

CEIP Miguel de Cervantes
(Catadau)

usuario: miguel_cervantes_catadau

usuario: 1455_miguel_cervantes_catadau

Setembre - 2024 MENU CATERING
MIGUEL DE CERVANTES CATADAU

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Pinya
Meló, Meló d'Alger
Poma

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1455

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



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

Menú revisat per la nutricionista col·legiada Laura Guillem, Núm. CV00275
Disposen de menús adaptats a l'edat dels comensals, raons ètiques, al·lèrgies i altres patologies etc.
L'avaluació nutricional està basa 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.

E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S
9 Encisam, tomaca, espàrrecs, dacs, carlota KCAL 894,81 PROT 29,22g CA 105,16mg FE 4,99mg HDC 110,77g LIP 37,67g 1º Arròs tres delícies 2º Mandonguilles a la jardineria P Fruita S Albergínia farcida de verdures Peix a la llima /Fruita	10 Fulles verdes, tomaca, dacs, carlota, soja KCAL 843,70 PROT 33,19g CA 158,84mg FE 9,47mg HDC 103,91g LIP 33,62g 1º Lentilles amb verdures P/ECO 2º Truita de creïlla amb pernil serrà (infantil: pernil cuit) P Fruita S Espàrrecs amb pernil Carn blanca magra /Fruita	11 Amanida fresca ecològica KCAL 777,46 PROT 38,26g CA 298,73mg FE 5,71mg HDC 116,27g LIP 19,65g 1º Macarrons a la napolitana 2º Lluç a la marinera P Fruita S Quinoa amb espècies Truita de carabasseta i alvocat /Fruita	12 Amanida fresca ecològica KCAL 831,98 PROT 39,64g CA 283,67mg FE 5,36mg HDC 83,27g LIP 37,02g 1º Crema mediterrània de verdures de temporada amb tostons 2º Pollastre al forn (Infantil: Pollastre desossat) amb pebrots P Lacti S Bajoqueta saltejada Torrada de tomata, formatge fresc i anxoves	13 Hummus de cigrons KCAL 929,72 PROT 44,78g CA 350,77mg FE 8,67mg HDC 159,48g LIP 32,64g 1º Quesadilla de titot i formatge 2º Fideuà de peix i marisc (fons de llotja) P Fruita ECO S Pèsols amb pernil i ceba Carn d'au /Fruita
16 Fulles verdes, olives, dacs, tonyina KCAL 829,25 PROT 34,84g CA 205,39mg FE 10,17mg HDC 98,10g LIP 33,83g 1º Crema festival de llegums amb tostons 2º Llonganisses amb tomaca P Fruita S Escalivada Peix al papillote amb quinoa /Fruita	17 Encisam, tomaca, espàrrecs, dacs, carlota KCAL 863,37 PROT 38,19g CA 347,61mg FE 7,96mg HDC 137,04g LIP 28,27g 1º Pasta a la italiana 2º Filet de lluç gratinat provençal amb pèsols saltetjats P Fruita S Crepe de verdures Ous al plat /Fruita	18 Amanida fresca ecològica KCAL 879,36 PROT 46,82g CA 162,12mg FE 8,40mg HDC 97,90g LIP 38,61g 1º Sopa d'olla amb verdures i fideus 2º Aletes de pollastre bbq (Infantil: llàgrimes) amb creïlles P Fruita S Espinacs saltejats amb panses i pinyons Croquetes casolanes de llegums /Fruita	19 SETMANA DE LA PALLA Amanida capresse KCAL 1011,78 PROT 46,59g CA 482,59mg FE 4,69mg HDC 98,84g LIP 47,17g 1º Capritx de calamar amb salsa tàrtara cassolana 2º Paella valenciana amb pollastre de camp P Lacti S Panolla amb sal Remenat de bròquil i formatge /Fruita	20 Amanida fresca ecològica KCAL 903,27 PROT 39,80g CA 330,00mg FE 9,06mg HDC 121,14g LIP 28,94g 1º Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO 2º Pizza Colevisa P Fruita ECO S Xampinyons gratinats Salmó al papillote /Fruita
23 Fulles verdes, tomaca, dacs, formatge KCAL 775,59 PROT 34,94g CA 288,46mg FE 6,09mg HDC 119,95g LIP 19,45g 1º Macarrons en salsa pomodoro (tomaca, ceba, carlota, api i alfàbega) 2º Bacallà a la "koskera" P Fruita S Creïlles al gratén Remenat de verdures /Fruita	24 Fulles verdes, tomaca, dacs, carlota, soja KCAL 748,24 PROT 33,83g CA 451,75mg FE 9,40mg HDC 97,30g LIP 25,12g 1º Cigrons amb verdures 2º Truita de creïlla amb formatge P Fruita S Bullit de verdures Broquetes de titot /Fruita	25 Hummus d'albergínia KCAL 948,04 PROT 30,92g CA 148,14mg FE 6,32mg HDC 105,12g LIP 44,78g 1º Arròs a la cubana (tomaca i ou) 2º Maire enfarinat amb maionesa i amanida P Fruita S Faves saltejades amb alls tendres Titot a tacs amb carabasseta /Fruita	26 Amanida fresca ecològica KCAL 902,52 PROT 42,73g CA 302,70mg FE 9,98mg HDC 84,65g LIP 58,91g 1º Lentilles amb verdures P/ECO 2º Llom al forn amb puré de poma P Lacti S Xips de moniato al forn Truita de tonyina i carabasseta /Fruita	27 Gaspaxo andalús KCAL 828,04 PROT 42,94g CA 94,92mg FE 15,39mg HDC 77,96g LIP 39,15g 1º Ensalada camperola (Infantil: Crema) 2º Hamburguesa de pollastre amb panollas (Infantil: dacs saltada) P Fruita ECO S Coliflor amb creïlla Peix a la llima /Fruita
30 Fulles verdes, tomaca, dacs, carlota, carabasseta KCAL 910,20 PROT 46,54g CA 165,90mg FE 7,85mg HDC 95,17g LIP 44,65g 1º Sopa d'olla 2º Pollastre al curri amb creïlles P Fruita S Wok de verdures Gambes saltejades amb bolet /Fruita				

