

CEIP Jaume I (Paiporta)

usuário: jaume_i_paiporta

contraseña: 150_jaume_i_paiporta

Desembre - 2023 MENU CATERING
JAUME I PAIPORTA

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

Disposem 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	767,56	PROT	CA	FE	HDC	LIP
2	Potatge de cigrons amb carabassa P/ECO	17,92g	CA	FE	HDC	LIP	234,50mg
3	Coca casolana de titaina	7,98mg	HDC	FE	LIP	97,27g	35,27g
4	Encisam, tomaca, dacsa i carlota	816,70	PROT	CA	FE	HDC	LIP
5	Encisam, tomaca i espàrrecs	781,98	PROT	CA	FE	HDC	LIP
6	Festiu		CA	FE	HDC	LIP	
7	Festiu		CA	FE	HDC	LIP	
8	Festiu		CA	FE	HDC	LIP	
9	Carabasseta a la plantxa Cam blanca /Fruita						
10	Xips de moniato al forn Remenat de verdures /Fruita						
11	Encisam, tomaca, carlota i formatge	858,49	PROT	CA	FE	HDC	LIP
12	Amanida amb fruita	872,10	PROT	CA	FE	HDC	LIP
13	Amanida fresca ecològica	857,06	PROT	CA	FE	HDC	LIP
14	Amanida fresca ecològica	820,07	PROT	CA	FE	HDC	LIP
15	Hummus de cigrons amb nachos	944,77	PROT	CA	FE	HDC	LIP
16	Encisam, tomaca, dacsa i carlota	842,28	PROT	CA	FE	HDC	LIP
17	Amanida fresca ecològica	889,24	PROT	CA	FE	HDC	LIP
18	Encisam, tomaca, dacsa i carlota	842,28	PROT	CA	FE	HDC	LIP
19	Encisam, tomaca i olives	828,19	PROT	CA	FE	HDC	LIP
20	Amanida fresca ecològica	889,24	PROT	CA	FE	HDC	LIP
21	Amanida fresca ecològica	783,87	PROT	CA	FE	HDC	LIP
22	MENÚ ESPECIAL DE NADAL		CA	FE	HDC	LIP	
23	Verdures saltejades amb pasta Peix a la llima /Fruita						
24	Wok de verdures Cam d'au /Fruita						
25	Albergínia gratinada al forn Croquetes casolanes de peix /Fruita						
26	Escalivada Ou /Fruita						

CEIP Jaume I (Paiporta)

usuario: jaume_i_paiporta

contraseña: 150_jaume_i_paiporta

Diciembre - 2023 MENU CATERING
JAUME I PAIPORTA

FRUTAS DE TEMPORADA:

pera, manzana
banana, persimon
mandarina

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 31

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.

Plato	Ingredientes	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
1	Ensalada fresca ecológica	767,56	17,92g	234,50mg	7,98mg	97,27g	35,27g
2	Potaje de garbanzos con calabaza P/ECO						
3	Coca casera de titaina						
4	Fruta ECO						
5	Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta						
6	Lechuga, tomate, maíz y zanahoria	816,70	34,77g	201,36mg	6,07mg	117,83g	39,73g
7	Espaguetis a la boloñesa						
8	Filete de merluza a la meunière con brócoli						
9	Fruta						
10	Chips de boniato al horno Revuelto de verduras /Fruta						
11	Lechuga, tomate y espárragos	781,98	31,99g	94,61mg	4,79mg	69,73g	40,82g
12	Crema de zanahoria y hortalizas con leche de coco						
13	Pollo al horno con patatas panadera						
14	Fruta ECO						
15	Tosta de hummus Pescado blanco /Fruta						
16	Festivo						
17	Festivo						
18	Festivo						
19	Lechuga, tomate, zanahoria y queso	858,49	33,44g	203,48mg	4,41mg	96,62g	37,52g
20	Arroz a la cubana (tomate y huevo)						
21	Boquerones enharinados con judías verdes						
22	Fruta						
23	Menestra salteada Carne magra de cerdo /Fruta						
24	Ensalada con fruta	872,10	44,02g	197,60mg	5,61mg	95,91g	34,75g
25	Habichuelas con chorizo						
26	Pechugas de pollo a la miel con patatas a lo pobre						
27	Fruta						
28	Crema de nabo y patata Pescado al papillote /Fruta						
29	Ensalada fresca ecológica	857,06	44,27g	388,08mg	6,63mg	128,87g	36,85g
30	Macarrones a la italiana gratinados						
31	Merluza a la marinera con mejillones						
32	Fruta						
33	Brócoli al vapor Tortilla de cebolla /Fruta						
34	Ensalada fresca ecológica	820,07	52,31g	355,63mg	9,17mg	111,62g	29,50g
35	Sopa de cocido						
36	Cocido completo						
37	Lácteo						
38	Parrillada de verduras Hamburguesa de merluza /Fruta						
39	Hummus de garbanzos con nachos	944,77	42,49g	190,22mg	11,13mg	123,51g	35,51g
40	Ensalada completa con atún y huevo						
41	Arroz rossejat						
42	Fruta ECO						
43	Champiñones gratinados Sandwich vegetal /Fruta						
44	Lechuga, tomate, maíz y zanahoria	842,28	41,99g	150,42mg	10,87mg	102,16g	29,90g
45	Lentejas pardinas estofadas						
46	Tortilla de patata con pan, tomate y jamón						
47	Fruta						
48	Verduras salteadas con pasta Pescado al limón /Fruta						
49	Lechugas, tomate y olivas	828,19	27,98g	114,29mg	5,01mg	100,44g	35,48g
50	Arroz (acelgas y patata) ECO						
51	Crunch de salmón con verduras thai						
52	Fruta						
53	Wok de verduras Carne de ave /Fruta						
54	Ensalada fresca ecológica	889,24	32,31g	174,54mg	6,61mg	107,67g	41,92g
55	Hervido valenciano (Infantil: Puré de hervido)						
56	Goulash de magro con trigo tierno						
57	Fruta						
58	Berenjena gratinada al horno Croquetas caseras de pescado /Fruta						
59	Ensalada fresca ecológica	783,87	28,55g	140,75mg	5,34mg	136,07g	33,18g
60	Fideuà de verduras y setas de cardo						
61	Bacalao con muselina de ajo						
62	Fruta ECO						
63	Escalivada Huevo /Fruta						
64	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD						