

usuario: begona
contraseña: 1386_begona

Octubre - 2023 MENU MENSUAL
NTRA SRA DE BEGOÑA

FRUITES DE TEMPORADA:

pera, poma
banana, persimon

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1386

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassat (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 basada 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.

<p>2</p> <p>Encisam, tomaca, olives i dacs</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Escòrpora a l'andalusa (arrebossat casolà) amb saltejat thai</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Carn roja magra /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, carlota i olives</p> <p>Fesols blancs amb moniato</p> <p>Pollastre a la mel amb pimentó italià</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Peix a la llima /Fruita</p>	<p>4</p> <p>DIA MUNDIAL DELS ANIMALS Amanida fresca ecològica</p> <p>Guisat de creïlles i verdures de temporada amb "majado"</p> <p>Truita de formatge amb tomaca grillé</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Wok de verdures Sandvitx vegetal /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Hummus de carlota</p> <p>Ensalada completa amb tonyina</p> <p>Arròs al forn (cigrò, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Lacti</p> <p>Sopa de verdures Carn blanca /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llenties amb verdures P/ECO</p> <p>Polit al curri amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada gratinada de formatge i xampinyó Ou Fruita</p>
<p>9</p> <p>Festiu</p>	<p>10</p> <p>Encisam, olives, dacs i tomaca</p> <p>Sopa d'au amb pasta</p> <p>Llonganisses amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Truita de xampinyons /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Cigrons amb verdures P/ECO</p> <p>Truita de creïlla amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Taboule de couscous Peix al papillote /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Festiu</p>	<p>13</p> <p>Festiu</p>
<p>16</p> <p>Encisam, tomaca, carlota i cogombre</p> <p>Bullit valencià (Infantil: Puré de bullit)</p> <p>Escalopa de llim (empanat casolà) amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínia gratinada al forn Hamburguesa de llegums /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Encisam, tomaca, carlota i poma</p> <p>Llenties estofades (carn magra, creïlla, ceba, carlota)</p> <p>PIZZERO</p> <p>Fruita</p> <p>Bròquil al vapor Carn blanca /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Tosta de ajoarriero</p> <p>Amanida completa amb tonyina, ou i olives</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Quinoa amb espècies Peix blau Fruita</p>	<p>19</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>Truita de creïlla amb tomaca en oli d'alfàbega</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Broquetes de verdures Carn blanca Fruita</p>	<p>20</p> <p>Encisam, tomaca, carlota i pimentó</p> <p>Pasta amb salsa de carabassa</p> <p>Lluç a la provençal amb pèsols</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit valencià Remenat de verdures Fruita</p>
<p>23</p> <p>Encisam, olives, dacs i tomaca</p> <p>Crema festival de llegums amb tostons integrals</p> <p>Magre en salsa de bolets amb arròs pilaf</p> <p>Fruita</p> <p>Creïlles cuites Peix al papillote Fruita</p>	<p>24</p> <p>Encisam, tomaca, carlota i ceba</p> <p>Fideus a la cassola amb verdures de temporada</p> <p>Abadeget enfarinat casolà amb bròcoli al vapor</p> <p>Fruita</p> <p>Espinacs saltejats Carn d'au Fruita</p>	<p>25</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa d'olla (vedella, porc, au) amb verdures ECO</p> <p>Bullit complet (carn, cigrons, creïlla, verdures) amb pilota</p> <p>Iogurt Artesà</p> <p>Amanida de cogombre, tomata i formatge fresc Croquetes casolanes de llegums Fruita</p>	<p>26</p> <p>Xips de boniato</p> <p>Pastís de verdures</p> <p>Arròs amb bledes</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de xampinyó Ous al plat Fruita</p>	<p>27</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llenties a la jardineria amb poma</p> <p>Pollastre a la llima amb creïlles</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Verdures saltejades amb arròs Peix blanc Fruita</p>
<p>30</p> <p>Encisam, pimentó, tomaca i carlota</p> <p>Espaguetis integrals amb verdures, tomaca i formatge</p> <p>Truita d'espinacs i pa amb oli, sal i pebre roig</p> <p>Fruita</p> <p>Graellada de verdures Carn magra de porc Fruita</p>	<p>31</p> <p>Hummus de cigrons</p> <p>Crema de pèsols</p> <p>Aletes de pollastre amb creïlles</p> <p>Postre especial</p> <p>Coliflor gratinada Peix a la llima Fruita</p>			

usuario: begona
contraseña: 1386_begona

Octubre - 2023 MENU MENSUAL
NTRA SRA DE BEGOÑA

FRUTAS DE TEMPORADA:

pera, manzana
banana, persimon

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1386

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 basada 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.

