

Colegio La Presentación

usuario: colegio_la_presentacion
 contraseña: 286_colegio_la_presentacion

Maig - 2021 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

FRUITES DE TEMPORADA:

- Maduixa, Banana
- Poma (Golden y Royal Gala)
- Pera, Pinya, Meló d'Alger
- + suc de taronja 1/semana

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1228

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Macarrons integral amb atún, tomaca, olives negres i formatge</p> <p>Truita de carabasseta i creïlla amb pernil serrà</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Mini broquetes de pollastre amb verdures</p>	<p>4</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols blancs guisats a la vinagreta - Plat ecològic</p> <p>Entrepà valencià de samfaina casolana</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Cous cous amb especies Luç amb albergínia a la mel /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>Sopa d'olla amb lletres</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles rostides amb pebre roig</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Ou /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Calamars enfarinats casolans amb salsa tàrtara casolana</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal "Fajita" /Fruita</p>	<p>7</p> <p>Tosta de hummus de garrofó valencià</p> <p>Crema mediterrània de verdures de temporada - Plat ecològic</p> <p>Llollino adobat cassolà amb faves</p> <p>Lacti</p> <p>Bròquil al vapor Peix blanc /Fruita</p>
<p>10</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llentilles amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Pit de pollastre al curri amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Peix blau /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Aladros a l'andalusa (farina) i crudités de verdures amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de verdures Mandonguilles vegetals /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Amanida primaveral (creïlla, vegetals, dacsca, tonyina i olives)</p> <p>Rellom de porc al forn amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Luç al forn amb samfaina casolana /Fruita</p>	<p>13</p> <p>Chupito de crema de meló</p> <p>Cigrons amb bledes i carabassa - Plat ecològic</p> <p>Regirat d'ou camperol amb pernil, creïlles</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Bròquil al vapor Carn roja magra /Fruita</p>	<p>14</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Tallarins al pesto roig amb formatge</p> <p>Luç a la marinera amb gambetes, clotxines i pèsols</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Carxofes saltejades Truita de ceba /Fruita</p>
<p>17</p> <p>Hummus d'albergínia amb natxos</p> <p>Fideuà de verdures de la iaia Consuelo (RECEPTA GUANYADORA)</p> <p>Bunyols de bacallà amb ensalada de verdures fresques</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Xulla de l'horta /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Amanida fresca ecològica amb fruita</p> <p>Crema bretona de fesols P/ECO</p> <p>Galtes de porc estofats amb creïlles</p> <p>Lacti</p> <p>Quinoa amb especies Peix a la llima /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Arròs tres delícies infantil</p> <p>Salmó fresc a la planxa amb mongetes ofegades</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carabasseta Carn d'au /Fruita</p>	<p>20</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Guisat de sépia, creïlles i carlota amb fons de llotja</p> <p>Pizza casolana de verdures, xampinyons, olives i formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de verdures Remenat de pèsols amb pernil /Fruita</p>	<p>21</p> <p>Festiu</p>
<p>24</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llentilles amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Truita de patates amb formatge "villalón"</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Albergínia farcida de verdures Gall amb graellada de verdures /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Amanida (pasta, tomaca, dacsca, edamame, carlota, olives negres)</p> <p>Filet de lluç gratinat provençal amb pimentó torrat</p> <p>Fruita</p> <p>Arròs integral amb verdures Mandonguilles de pollastre /Fruita</p>	<p>26</p> <p>JORNADA INVENTS Aloko (xips de plàtan mascle fregit)</p> <p>Crema saint Germaine</p> <p>Estofat de vedella amb bulgur</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Tomaca farcida Quiche de verdures /Fruita</p>	<p>27</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Lasanya casolana (magre, verdura, llet, farina, formatge)</p> <p>Lobarro fresc a l'esquena amb tomaca provençal</p> <p>Fruita</p> <p>Creïlles torrades farcides d'espínacs Croquetes casolanes de llegums /Fruita</p>	<p>28</p> <p>Tomaca ecològica i formatge valencià</p> <p>Amanida Russa (tonyina, ou, creïlla, pèsol, carlota, maionesa) amb picos</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus Peix a la llima /Fruita</p>
<p>31</p> <p>Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p>Sopa minestrone (pollastre, verdures, caragols de pasta)</p> <p>Hamburguesa completa vegetal amb tomaca i formatge amb creïlles braves</p> <p>Postre especial</p> <p>Panolla amb sal Peix al papillote /Fruita</p>				

Colegio La Presentación

usuario: colegio_la_presentacion

contraseña: 286_colegio_la_presentacion

Mayo - 2021 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

FRUTAS DE TEMPORADA:

