55,83g				
14	E	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota	802,05				
10	1º	Caragols a la carbonara	34,41g				
10	1º	Truita d'albergina amb formatge	5,04mg				
10	2º	Fruita	91,45g				
10	P	Fruita	45,19g				
15	E	Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, dacsa i raves	732,74				
10	1º	Fesols amb verdures ecològiques - Plat ecològic	29,00g				
10	1º	Pizza mixta (tomata, xampinyons, pernil dolç i formatge)	6,98mg				
10	2º	Fruita ecològica	114,00g				
10	P	Fruita ecològica	18,37g				
16	E	Amanida de verdures de temporada	913,02				
10	1º	Sopa de fideus amb verdures	54,71g				
10	1º	Pollastre rostit al forn amb creïlles rostides amb pebre roig	6,93mg				
10	2º	Lacti	84,71g				
10	P	Lacti	43,83g				
17	E	Xips de boniato ecològic	895,41				
10	1º	Amanida completa (encisam, roble, tomaca, cogombre, ou, espàrrecs, adob especial)	31,75g				
10	1º	Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)	7,22mg				
10	2º	Fruita	111,99g				
10	P	Fruita	36,07g				
18	E	Gaspaxto andalus ecològic	737,21				
10	1º	Amanida alemanya/inf Puré de verdures	31,87g				
10	1º	Abadejo al forn amb samfaina cassolà	5,73mg				
10	2º	Fruita	78,17g				
10	P	Fruita	33,43g				
21	E	Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, dacsa i raves	808,41				
10	1º	Lentilles amb verdures ecològiques	36,54g				
10	1º	Lloms de lluç provençal amb bròcoli	9,44mg				
10	2º	Fruita	115,54g				
10	P	Fruita	23,30g				
22	E	Gaspaxto andalus ecològic	837,13				
10	1º	Crema mediterrània de llegums i verdures (Plat ecològic)	36,65g				
10	1º	Goulash de vedella amb cous cous	8,50mg				
10	2º	Iogurt natural valencià	103,68g				
10	P	Iogurt natural valencià	30,52g				
23	E	Encisam, tomaca, ceba, dacsa, cogombre, remolatxa	972,94				
10	1º	Calamars a l'andalusa amb salsa tàrtara cassolana	32,42g				
10	1º	Arròs de secret, carabassa i bolets	155,48mg				
10	2º	Fruita	5,81mg				
10	P	Fruita	102,71g				
24	E	Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, remolatxa	934,43				
10	1º	Cigrons amb verdures (bledes, carabassa i porro) - Plat ecològic	37,16g				
10	1º	Truita de creïlla i ceba amb formatge manxec	471,42mg				
10	2º	Fruita ecològica	12,10mg				
10	P	Fruita ecològica	129,82g				
25	E	Xips de iuca	857,43				
10	1º	Amanida completa: encisam, tomaca, olives, titot i formatge	45,78g				
10	1º	Fideuà de peix i marisc amb fons de llotja	421,47mg				
10	2º	Fruita	6,70mg				
10	P	Fruita	123,40g				
28	E	Tomaca ecològica i formatge valencià	898,97				
10	1º	Ensalada d'espivals vegetals (pimentó, carlota, dacsa, tonyina, olives)	52,44g				
10	1º	Pit de pollastre a la planxa amb tomaca natural	274,30mg				
10	2º	Fruita	111,77g				
10	P	Fruita	45,71g				
29	E	Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya	808,63				
10	1º	Fesols amb verdures	28,75g				
10	1º	Llonganisses amb creïlles	294,89mg				
10	2º	Lacti	6,53mg				
10	P	Lacti	70,17g				
30	E	Gaspaxto andalus ecològic	867,02				
10	1º	Amanida Russa (tonyina, ou, creïlla, pèsol, carlota, maionesa)	26,05g				
10	1º	Paella valenciana amb pollastre de camp	123,35mg				
10	2º	Fruita	4,27mg				
10	P	Fruita	120,70g				
28	E	Tomaca ecològica i formatge valencià	898,97				
10	1º	Ensalada d'espivals vegetals (pimentó, carlota, dacsa, tonyina, olives)	52,44g				
10	1º	Pit de pollastre a la planxa amb tomaca natural	274,30mg				
10	2º	Fruita	111,77g				
10	P	Fruita	45,71g				
29	E	Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya	808,63				
10	1º	Fesols amb verdures	28,75g				
10	1º	Llonganisses amb creïlles	294,89mg				
10	2º	Lacti	6,53mg				
10	P	Lacti	70,17g				
30	E	Gaspaxto andalus ecològic	867,02				
10	1º	Amanida Russa (tonyina, ou, creïlla, pèsol, carlota, maionesa)	26,05g				
10	1º	Paella valenciana amb pollastre de camp	123,35mg				
10	2º	Fruita	4,27mg				
10	P	Fruita	120,70g				

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

Disposen de menús adaptats a l'edat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiaquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.



