

CEIP L'ILLA

lilla
366_lilla

Juny - 2024 MENU CATERING L'ILLA

FRUITES DE TEMPORADA:

Meló, Meló d'Alger
Nectarí, Bresquilla
Albercoc, Banana
Pera, Pruna

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1316

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>3</p> <p>Fulleres verdes, tomaca, olives i verat</p> <p>811,47 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Macarrons integrals amb bonyesa vegetal, tomata i formatge</p> <p>35,63g CA FE FE</p> <p>263,64mg HDC</p> <p>Bacallà a la llauna amb base de verdures</p> <p>7,56mg HDC</p> <p>123,19g LIP</p> <p>20,31g LIP</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspatxo Mandonguilles vegetals /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota i cogombre</p> <p>1078,76 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Llenties a la jardineria</p> <p>46,28g CA FE FE</p> <p>326,67mg HDC</p> <p>PIZZERO</p> <p>10,08mg HDC</p> <p>146,38g LIP</p> <p>34,74g LIP</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus Carn roja magra /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Fulleres verdes, carabasseta, tomaca, dacsa i carlota</p> <p>846,40 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>51,15g CA FE FE</p> <p>145,59mg HDC</p> <p>Pollastre rostit (Infantil: Pollastre desossat) amb pebrots</p> <p>8,03mg HDC</p> <p>103,01g LIP</p> <p>35,11g LIP</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Peix a la llima /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Hummus de cigrons</p> <p>870,55 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>43,40g CA FE FE</p> <p>283,78mg HDC</p> <p>Seitò en tempura/ (INF:Luç empanat) amb amanida</p> <p>7,12mg HDC</p> <p>103,52g LIP</p> <p>30,91g LIP</p> <p>Lacti</p> <p>Xampinyons gratinats Carn d'au /Fruita</p>	<p>7</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota i raves</p> <p>870,39 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Crema de porros i carabasseta amb dacsa</p> <p>25,54g CA FE FE</p> <p>102,05mg HDC</p> <p>Llom al forn amb creïlles</p> <p>6,30mg HDC</p> <p>73,37g LIP</p> <p>68,44g LIP</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Torrada de tomata, formatge fresc i anxoves Remenat d'alls tendres /Fruita</p>
<p>10</p> <p>Salmorejo</p> <p>999,89 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Amanida de pasta tricolor (Infantil: Pasta italiana)</p> <p>34,66g CA FE FE</p> <p>139,43mg HDC</p> <p>Llonganisses amb samfaina</p> <p>6,66mg HDC</p> <p>118,34g LIP</p> <p>61,98g LIP</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Peix al papillote /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, carlota i dacsa</p> <p>993,47 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Cigrons amb sèpia i carlota</p> <p>45,62g CA FE FE</p> <p>411,49mg HDC</p> <p>Pizza margarida</p> <p>10,06mg HDC</p> <p>145,17g LIP</p> <p>26,05g LIP</p> <p>Fruita</p> <p>Graellada de verdures Carn blanca /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Tomaca i formatge tendre</p> <p>941,31 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>41,31g CA FE FE</p> <p>266,72mg HDC</p> <p>Medalló de lluç amb carlota</p> <p>4,81mg HDC</p> <p>112,85g LIP</p> <p>36,73g LIP</p> <p>Fruita</p> <p>Cous cous amb especies Carn roja magra /Fruita</p>	<p>13</p> <p>Encisam, espinacs, tomaca i formatge</p> <p>805,28 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Fesols blancs amb verdures - P/ECO (Infantil: Puré de fesols)</p> <p>45,96g CA FE FE</p> <p>414,81mg HDC</p> <p>Rellom al forn amb cous cous</p> <p>8,01mg HDC</p> <p>85,15g LIP</p> <p>33,05g LIP</p> <p>Lacti</p> <p>Xips de moniato al forn Peix blau /Fruita</p>	<p>14</p> <p>Fulleres verdes, tomaca, dacsa, carlota i soja</p> <p>862,61 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>34,24g CA FE FE</p> <p>145,04mg HDC</p> <p>Salmó al forn amb bajoquetes</p> <p>5,65mg HDC</p> <p>94,01g LIP</p> <p>38,85g LIP</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal Pizza de verdures i formatge /Fruita</p>
<p>17</p> <p>Fulleres verdes, tomaca, dacsa, carlota i soja</p> <p>967,94 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Conches genovesa amb formatge</p> <p>44,58g CA FE FE</p> <p>422,11mg HDC</p> <p>Luç a la marinera</p> <p>5,95mg HDC</p> <p>115,46g LIP</p> <p>50,33g LIP</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Amanida tropical</p> <p>919,03 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Llenties a l'hortolana P/ECO</p> <p>64,44g CA FE FE</p> <p>133,63mg HDC</p> <p>Pollastre al forn (Infantil: Pollastre desossat) amb panolla (Infantil: dacsa saltada)</p> <p>10,59mg HDC</p> <p>97,98g LIP</p> <p>29,11g LIP</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb arròs Peix blanc /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>804,40 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, pèsol maionesa)</p> <p>41,58g CA FE FE</p> <p>206,02mg HDC</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>6,82mg HDC</p> <p>128,41g LIP</p> <p>34,81g LIP</p> <p>Fruita</p> <p>Pèsols amb pernil i ceba Broquetes de titot /Fruita</p>	<p>20</p> <p>Fulleres verdes, carabasseta, tomaca, dacsa i carlota</p> <p>869,58 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Crema festival de llegums amb tostons</p> <p>32,93g CA FE FE</p> <p>334,13mg HDC</p> <p>Hamburguesa completa (Infantil: H. planxa) amb creïlles rostides 'tex-mex' (Infantil: Fruita ECO)</p> <p>11,13mg HDC</p> <p>141,27g LIP</p> <p>18,95g LIP</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Gaspatxo Peix a la llima /Fruita</p>	<p>21</p> <p>Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>972,27 KCAL PROT CA FE FE</p> <p>Calamars enfarinats (Infantil: figuretes de peix)</p> <p>47,22g CA FE FE</p> <p>253,30mg HDC</p> <p>Paella valenciana</p> <p>8,88mg HDC</p> <p>121,93g LIP</p> <p>37,23g LIP</p> <p>Gelat</p> <p>Amanida completa Fruita de ceba /Fruita</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>

