

Colegio La Presentación

usuario: colegio_la_presentacion

contraseña: 286_colegio_la_presentacion

Abril - 2021 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

FRUITES DE TEMPORADA:

Maduixa, Banana
Poma (Golden y Royal Gala)
Pera, Pinya
+ suc de taronja 1/semana

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1228

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Day	Meal	Ingredients	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1	E							
	1º	Festiu						
	2º							
	P							
2	E							
	1º	Festiu						
	2º							
	P							
5	E							
	1º	Festiu						
	2º							
	P							
6	E							
	1º	Festiu						
	2º							
	P							
7	E							
	1º	Festiu						
	2º							
	P							
8	E							
	1º	Festiu						
	2º							
	P							
9	E							
	1º	Festiu						
	2º							
	P							
12	E							
	1º	Festiu						
	2º							
	P							
13	E	Hummus de cigrons amb nachos	945,32					
	1º	Pasta tauró amb verdures als 3 formatges	46,30g 402,49mg					
	2º	Suprema de lluç amb ensalada de verdures fresques	8,59mg 136,43g					
	P	Fruita	41,31g					
14	E	Amanida fresca ecològica	871,88					
	1º	Fesols blancs a la jardineria (Plat ecològic)	46,51g 213,99mg					
	2º	Pollastre rostit al forn amb creïlles	9,73mg 111,47g					
	P	Fruita ecològica	25,79g					
15	E	Gaspaxo andalús						
	1º	Arròs amb sépia i galeres (fons de llotja)	43,21g 507,93mg					
	2º	Ou pirata/Truita francesa i formatge (inf)	14,68mg 89,64g					
	P	Lacti	41,30g					
16	E	Amanida fresca ecològica	928,56					
	1º	Crema de cigrons i porro (Plat ecològic) amb crunch de cigrons	43,50g 234,01mg					
	2º	Ragout de vedella amb gnocchis	11,97mg 120,16g					
	P	Fruita	38,76g					
19	E	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota	823,86					
	1º	Llenties amb poma, verdures fresques i un toc de curri	39,19g 344,90mg					
	2º	Pizza casolana de verdures, xampinyons, olives i formatge	9,40mg 121,90g					
	P	Fruita	19,85g					
20	E	Encisam, dacs, cogombre, pimentó, rave, formatge	822,22					
	1º	Sopa de bullit amb cigrons i verdures ecològiques	44,29g 204,90mg					
	2º	Pollastre guisat a la castellana amb creïlles	8,57mg 96,12g					
	P	Fruita	33,01g					
21	E	Amanida amb fruita	840,89					
	1º	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	29,27g 320,44mg					
	2º	Croquetes de salmó i carabassa i crudités de verdures amb salsa de iogurt	2,52mg 135,31g					
	P	Lacti	45,61g					
22	E	Amanida fresca ecològica	936,26					
	1º	Crema festival de llegums amb cruïent de pernil	43,29g 216,09mg					
	2º	Rellom de porc al forn amb cous cous	10,51mg 100,23g					
	P	Fruita ecològica	37,21g					
23	E	Gaspaxo andalús	795,52					
	1º	Fideuà de peix i marisc (fons de llotja)	36,68g 226,51mg					
	2º	Truita d'albergina i formatge crema amb bròcoli	7,62mg 128,18g					
	P	Fruita	36,35g					
26	E	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota	780,07					
	1º	Espaguets integrals toscana (tomaca, carabasseta, ceba i formatge)	30,54g 284,20mg					
	2º	Filet de lluç planxa amb verdures en tempura	6,85mg 96,51g					
	P	Fruita	30,11g					
27	E	Amanida fresca ecològica	830,58					
	1º	Cigrons amb verdures (Plat ecològic)	29,55g 277,18mg					
	2º	Regirat d'ou ecològic amb xampinyons i creïlla	11,62mg 114,23g					
	P	Fruita ecològica	22,53g					
28	E	Jornada Gastronòmica Americana Encisam, tomaca, dacs, cogombre, remolaxa, poma	835,08					
	1º	Crema de dacs	27,72g 376,40mg					
	2º	Hamburguesa completa amb tomaca i formatge amb xips moniato	3,41mg 104,61g					
	P	Lacti	33,30g					
29	E	Tosta de ajoarriero	829,10					
	1º	Amanida (encisams variats, tomaca, cogombre, dacs, espàrrecs, tonyina i ou)	26,29g 88,82mg					
	2º	Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)	4,66mg 119,50g					
	P	Fruita	28,98g					
30	E	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota	825,71					
	1º	Bullit valencià/Puré de bullit (inf)	25,97g 181,79mg					
	2º	Escalopa de llom (empanat casolà) amb samfaina manxega	7,04mg 94,31g					
	P	Fruita	48,80g					
26	E	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota	780,07					
	1º	Espaguets integrals toscana (tomaca, carabasseta, ceba i formatge)	30,54g 284,20mg					
	2º	Filet de lluç planxa amb verdures en tempura	6,85mg 96,51g					
	P	Fruita	30,11g					
27	E	Amanida fresca ecològica	830,58					
	1º	Cigrons amb verdures (Plat ecològic)	29,55g 277,18mg					
	2º	Regirat d'ou ecològic amb xampinyons i creïlla	11,62mg 114,23g					
	P	Fruita ecològica	22,53g					
28	E	Jornada Gastronòmica Americana Encisam, tomaca, dacs, cogombre, remolaxa, poma	835,08					
	1º	Crema de dacs	27,72g 376,40mg					
	2º	Hamburguesa completa amb tomaca i formatge amb xips moniato	3,41mg 104,61g					
	P	Lacti	33,30g					
29	E	Tosta de ajoarriero	829,10					
	1º	Amanida (encisams variats, tomaca, cogombre, dacs, espàrrecs, tonyina i ou)	26,29g 88,82mg					
	2º	Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)	4,66mg 119,50g					
	P	Fruita	28,98g					
30	E	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota	825,71					
	1º	Bullit valencià/Puré de bullit (inf)	25,97g 181,79mg					
	2º	Escalopa de llom (empanat casolà) amb samfaina manxega	7,04mg 94,31g					
	P	Fruita	48,80g					
26	E	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota	780,07					
	1º	Espaguets integrals toscana (tomaca, carabasseta, ceba i formatge)	30,54g 284,20mg					
	2º	Filet de lluç planxa amb verdures en tempura	6,85mg 96,51g					
	P	Fruita	30,11g					
27	E	Amanida fresca ecològica	830,58					
	1º	Cigrons amb verdures (Plat ecològic)	29,55g 277,18mg					
	2º	Regirat d'ou ecològic amb xampinyons i creïlla	11,62mg 114,23g					
	P	Fruita ecològica	22,53g					
28	E	Jornada Gastronòmica Americana Encisam, tomaca, dacs, cogombre, remolaxa, poma	835,08					
	1º	Crema de dacs	27,72g 376,40mg					
	2º	Hamburguesa completa amb tomaca i formatge amb xips moniato	3,41mg 104,61g					
	P	Lacti	33,30g					
29	E	Tosta de ajoarriero	829,10					
	1º	Amanida (encisams variats, tomaca, cogombre, dacs, espàrrecs, tonyina i ou)	26,29g 88,82mg					
	2º	Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)	4,66mg 119,50g					
	P	Fruita	28,98g					
30	E	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota	825,71					
	1º	Bullit valencià/Puré de bullit (inf)	25,97g 181,79mg					
	2º	Escalopa de llom (empanat casolà) amb samfaina manxega	7,04mg 94,31g					
	P	Fruita	48,80g					

