

CEIP Jaume I (Paiporta)

usuário: jaume_i_paiporta

contraseña: 150_jaume_i_paiporta

Desembre - 2023 MENU CATERING
JAUME I PAIPORTA INF

FRUITES DE TEMPORADA:

pera, poma
banana, persimon
mandarina

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 31

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 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.

Plat	Ingredients	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
1	Amanida fresca ecològica	698,15	23,01g	241,61mg	9,21mg	76,80g	33,28g
2	Potatge de cigrons amb carabassa P/ECO						
3	Truita francesa amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)						
4	Fruita ECO						
5	Carabasseta a la planxa Carn blanca /Fruita						
6	Encisam, tomaca, dacsa i carlota	816,70	34,77g	201,36mg	6,07mg	117,83g	39,73g
7	Espaguetis a la bolonyesa						
8	Filet de lluç a la meunière amb bròquil						
9	Fruita						
10	Xips de moniato al forn Remenat de verdures /Fruita						
11	Encisam, tomaca i espàrrecs	683,50	17,98g	78,53mg	3,87mg	69,16g	37,79g
12	Crema de carlota i hortalisses amb llet de coco						
13	Pollastre desossat amb creïlles fornada						
14	Fruita ECO						
15	Tosta d'hummus Peix blanc /Fruita						
16	Festiu						
17	Festiu						
18	Festiu						
19	Amanida amb fruita	828,05	24,19g	224,38mg	4,06mg	95,17g	38,87g
20	Purè de mongetes						
21	Pits de pollastre a la mel amb creïlles lo pobre						
22	Fruita						
23	Crema de nap i creïlla Peix al papillote /Fruita						
24	Amanida fresca ecològica	857,06	44,27g	388,08mg	6,63mg	128,87g	36,85g
25	Macarrons a la italiana gratinats						
26	Lluç a la marinera amb clòtxines						
27	Fruita						
28	Bròquil al vapor Truita de ceba /Fruita						
29	Amanida fresca ecològica	820,07	52,31g	355,63mg	9,17mg	111,62g	29,50g
30	Sopa d'olla						
31	Putxero						
32	Lacti						
33	Graellada de verdures Hamburguesa de lluç /Fruita						
34	Torrada d'hummus	870,02	31,95g	254,01mg	6,53mg	117,43g	29,65g
35	Tomaca i formatge tendre						
36	Arròs rossejat						
37	Fruita ECO						
38	Xampinyons gratinats Sandvitx vegetal /Fruita						
39	Encisam, tomaca, dacsa i carlota	722,76	40,82g	144,15mg	10,27mg	89,57g	22,23g
40	Llenties pardinas estofades						
41	Truita de creïlla Embotit de gall dindi						
42	Fruita						
43	Verdures saltejades amb pasta Peix a la llima /Fruita						
44	Encisam, tomaca i olives	828,19	27,98g	114,29mg	5,01mg	100,44g	35,48g
45	Arròs (bledes i creïlla) ECO						
46	Crunch de salmó amb verdures thai						
47	Fruita						
48	Wok de verdures Carn d'au /Fruita						
49	Amanida fresca ecològica	889,26	32,31g	174,55mg	6,61mg	107,67g	41,92g
50	Purè de bullit						
51	Goulash de magre amb blat tendre						
52	Fruita						
53	Albergínia gratinada al forn Croquetes casolanes de peix /Fruita						
54	Amanida fresca ecològica	783,87	28,55g	140,75mg	5,34mg	136,07g	33,18g
55	Fideuà de verdures i bolets de card						
56	Bacallà amb mussolina d'all						
57	Fruita ECO						
58	Escalivada Ou /Fruita						
59	MENÚ ESPECIAL DE NADAL						