CEIP L'ILLA

illa
366_illa

Junio - 2024 MENU CATERING L'ILLA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Melón, Sandía
Nectarina, Melocotón
Albaricoque, Banana
Pera, Ciruela

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1316

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>3</p> <p>Hojas verdes, tomate, aceitunas y caballa</p> <p>Macarrones integrales con boloñesa vegetal, tomate y queso</p> <p>Bacalao a la llauna con base de verduras</p> <p>Fruta</p> <p>Gaspacho</p> <p>Albóndigas vegetales /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria y pepino</p> <p>Lentejas a la jardinera</p> <p>PIZZERO</p> <p>Fruta</p> <p>Tosta de hummus</p> <p>Carne roja magra /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>Pollo asado (Infantil: Pollo deshuesado) con pimientos</p> <p>Fruta</p> <p>Brochetas de verduras</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p>	<p>6</p> <p>Hummus de garbanzos</p> <p>Arroz rossejat</p> <p>Boquerones en tempura (INF: Rodaja de merluza) con ensalada</p> <p>Lácteo</p> <p>Champiñones gratinados</p> <p>Carne de ave /Fruta</p>	<p>7</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria y rábanos</p> <p>Crema de puerros y calabacín con maíz</p> <p>Lomo al horno con patatas</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Tostada de tomate, queso fresco y anchoas</p> <p>Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>
<p>10</p> <p>Salmorejo</p> <p>Ensalada de pasta tricolor (Infantil: Pasta italiana)</p> <p>Longanizas con pisto</p> <p>Fruta</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes</p> <p>Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Lechuga, tomate, espárragos, zanahoria y maíz</p> <p>Garbanzos con sepia y zanahoria</p> <p>Pizza margarita</p> <p>Fruta</p> <p>Parrillada de verduras</p> <p>Carne blanca /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Tomate y queso fresco</p> <p>Arroz a la milanesa</p> <p>Medallón de merluza con zanahoria</p> <p>Fruta</p> <p>Cous cous con especias</p> <p>Carne roja magra /Fruta</p>	<p>13</p> <p>Lechuga, espinacas, tomate y queso</p> <p>Alubias blancas con verduras - P/ECO (Infantil: Puré de alubias)</p> <p>Solomillo al horno con cous cous</p> <p>Lácteo</p> <p>Chips de boniato al horno</p> <p>Pescado azul /Fruta</p>	<p>14</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Salmón al horno con judías verdes</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal</p> <p>Pizza de verduras y queso /Fruta</p>
<p>17</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja</p> <p>Caracolas genovesa con queso</p> <p>Merluza a la marinera</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha</p> <p>Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Ensalada Tropical</p> <p>Lentejas a la hortelana P/ECO</p> <p>Pollo al horno (Infantil: Pollo deshuesado) con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)</p> <p>Fruta</p> <p>Verduras salteadas con arroz</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p>	<p>19</p> <p>Gaspacho andaluz</p> <p>Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa)</p> <p>Fideua de pescado y marisco</p> <p>Fruta</p> <p>Guisantes con cebolla y jamón</p> <p>Brochetas de pavo /Fruta</p>	<p>20</p> <p>Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Crema festival de legumbres con tostones</p> <p>Hamburguesa completa (Infantil: H. plancha) con patatas asadas tex-mex (Infantil: patatas)</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Gaspacho</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p>	<p>21</p> <p>Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>Calamares enharinados (Infantil: figuritas de pescado)</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Helado</p> <p>Ensalada completa</p> <p>Tortilla de cebolla /Fruta</p>
<p>22</p> <p>Fruta</p>	<p>23</p> <p>Fruta</p>	<p>24</p> <p>Fruta</p>	<p>25</p> <p>Fruta</p>	<p>26</p> <p>Fruta</p>
<p>27</p> <p>Fruta</p>	<p>28</p> <p>Fruta</p>	<p>29</p> <p>Fruta</p>	<p>30</p> <p>Fruta</p>	<p>31</p> <p>Fruta</p>