Avd. 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, celiàquia, 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

Abril - 2021 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

FRUTAS DE TEMPORADA:

Fresa, Banana
Manzana (Golden y Royal
Pera, Piña
+ zumo de naranja 1/semana

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1228

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>E Festivo</p> <p>1º Festivo</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>2</p> <p>E Festivo</p> <p>1º Festivo</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>3</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>4</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>5</p> <p>E Festivo</p> <p>1º Festivo</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>6</p> <p>E Festivo</p> <p>1º Festivo</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>7</p> <p>E Festivo</p> <p>1º Festivo</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>8</p> <p>E Festivo</p> <p>1º Festivo</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>9</p> <p>E Festivo</p> <p>1º Festivo</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>12</p> <p>E Festivo</p> <p>1º Festivo</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>13</p> <p>Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>Pasta coditos con verduras a los 3 quesos</p> <p>Suprema de merluza con ensalada de verduras frescas</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Reuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>14</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Alubias blancas a la jardinera (Plato ecológico)</p> <p>Pollo asado al horno con patatas</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Mazorca de maíz con sal Tostada de salmón y aguacate /Fruta</p>	<p>15</p> <p>Gazpacho andaluz</p> <p>Arroz de sepia y galeras (fondo de lonja)</p> <p>Huevo pirata/Tortilla francesa y queso (inf)</p> <p>Lácteo</p> <p>Brochetas de verduras Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>16</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Crema de garbanzos y puerro (Plato ecológico) con crunch de garbanzos</p> <p>Ragout de ternera con gnocchis</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada Pescado al limón /Fruta</p>	<p>19</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Lentejas con manzana, verduras frescas y un toque de curry</p> <p>Pizza casera de verduras, champiñones, aceitunas y queso</p> <p>Fruta</p> <p>Menestra salteada Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p>20</p> <p>Lechuga, maíz, pepino, pimiento, rábano, queso</p> <p>Sopa de cocido con garbanzos y verduras ecológicas</p> <p>Pollo guisado a la castellana con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Tomate relleno Lenguado con espárragos /Fruta</p>	<p>21</p> <p>Ensalada con fruta</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Croquetas de salmón y calabaza y crudités de verduras con salsa tzatziki</p> <p>Lácteo</p> <p>Hervido de verduras Wok de verduras y pollo /Fruta</p>	<p>22</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Crema festival de legumbres con crujiente de jamón</p> <p>Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p>23</p> <p>Gazpacho andaluz</p> <p>Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja)</p> <p>Tortilla de berenjena y queso crema con brócoli</p> <p>Fruta</p> <p>Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Pavo con champiñones /Fruta</p>	<p>26</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Espaguetis integrales toscana (tomate, calabacín, cebolla, queso)</p> <p>Filete de merluza plancha con verduras en tempura</p> <p>Fruta</p> <p>Sopa de verduras Carne blanca /Fruta</p>	<p>27</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Garbanzos con verduras (Plato ecológico)</p> <p>Reuelto de huevo ecológico con champiñones y patata</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Menestra salteada Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>28</p> <p>Jornada Gastronómica Americana Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana</p> <p>Crema de maíz</p> <p>Hamburguesa completa con tomate y queso con chips boniato</p> <p>Lácteo</p> <p>Cous cous con especias Sandwich vegetal /Fruta</p>	<p>29</p> <p>Tosta de ajoarriero</p> <p>Ensalada (lechugas variadas, tomate, pepino, maíz, espárragos, atún y huevo)</p> <p>Paella valenciana (pollo de campo, alcahofas naturales)</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de champiñón Gallo con parillada de verduras /Fruta</p>	<p>30</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Hervido valenciano/Puré de hervido (inf)</p> <p>Escalope de lomo (empanado casero) con pisto manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Lasaña de calabacín Croquetas caseras de legumbres /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.

