

CEIP Jaume I (Paiporta)

usuário: jaume_i_paiporta

contraseña: 31_jaume_i_paiporta

Octubre - 2024 MENU MENSUAL
JAUME I PAIPORTA INF

FRUITES DE TEMPORADA:

Pera, Poma
Banana, Kiwi
Persimon

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.

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| <p>1</p> <p>E Amanida amb fruita 841,66 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Pernil dolç i formatge 43,44g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Arròs de tardor (secret, bolets i carabassa) 432,35mg 5,60mg 79,31g 38,67g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bajoqueta saltejada Tosta d'humus /Fruita</p> | <p>2</p> <p>E Amanida fresca ecològica 788,38 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Crema festival de llegums 39,89g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Llomello a la planxa amb pimentó italià 0,84mg</p> <p>P Lacti</p> <p>S Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Peix a la llima /Fruita</p> | <p>3</p> <p>E Amanida de verdures de temporada 854,57 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Coquillettes bolonyesa 36,63g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Gallineta a la marinera 7,01mg 112,10g 42,85g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Sopa minestrone Remenat de pèsols amb pernil /Fruita</p> | <p>4</p> <p>E DIA DELS ANIMALS Amanida fresca ecològica 692,80 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Llentilles amb verdures P/ECO 28,25g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Truita francesa 9,00mg 91,68g 24,54g</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Bullit valencià Curri de pollastre i carlota /Fruita</p> | |
| <p>7</p> <p>E DIA VERD Amanida de verdures de temporada 898,54 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Espaguetis integrals a la napolitana amb formatge 31,90g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Truita paisana amb pa, oli i pebre roig 7,70mg 108,82g 37,80g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la planxa Carn d'au /Fruita</p> | <p>8</p> <p>E Amanida fresca ecològica 668,82 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Sopa d'au amb verdures ecològiques 26,84g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Pollastre desossat amb creïlles 4,93mg 100,15g 30,07g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Xampinyons gratinats Peix blau /Fruita</p> | <p>9</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> | <p>10</p> <p>E Hummus de cigrons amb bastons 854,91 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou) 34,81g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Abadeget arrebossat amb amanida 5,42mg 103,42g 32,92g</p> <p>P Iogurt valencià</p> <p>S Bròquil al vapor Carn blanca magra /Fruita</p> | <p>11</p> <p>E Amanida fresca ecològica 800,42 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Cigrons amb verdures 37,03g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Rellom de porc en salsa amb cous cous 0,26mg 120,16g 22,03g</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Wok de verdures Peix a la llima /Fruita</p> |
| <p>14</p> <p>E Amanida de verdures de temporada 789,59 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Crema de pèsols i mozzarella amb oli d'alfàbega 30,98g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Longanisses amb samfaina 4,70mg 60,86g 47,73g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Taboule de couscous Peix a la llima /Fruita</p> | <p>15</p> <p>E DIA VERD Amanida fresca ecològica 721,28 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Puré de fesols amb verdures ecològiques - P/ECO 24,67g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Truita de creïlla amb carabasseta a la planxa 8,72mg 101,20g 24,82g</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Crema de porro "Fajita" casolana /Fruita</p> | <p>16</p> <p>E Amanida amb fruita 752,99 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Pasta a la italiana 31,64g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Rodanxa