Colegio La Presentación

usuario: colegio_la_presentacion

contraseña: 286_colegio_la_presentacion

Septiembre - 2020 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

FRUTAS DE TEMPORADA:

melón, sandía
melocotón, plátano
manzana
ciruela y uva

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1228

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



1	2	3	4
<p>7 Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de roble, tomate, zanahoria y pasas</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Filete de merluza plancha en salsa de zanahoria</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada con hummus y nueces Pavo con champiñones /Fruta</p>	<p>8 Tosta de hummus</p> <p>Ensalada de patata (tomate natural, zanahoria, atún olivas)/Inf Sopa de fideos</p> <p>Pollo asado al horno con pimiento asado</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Brócoli al vapor Sandwich vegetal con queso /Fruta</p>	<p>9 Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, zanahoria y pipas de calabaza</p> <p>Macarrones integrales (verduras trituradas, tomate, queso)</p> <p>Salmón a la plancha con tirabeques</p> <p>Fruta</p> <p>Berenjena rebozada Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>10 Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, maíz y rábanos</p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria y puerro) - Plato ecológico</p> <p>Tortilla de patata con pa, tomaca i pernil</p> <p>Yogurt Artesano</p> <p>Hervido de verduras Lenguado con espárragos /Fruta</p>
<p>14 Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Caracolas a la carbonara</p> <p>Tortilla de berenjena con queso tronchón</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada Pechuga de pollo con especias y tomate rallado</p>	<p>15 Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, maíz y rábanos</p> <p>Alubias blancas con verduras - Plato ecológico</p> <p>Pizza mixta (tomate, champiñón, jamón york y queso)</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Wok de verduras y pollo Hamburguesa de merluza /Fruta</p>	<p>16 Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Sopa de fideos con verduras</p> <p>Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>Lácteo</p> <p>Quinoa con especias Brochetas de pavo /Fruta</p>	<p>17 Chips de boniato ecológico</p> <p>Ensalada (lechuga, roble, tomate, pepino, atún, huevo, espárragos, aliño especial)</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Fruta</p> <p>Milhojas de calabacín con pavo Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>
<p>21 Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, maíz y rábanos</p> <p>Lentejas con verduras ecológicas</p> <p>Lomos de merluza provenzal con brócoli</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada de brotes con aguacate Carne roja magra /Fruta</p>	<p>22 Gazpacho andaluz ecológico</p> <p>Crema mediterránea de legumbres y verduras (Plato ecológico)</p> <p>Goulash de ternera con cous cous</p> <p>Yogur natural valenciano</p> <p>Espinacas con pasas y piñones Lubina a la sal /Fruta</p>	<p>23 Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha</p> <p>Calamares a la andaluza con salsa tártara casera</p> <p>Arroz de secreto, calabaza y setas</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Hamburguesa de garbanzos /Fruta</p>	<p>24 Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de roble, tomate, remolacha</p> <p>Garbanzos con verduras (acelgas, calabaza y puerro) - Plato ecológico</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con queso manchego</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Pescado blanco /Fruta</p>
<p>28 Tomate ecológico y queso servilleta valenciano</p> <p>Ensalada de espirales vegetales (pimiento, zanahoria, maíz, atún, aceituna)</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha con tomate natural</p> <p>Fruta</p> <p>Sopa de verduras con garbanzos Pescado blanco /Fruta</p>	<p>29 Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña</p> <p>Alubias blancas con verduras</p> <p>Longanizas con patatas</p> <p>Lácteo</p> <p>Berenjena gratinada al horno Tortilla de espinacas /Fruta</p>	<p>30 Gazpacho andaluz ecológico</p> <p>Ens. rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa)</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada de tomate, mozzarella y olivas negras Quiche de queso fresco y calabacín /Fruta</p>	<p>11 Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha</p> <p>Crema de calabacín, garbanzos y queso cremoso</p> <p>Albóndigas en salsa con champiñón con arroz pilaf</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada de mostaza Dijon, queso ahumado y Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p>
<p>18 Gazpacho andaluz ecológico</p> <p>Ensalada alemana/inf Puré de verduras</p> <p>Bacalao al horno con pisto casero</p> <p>Fruta</p> <p>Tomate relleno Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>25 Chips de yuca</p> <p>Ensalada completa (lechuga, tomate, olivas, queso y pavo)</p> <p>Fideuá de pescado y marisco con fondos de lonja</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido de acelgas Mini brochetas de pollo con verduras /Fruta</p>	<p>19 Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, zanahoria y pipas de calabaza</p> <p>Macarrones integrales (verduras trituradas, tomate, queso)</p> <p>Salmón a la plancha con tirabeques</p> <p>Fruta</p> <p>Berenjena rebozada Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>26 Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, maíz y rábanos</p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria y puerro) - Plato ecológico</p> <p>Tortilla de patata con pa, tomaca i pernil</p> <p>Yogurt Artesano</p> <p>Hervido de verduras Lenguado con espárragos /Fruta</p>

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

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiacía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

