

Colegio La Presentación

usuario: colegio_la_presentacion
 contraseña: 286_colegio_la_presentacion

Març - 2022 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

FRUITES DE TEMPORADA:

- Peres, Banana
- Poma, Maduixa
- Pinya
- Suc de taronja!! 1/setmana

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1228

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



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, 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.

<p>1</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Sopa coberta amb estreletes</p> <p>Aletes de pollastre i creïlles rostides amb romer</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la planxa Hamburguesa de lletilles /Fruita</p>	<p>2</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Filet de lluç gratinat provençal amb coliflor natural en tempura</p> <p>Lacti</p> <p>Crema de verdures Carne blanca /Fruita</p>	<p>3</p> <p>JORNADA DE LES FRUITES</p> <p>Amanida waldorf</p> <p>Fesols estofats amb verdures - P/ECO</p> <p>Fricandó de vedella amb gnocchis</p> <p>Timbal de maduixa, pinya i kiwi</p> <p>Sopa de quinoa Quesadillas casolanes /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Macarrons amb bolets, herbes provençals, tomaca i formatge</p> <p>Salmó a la planxa amb saltejat oriental i soja</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Xips de moniato al forn Carn roja magra /Fruita</p>
<p>7</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Crema de pèsols amb formatge i oli de menta amb tostons integrals</p> <p>Mandonguilles a la jardineria (verdures amb arròs pilaf)</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Trita de pernil dolç /Fruita</p>	<p>8</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>"Quesadilla" de pernil dolç i formatge</p> <p>Fideus a la cassola amb blanquet, pollastre, nap i xampinyons</p> <p>Logurt Artesà</p> <p>Creïlles farcides d'espinacs Bruquetes de tofu /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Cigrons amb bledes i moniato P/ECO</p> <p>Trita de creïlla amb samfaina cassolà</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Endívia amb anxova Carxofes farcides de quinoa i verdures /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa d'olla (vedella, porc, au) amb verdures ecològiques</p> <p>Pollastre rostit al forn amb panolla</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Peix al papillote /Fruita</p>
<p>14</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, cogombre, carlota</p> <p>Lenties amb carbassa i verdures</p> <p>Remenat d'ou camperol amb patates i pernil/ Inf.Tortilla amb pernil dolç</p> <p>Fruita</p> <p>Bròquil al vapor Peix blanc /Fruita</p>	<p>15</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Rabes enfarinades amb salsa tàrtara cassolana</p> <p>Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)</p> <p>Gelat</p> <p>Sopa de verdures Torrada de mostassa, formatge i alvocat</p>	<p>16</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Fabada vegetal (carlota, ceba, pimentó)</p> <p>Rellof de porc al forn amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures Peix blanc /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Espirals als quatre formatges</p> <p>Cavalla planxa amb salsa mery amb carabasseta a la planxa</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de verdures Carn roja magra /Fruita</p>
<p>21</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Caragols a la carbonara</p> <p>Doré de lluç amb carlota baby vichy</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada de tomata, formatge fresc i anxoves Ous al plat amb verdures /Fruita</p>	<p>22</p> <p>DIA MUNDIAL DE L'AIGUA</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Crema de verdures de temporada amb tostons</p> <p>Pepito vegetal</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra saltejada Carne blanca /Fruita</p>	<p>23</p> <p>Amanida de col</p> <p>Sopa d'olla amb fideus</p> <p>Putxero (cigrons, pollastre, vedella, porc, verdura) amb pilota i pernil</p> <p>Lacti</p> <p>Wok de verdures Peix blau /Fruita</p>	<p>24</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Dia Barbacoa</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Panolla amb sal Croquetes casolanes de peix /Fruita</p>
<p>28</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Escòrpora a la *meuniere amb bròquil</p> <p>Fruita</p> <p>Tomaca farcida Remenat d'espinacs /Fruita</p>	<p>29</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, poma, pimentó</p> <p>Ous farcits</p> <p>Arròs amb fesols i naps</p> <p>logurt natural valencià</p> <p>Taboule de couscous Carne blanca /Fruita</p>	<p>30</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Potatge de cigrons amb espinacs (P/ECO)</p> <p>Ragout de porc al curri amb cous cous</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig planxa Albergina farcida de soja texturitzada /Fruita</p>	<p>31</p> <p>Mousse de formatge amb nachos</p> <p>Guisat de creïlles amb sèpia</p> <p>Llibret casolà d'albergina amb rodanxa de tomaca</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Peix blanc /Fruita</p>

Colegio La Presentación

usuario: colegio_la_presentacion
contraseña: 286_colegio_la_presentacion

Marzo - 2022 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

FRUTAS DE TEMPORADA:

- Peras, Banana
- Fresa, Manzana
- Piña
- Zumo de naranja 1/semana

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1228

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Sopa cubierta con estrellas</p> <p>2º Alitas de pollo y patatas asadas al romero</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Hamburguesa de lentejas /Fruta</p>	<p>2</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Filete de merluza a la provenzal con coliflor natural en tempura</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Crema de verduras Carne blanca /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E JORNADA DE LAS FRUTAS Ensalada waldorf</p> <p>1º Pochas estofadas con verduras P/ECO</p> <p>2º Fricandó de ternera con gnocchis</p> <p>P Timbal de fresa, piña y kiwi</p> <p>S Sopa de quinoa Quesadillas caseras /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Macarrones con setas, hierbas provenzales, tomate y queso</p> <p>2º Salmón a la plancha con salteado oriental y soja</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Chips de boniato al horno Carne roja magra /Fruta</p>	
<p>7</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Crema de guisantes con queso y aceite de menta con tostones integrales</p> <p>2º Albóndigas a la jardinera (cebolla, zanahoria, champiñón) con arroz pilaf</p> <p>P Fruta</p> <p>S Escalivada Tortilla de jamón york /Fruta</p>	<p>8</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Quesadilla de jamón york y queso</p> <p>2º Fideos a la cazuela con blanquet, pollo, nabo y champiñones</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>S Patatas rellenas de espinacas Brocheta de tofu /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Garbanzos con acelgas y boniato P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con pisto casero</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Endivia con anchoa Alcachofas rellenas de quinoa y verdurita</p>	<p>10</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>2º Pollo asado al horno con mazorca de maíz</p> <p>P Fruta</p> <p>S Judías verdes salteadas Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Tomate natural y queso fresco valenciano</p> <p>1º Ens. rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa)</p> <p>2º Arroz meloso con rape (fondo de lonja)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Champiñones gratinados Brochetas de pavo /Fruta</p>
<p>14</p> <p>E Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria</p> <p>1º Lentejas con calabaza y verduras</p> <p>2º Revuelto de huevo campero con patatas y jamón/ Inf.Tortilla con jamón york</p> <p>P Fruta</p> <p>S Brócoli al vapor Pescado blanco /Fruta</p>	<p>15</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Rabas enharinadas con salsa tártara casera</p> <p>2º Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales)</p> <p>P Helado</p> <p>S Sopa de verduras Tosta de mostaza, queso y aguacate /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Fabada vegetal (zanahoria, cebolla, pimiento)</p> <p>2º Solomillo de cerdo al horno con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Wok de verduras Pescado blanco /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Espirales a los cuatro quesos</p> <p>2º Caballa plancha en salsa mery con calabacín a la plancha</p> <p>P Fruta</p> <p>S Hervido de verduras Carne roja magra /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Festivo</p>
<p>21</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Caracolas a la carbonara</p> <p>2º Doré de merluza con zanahoria baby vichy</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tostada de tomate, queso fresco y anchoas Huevos al plato con verduras /Fruta</p>	<p>22</p> <p>E DIA MUNDIAL DEL AGUA Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Crema de verduras de temporada con tostones</p> <p>2º Pepito vegetal</p> <p>P Fruta</p> <p>S Menestra salteada Carne blanca /Fruta</p>	<p>23</p> <p>E Ensalada de col</p> <p>1º Sopa de cocido con fideos</p> <p>2º Cocido completo (garbanzo, pollo, ternera, cerdo, verdura) con pelota y jamonico</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Wok de verduras Pescado azul /Fruta</p>	<p>24</p> <p>E Dia Barbacoa</p>	<p>25</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas a la hortelana P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata y cebolla con queso fresco</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Croquetas caseras de pescado /Fruta</p>
<p>28</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Espaguetis integrales con boloñesa vegetal</p> <p>2º Gallineta a la meuniere con brócoli</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tomate relleno Revuelto de espinacas /Fruta</p>	<p>29</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pimiento, manzana</p> <p>1º Huevos rellenos con atún</p> <p>2º Arròs amb fesols i naps</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>S Tabulé de couscous Carne blanca /Fruta</p>	<p>30</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Potaje de garbanzos con espinacas (P/ECO)</p> <p>2º Ragout de cerdo al curry con cous cous</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Cebolleta y pimiento rojo plancha Berenjena rellena de soja texturizada /Fruta</p>	<p>31</p> <p>E Mousse de queso con nachos</p> <p>1º Guisado de patatas con sepia</p> <p>2º San jacob casero de berenjena con rodaja de tomate</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Pescado blanco /Fruta</p>	<p>32</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</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, celiaquía, 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.