de lluç amb bajoquetes 5,26mg 125,48g 28,54g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Xips de moniato al forn Carn blanca /Fruita</p> | <p>17</p> <p>E Amanida fresca ecològica 759,58 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Llentilles amb verdures P/ECO 48,09g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Pit de pollastre a la crema amb xampinyons 8,55mg 82,95g 26,45g</p> <p>P Lacti</p> <p>S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Peix al papillote /Fruita</p> | <p>18</p> <p>E Hummus d'albergínia amb rosquilletes 831,51 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Tomaca i formatge tendre 36,64g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Arròs del senyoret 9,07mg 123,94g 20,95g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Verdutres estofades amb pollastre Ous al plat /Fruita</p> |
| <p>21</p> <p>E Amanida de verdures de temporada 832,92 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Puré de bullit 29,97g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Goulash de magre amb arròs pilaf 6,09mg 97,63g 36,34g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Panolla amb sal Peix blau /Fruita</p> | <p>22</p> <p>E Amanida amb fruita 796,47 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Macarrons integrals genovesa (xampinyó, bacon, tomaca) 28,89g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Bacallà lactonesa amb carlota al vapor 6,73mg 109,66g 27,36g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Minestra saltejada Truita de ceba /Fruita</p> | <p>23</p> <p>E Amanida fresca ecològica 771,16 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Sopa d'olla 46,83g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Pollastre al forn amb creïlles 7,54mg 57,42g 44,23g</p> <p>P Iogurt Artesà</p> <p>S Bajoqueta saltejada Peix blanc /Fruita</p> | <p>24</p> <p>E Amanida de verdures de temporada 676,74 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Arròs amb bledes 28,44g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Fingers de peix 6,26mg 88,76g 23,07g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema d'albergínia i formatge d'untar Carn magra de porc /Fruita</p> | <p>25</p> <p>E DIA VERD Amanida fresca ecològica 814,52 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Llentilles pardines estofades P/ECO 37,66g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Truita francesa amb samfaina 10,71mg 84,87g 36,08g</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Lasanya de carabasseta /Fruita</p> |
| <p>28</p> <p>E Amanida amb fruita 780,99 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Crema de carabassa i moniato torrat P/ECO amb tostons 24,95g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Mandonguilles vegetals a la jardineria 4,67mg 128,61g 19,34g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Tomata amb tonyina, ou dur i olives Remenat d'all tendres /Fruita</p> | <p>29</p> <p>E Amanida fresca ecològica 747,75 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Potatge de cigrons amb espinacs 34,23g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Ragout de pollastre amb creïlles 9,87mg 102,22g 23,08g</p> <p>P Fruita</p> <p>S Verdures saltejades amb arròs Peix blanc /Fruita</p> | <p>30</p> <p>E DIA VERD Hummus de cigrons con nachos 848,92 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Espaguetis al pomodoro 47,62g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Truita francesa amb amanida 13,38mg 140,47g 35,58g</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Couscous amb carabasseta i ceba Carn blanca /Fruita</p> | <p>31</p> <p>E HALLOWEEN Torrada de Frankenstein (Torrada de guacamole) 1032,01 KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>1º Arròs de peix 28,60g CA FE HDC LIP</p> <p>2º Nuggets de pollastre amb tomaca 4,50mg 125,21g 46,99g</p> <p>P Taüt de xocolata</p> <p>S Tajin de Verdures Peix al papillote /Fruita</p> | <p>32</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> |