Fresa, Banana

Manzana (Golden y Royal Gala)

Pera, Piña, Sandía

+ zumo de naranja 1/semana

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1228

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>3</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Macarrones integrales con tapenade (atún, tomate, aceituna negra, queso)</p> <p>2º Tortilla de patata y calabacín con jamón serrano</p> <p>P Fruta</p> <p>S Chips de boniato al horno Mini brochetas de pollo con verduras /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Alubias blancas guisadas a la vinagreta - Plato ecológico</p> <p>2º Pepito valenciano de pisto casero</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Cous cous con especias Merluza con berenjenas a la miel /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana</p> <p>1º Sopa de cocido con letras</p> <p>2º Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Huevo /Fruta</p>	<p>6</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>2º Calamares enharinados caseros con salsa tártara casera</p> <p>P Fruta</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Fajita /Fruta</p>	<p>7</p> <p>E Tosta de hummus de garrofón valenciano</p> <p>1º Crema mediterránea de verduras de temporada - Plato ecológico</p> <p>2º Lomo adobado casero con habas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Brócoli al vapor Pescado blanco /Fruta</p>
<p>10</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico</p> <p>2º Pechuga de pollo al curry con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Pescado azul /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Boquerones a la andaluza (harina) y crudités de verduras con salsa de yogur</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de verduras Albóndigas vegetales /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Ensalada Primavera (patata, vegetales, maíz, atún, aceitunas)</p> <p>2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>S Champiñones gratinados Merluza al horno con pisto casero /Fruta</p>	<p>13</p> <p>E Chupito de crema de melón</p> <p>1º Garbanzos con acelgas y calabaza - Plato ecológico</p> <p>2º Revuelto de huevos camperos con patatas y jamón serrano</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>S Brócoli al vapor Carne roja magra /Fruta</p>	<p>14</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Tallarines al pesto rojo con queso</p> <p>2º Merluza a la marinera con gambitas, mejillones y guisantes</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Alcachofas salteadas Tortilla de cebolla /Fruta</p>
<p>17</p> <p>E Hummus de berenjena con nachos</p> <p>1º Fideuà de verduras de la abuela consuelo (RECETA GANADORA)</p> <p>2º Buñuelos de bacalao con ensalada de verduras frescas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Brochetas de verduras Chuleta de huerta /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada fresca ecológica con fruta</p> <p>1º Crema bretona de alubias P/ECO</p> <p>2º Carrilleras estofadas con patatas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Quinoa con especias Pescado al limón /Fruta</p>	<p>19</p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Arroz tres delicias infantil</p> <p>2º Salmón fresco a la plancha con judías verdes rehogadas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de calabacín Carne de ave /Fruta</p>	<p>20</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Guisado de sepia, patatas y zanahoria con fondo de lonja</p> <p>2º Pizza casera de verduras, champiñones, aceitunas y queso</p> <p>P Fruta</p> <p>S Sopa de verduras Revuelto de guisantes con jamón /Fruta</p>	<p>21</p> <p>E Festivo</p> <p>S</p>
<p>24</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico</p> <p>2º Tortilla de patata con queso villalón</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Berenjena rellena de verduras Gallo con Parrillada de verduras /Fruta</p>	<p>25</p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Ensalada de pasta con edamame, zanahoria, tomate, maíz y aceitunas negras</p> <p>2º Filete de merluza a la provenzal con pimiento asado</p> <p>P Fruta</p> <p>S Arroz integral con verduras Albóndigas de pollo /Fruta</p>	<p>26</p> <p>E JORNADA INVENTOS Aloko (chips de plátano macho frito)</p> <p>1º Crema saint Germaine</p> <p>2º Estofado de ternera con bulgur</p> <p>P Yogurt Artesano</p> <p>S Tomate relleno Quiche de verduras /Fruta</p>	<p>27</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lasaña casera (magro, verdura, leche, harina, queso)</p> <p>2º Lubina fresca a la espalda con tomate provenzal</p> <p>P Fruta</p> <p>S Patatas asadas rellenas de espinacas Croquetas caseras de legumbres /Fruta</p>	<p>28</p> <p>E Tomate ecológico y queso servilleta valenciano</p> <p>1º Ens. Rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa) con picos</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tosta de hummus Pescado al limón /Fruta</p>
<p>31</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña</p> <p>1º Sopa minestrone (pollo, verduras, caracolas)</p> <p>2º Hamburguesa completa vegetal con tomate y queso con patatas bravas</p> <p>P Postre especial</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Pescado al papillote /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.