CEIP Miguel de Cervantes
(Catadau)

usuario: miguel_cervantes_catadau

usuario: 1455_miguel_cervantes_catadau

Septiembre - 2024 MENU CATERING
MIGUEL DE CERVANTES CATADAU

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña
Melón, Sandía
Manzana

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1455

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.

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

9	Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria	KCAL 894,81
E		PROT
1º	Arroz tres delicias	29,22g
		CA
		FE
2º	Albóndigas a la jardinera	4,99mg
		HDC
P	Fruta	110,77g
		LIP
		37,67g

10	Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, soja	KCAL 843,70
E		PROT
1º	Lentejas con verduras P/ECO	33,19g
		CA
		FE
2º	Tortilla de patata con jamón serrano (infantil: jamón cocido)	9,47mg
		HDC
P	Fruta	103,91g
		LIP
		33,62g

11	Ensalada fresca ecológica	KCAL 777,46
E		PROT
1º	Macarrones a la napolitana	38,26g
		CA
		FE
2º	Merluza a la marinera	5,71mg
		HDC
P	Fruta	116,27g
		LIP
		19,65g

12	Ensalada fresca ecológica	KCAL 831,98
E		PROT
1º	Crema mediterránea de verduras de temporada con tostones	39,64g
		CA
		FE
2º	Pollo al horno (Infantil: Pollo deshuesado) con pimientos	5,36mg
		HDC
P	Lácteo	83,27g
		LIP
		37,02g

13	Hummus de garbanzos	KCAL 929,72
E		PROT
1º	Quesadilla de pavo y queso	44,78g
		CA
		FE
2º	Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja)	350,77mg
		HDC
P	Fruta ECO	159,48g
		LIP
		32,64g

16	Hojas verdes, aceitunas, maíz, atún	KCAL 829,25
E		PROT
1º	Crema festival de legumbres con tostones	34,84g
		CA
		FE
2º	Longanizas con tomate	10,17mg
		HDC
P	Fruta	98,10g
		LIP
		33,83g

17	Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria	KCAL 863,37
E		PROT
1º	Caracolas a la italiana	38,19g
		CA
		FE
2º	Filete de merluza a la provenzal con guisantes salteados	7,96mg
		HDC
P	Fruta	137,04g
		LIP
		28,27g

18	Ensalada fresca ecológica	KCAL 879,36
E		PROT
1º	Sopa de cocido con verduras y fideos	46,82g
		CA
		FE
2º	Alitas de pollo bbq (inf lágrimas) con patatas	8,40mg
		HDC
P	Fruta	97,90g
		LIP
		38,61g

19	SEMANA DE LA PABELLA Ensalada capresse	KCAL 1011,78
E		PROT
1º	Capricho de calamar con salsa tártara casera	46,59g
		CA
		FE
2º	Paella valenciana con pollo de campo	482,59mg
		HDC
P	Lácteo	98,84g
		LIP
		47,17g

20	Ensalada fresca ecológica	KCAL 1011,78
E		PROT
1º	Alubias blancas con verduras - P/ECO	46,59g
		CA
		FE
2º	Pizza Colevisa	482,59mg
		HDC
P	Fruta ECO	98,84g
		LIP
		47,17g

23	Hojas verdes, tomate, maíz, queso	KCAL 775,59
E		PROT
1º	Macarrones en salsa pomodoro (tomate, cebolla, zanahoria, apio y albahaca)	34,94g
		CA
		FE
2º	Bacalao a la koskera	288,46mg
		HDC
P	Fruta	6,09mg
		LIP
		119,95g
		19,45g

24	Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, soja	KCAL 748,24
E		PROT
1º	Garbanzos con verduras	33,83g
		CA
		FE
2º	Tortilla de patata con queso	451,75mg
		HDC
P	Fruta	9,40mg
		LIP
		97,30g
		25,12g

25	Hummus de berenjena	KCAL 948,04
E		PROT
1º	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	30,92g
		CA
		FE
2º	Bacaladilla enharinada con mayonesa ensalada	148,14mg
		HDC
P	Fruta	105,12g
		LIP
		44,78g

26	Ensalada fresca ecológica	KCAL 902,52
E		PROT
1º	Lentejas con verduras P/ECO	42,73g
		CA
		FE
2º	Lomo al horno con puré de manzana	302,70mg
		HDC
P	Lácteo	9,98mg
		LIP
		84,65g
		58,91g

27	Gazpacho andaluz	KCAL 902,52
E		PROT
1º	Ensalada campera (Infantil: Crema)	42,73g
		CA
		FE
2º	Hamburguesa de pollo con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)	94,92mg
		HDC
P	Fruta ECO	5,36mg
		LIP
		77,96g
		39,15g

30	Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, calabacín	KCAL 910,20
E		PROT
1º	Sopa de cocido	46,54g
		CA
		FE
2º	Pollo al curry con patatas	165,90mg
		HDC
P	Fruta	7,85mg
		LIP
		95,17g
		44,65g

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA
	P	FE
		HDC
		LIP

	E	KCAL
	1º	PROT
	2º	CA