CEIP Jaume I (Paiporta)

usuario: jaume_i_paiporta

contraseña: 31_jaume_i_paiporta

Octubre - 2024 MENU MENSUAL
JAUME I PAIPORTA INF

FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, Manzana
Banana, Kiwi
Persimon

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 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>1</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Rulito de jamón york y queso</p> <p>2º Arroz de otoño (secreto, setas y calabaza)</p> <p>P Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Tosta de hummus /Fruta</p> | <p>2</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Crema festival de legumbres</p> <p>2º Lomo de cerdo a la plancha con pimiento italiano</p> <p>P Lácteo</p> <p>Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Pescado al limón /Fruta</p> | <p>3</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada</p> <p>1º Coquillettes boloñesa</p> <p>2º Gallineta a la marinera</p> <p>P Fruta</p> <p>Sopa minestrone Revuelto de guisantes con jamón /Fruta</p> | <p>4</p> <p>E DÍA DE LOS ANIMALES Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>2º Tortilla francesa</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Hervido valenciano Curry de pollo y zanahoria /Fruta</p> | |
| <p>7</p> <p>E DÍA VERDE Ensalada de verduras de temporada</p> <p>1º Espaguetis integrales a la napolitana con queso</p> <p>2º Tortilla paisana con pan, aceite y pimentón</p> <p>P Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta</p> | <p>8</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de ave con verduras ecológicas</p> <p>2º Pollo deshuesado con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>Champiñones gratinados Pescado azul /Fruta</p> | <p>9</p> <p>E Festivo</p> | <p>10</p> <p>E Hummus de garbanzos con picos</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Bacaladilla rebozada con ensalada</p> <p>P Yogur valenciano</p> <p>Brócoli al vapor Carne blanca magra /Fruta</p> | <p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Garbanzos con verduras</p> <p>2º Solomillo de cerdo en salsa con cous cous</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Wok de verduras Pescado al limón /Fruta</p> |
| <p>14</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada</p> <p>1º Crema de guisantes y mozzarella con aceite de albahaca</p> <p>2º Longanizas con "samfaina"</p> <p>P Fruta</p> <p>Tabulé de couscous Pescado al limón /Fruta</p> | <p>15</p> <p>E DÍA VERDE Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Puré de alubias blancas con verduras P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con calabacín a la plancha</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Crema de puerros Fajita casera /Fruta</p> | <p>16</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Caracolas a la italiana</p> <p>2º Rodaja de merluza con judías verdes</p> <p>P Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Carne blanca /Fruta</p> | <p>17</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>2º Pechuga pollo a la crema con champiñones</p> <p>P Lácteo</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado al papillote /Fruta</p> | <p>18</p> <p>E Hummus de berenjena con rosquilletas</p> <p>1º Tomate y queso fresco</p> <p>2º Arroz del senyoret</p> <p>P Fruta</p> <p>Verduras estofadas con pollo Huevos al plato /Fruta</p> |
| <p>21</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada</p> <p>1º Puré de hervido</p> <p>2º Goulash de magro con arroz pilaf</p> <p>P Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal Pescado azul /Fruta</p> | <p>22</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Macarrones integrales genovesa (champiñón, bacon, tomate)</p> <p>2º Bacalao lactonesa con zanahoria al vapor</p> <p>P Fruta</p> <p>Menestra salteada Tortilla de cebolla /Fruta</p> | <p>23</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de cocido</p> <p>2º Jamoncitos de pollo con patatas</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>Judías verdes salteadas Pescado blanco /Fruta</p> | <p>24</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada</p> <p>1º Arroz con acelgas</p> <p>2º Fingers de pescado</p> <p>P Fruta</p> <p>Crema de berenjena y queso crema Carne magra de cerdo /Fruta</p> | <p>25</p> <p>E DÍA VERDE Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas pardinas estofadas P/ECO</p> <p>2º Tortilla francesa con pisto</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Lasaña de calabacín /Fruta</p> |
| <p>28</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Crema de calabaza y boniato asado P/ECO con tostones</p> <p>2º Albóndigas vegetales a la jardinera</p> <p>P Fruta</p> <p>Tomate con atún, huevo duro y olivas Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p> | <p>29</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Potaje de garbanzos con espinacas</p> <p>2º Ragout de pollo con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>Verduras salteadas con arroz Pescado blanco /Fruta</p> | <p>30</p> <p>E DÍA VERDE Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>1º Espaguetis al pomodoro</p> <p>2º Tortilla francesa con ensalada</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Couscous con calabacín y cebolla Carne blanca /Fruta</p> | <p>31</p> <p>E HALLOWEEN Tosta de Frankenstein (Tosta de guacamole)</p> <p>1º Arroz de pescado</p> <p>2º Nuggets de pollo con tomate</p> <p>P Atauá de chocolate</p> <p>Tajín de Verduras Pescado al papillote /Fruta</p> | <p>31</p> <p>E HALLOWEEN Tosta de Frankenstein (Tosta de guacamole)</p> |