CEIP Jaume I (Paiporta)

usuario: jaume_i_paiporta

contraseña: 150_jaume_i_paiporta

Diciembre - 2023 MENU CATERING
JAUME I PAIPORTA INF

FRUTAS DE TEMPORADA:

pera, manzana
banana, persimon
mandarina

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 31

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



Plato	Ingredientes	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
1	Ensalada fresca ecológica	698,15	23,01g	241,61mg	9,21mg	76,80g	33,28g
1º	Potaje de garbanzos con calabaza P/ECO						
2º	Tortilla francesa con pisto (pimiento, tomate, cebolla)						
P	Fruta ECO						
C	Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta						
4	Lechuga, tomate, maíz y zanahoria	816,70	34,77g	201,36mg	6,07mg	117,83g	39,73g
1º	Espaguetis a la boloñesa						
2º	Filete de merluza a la meunière con brócoli						
P	Fruta						
C	Chips de boniato al horno Revuelto de verduras /Fruta						
5	Lechuga, tomate y espárragos	683,50	17,98g	78,53mg	3,87mg	69,16g	37,79g
1º	Crema de zanahoria y hortalizas con leche de coco						
2º	Pollo deshuesado con patatas panadera						
P	Fruta ECO						
C	Tosta de hummus Pescado blanco /Fruta						
6	Festivo						
7	Festivo						
8	Festivo						
11	Lechuga, tomate, zanahoria y queso	828,05	24,19g	224,38mg	4,06mg	95,17g	38,87g
1º	Arroz a la cubana (tomate y huevo)						
2º	Fingers de merluza con judías verdes						
P	Fruta						
C	Menestra salteada Carne magra de cerdo /Fruta						
12	Ensalada con fruta	812,45	43,98g	188,53mg	2,4mg	95,69g	28,21g
1º	Puré de alubias						
2º	Pechugas de pollo a la miel con patatas a lo pobre						
P	Fruta						
C	Crema de nabo y patata Pescado al papillote /Fruta						
13	Ensalada fresca ecológica	857,06	44,27g	388,08mg	6,63mg	128,87g	36,85g
1º	Macarrones a la italiana gratinados						
2º	Merluza a la marinera con mejillones						
P	Fruta						
C	Brócoli al vapor Tortilla de cebolla /Fruta						
14	Ensalada fresca ecológica	820,07	52,31g	355,63mg	9,17mg	111,62g	29,50g
1º	Sopa de cocido						
2º	Cocido completo						
P	Lácteo						
C	Parrillada de verduras Hamburguesa de merluza /Fruta						
15	Tosta de hummus	870,02	31,95g	254,01mg	6,53mg	117,43g	29,65g
1º	Tomate y queso fresco						
2º	Arroz rossejat						
P	Fruta ECO						
C	Champiñones gratinados Sandwich vegetal /Fruta						
18	Lechuga, tomate, maíz y zanahoria	722,76	40,82g	144,15mg	10,27mg	89,57g	22,23g
1º	Lentejas pardinas estofadas						
2º	Tortilla de patata Fiambr de pavo						
P	Fruta						
C	Verduras salteadas con pasta Pescado al limón /Fruta						
19	Lechugas, tomate y olivas	828,19	27,98g	114,29mg	5,01mg	100,44g	35,48g
1º	Arroz (acelgas y patata) ECO						
2º	Crunch de salmón con verduras thai						
P	Fruta						
C	Wok de verduras Carne de ave /Fruta						
20	Ensalada fresca ecológica	889,26	32,31g	174,55mg	6,61mg	107,67g	41,92g
1º	Puré de hervido						
2º	Goulash de magro con trigo tierno						
P	Fruta						
C	Berenjena gratinada al horno Croquetas caseras de pescado /Fruta						
21	Ensalada fresca ecológica	783,87	28,55g	140,75mg	5,34mg	136,07g	33,18g
1º	Fideuà de verduras y setas de cardo						
2º	Bacalao con muselina de ajo						
P	Fruta ECO						
C	Escalivada Huevo /Fruta						
22	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD						

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.