<p>2</p> <p>Lechuga, tomate, olivas y maíz</p> <p>Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Gallineta a la andaluza (rebozado casero) con salteado thai</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Carne roja magra /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria y olivas</p> <p>Alubias arrocinas con boniato</p> <p>Pollo a la miel con pimiento italiano</p> <p>Fruta</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Pescado al limón /Fruta</p>	<p>4</p> <p>DIA MUNDIAL DE LOS ANIMALES</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Guisado de patatas y verduras de temporada con majado</p> <p>Tortilla de queso con tomate grillé</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Wok de verduras Sandwich vegetal /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Hummus de zanahoria</p> <p>Ensalada completa con atún</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Lácteo</p> <p>Sopa de verduras Carne blanca /Fruta</p>	<p>6</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>Pavo al curry con cous cous</p> <p>Fruta</p> <p>Tosta gratinada de queso y champiñón Huevo Fruta</p>
<p>9</p> <p>Festivo</p>	<p>10</p> <p>Lechuga, olivas, maíz y tomate</p> <p>Sopa de ave con fideos</p> <p>Longanizas con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Tortilla de champiñones /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Garbanzos con verduras P/ECO</p> <p>Tortilla de patata con queso</p> <p>Fruta</p> <p>Tabulé de couscous Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Festivo</p>	<p>13</p> <p>Festivo</p>
<p>16</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria y pepino</p> <p>Hervido valenciano (Infantil: Puré de hervido)</p> <p>Escalope de lomo (empanado casero) con pisto (pimiento, tomate, cebolla)</p> <p>Fruta</p> <p>Berenjena gratinada al horno Hamburguesa de legumbres /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria y manzana</p> <p>Lentejas estofadas (magro de cerdo, patata, cebolla, zanahoria)</p> <p>PIZZERO</p> <p>Fruta</p> <p>Brócoli al vapor Carne blanca /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Tosta de ajoarriero</p> <p>Ensalada completa con atún, huevo y aceitunas</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Quinoa con especias Pescado azul Fruta</p>	<p>19</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Alubias blancas con verduras - P/ECO</p> <p>Tortilla de patata con tomate en aceite de albahaca</p> <p>Yogur natural valenciano</p> <p>Brochetas de verduras Carne blanca Fruta</p>	<p>20</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria y pimiento</p> <p>Caracolas con salsa de calabaza</p> <p>Merluza a la provenzal con guisantes</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido valenciano Revuelto de verduras Fruta</p>
<p>23</p> <p>Lechuga, olivas, maíz y tomate</p> <p>Crema festival de legumbres con tostones integrales</p> <p>Magro en salsa de setas con arroz pilaf</p> <p>Fruta</p> <p>Patatas cocidas Pescado al papillote Fruta</p>	<p>24</p> <p>Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla</p> <p>Fideos a la cazuela con verduras de temporada</p> <p>Bacaladilla enharinada casera con brócoli al vapor</p> <p>Fruta</p> <p>Espinacas salteadas Carne de ave Fruta</p>	<p>25</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ECO</p> <p>Cocido completo (carne, garbanzos, patata, verduras) con pelota</p> <p>Yogur Artesano</p> <p>Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Croquetas caseras de legumbres Fruta</p>	<p>26</p> <p>Chips de boniato</p> <p>Pastel de verduras</p> <p>Arroz con acelgas</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de champiñón Huevos al plato Fruta</p>	<p>27</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Lentejas a la jardinera con manzana</p> <p>Pollo al limón con patatas</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Verduras salteadas con arroz Pescado blanco Fruta</p>
<p>30</p> <p>Lechuga, pimiento, tomate y zanahoria</p> <p>Espaguetis integrales con verduras, tomate y queso</p> <p>Tortilla de espinacas con pan con aceite, sal y pimentón</p> <p>Fruta</p> <p>Parrillada de verduras Carne magra de cerdo Fruta</p>	<p>31</p> <p>Hummus de garbanzos</p> <p>Crema de guisantes</p> <p>Alitas de pollo con patatas</p> <p>Postre especial</p> <p>Coliflor gratinada Pescado al limón Fruta</p>			