

CEIP Pablo Neruda

usuário: ceip_pablo_neruda
contraseña: 179_ceip_pablo_neruda

Abril - 2024 Mensual Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

banana, pera
maduixa, taronja
taronja, poma

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 40

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 Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>2</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>3</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>4</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>5</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>8</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>9</p> <p>E Encisam, tomaca, dacs i carlota</p> <p>1º Pasta a la italiana</p> <p>2º Rodanxa de lluç amb pèsols amb ceba</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Remenat d'all tendres /Fruita</p>	<p>10</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i ceba</p> <p>1º Sopa d'olla</p> <p>2º Pollastre al forn amb panolla (Infantil dacs saltada)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Wok de verdures Peix a la llima /Fruita</p>	<p>11</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Potatge de cigrons amb verdures ECO</p> <p>2º Truita de creïlla amb formatge fresc</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Amanida completa Hamburguesa de pollastre i bròcoli /Fruita</p>	<p>12</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Arròs amb bledes</p> <p>2º Llonganisses amb tomaca</p> <p>P Iogurt Artesà</p> <p>S Crema de xampinyó Peix al papillote /Fruita</p>
<p>15</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Llentilles amb verdures P/ECO</p> <p>2º Truita de creïlla amb pa, tomaca i pernil</p> <p>P Fruita</p> <p>S Verdures saltejades amb arròs Carn roja magra /Fruita</p>	<p>16</p> <p>E Hummus de carlota</p> <p>1º Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, pèsol, maionesa)</p> <p>2º Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Panolla amb sal Sandvitx vegetal /Fruita</p>	<p>17</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i cogombre</p> <p>1º Macarrons integrals napolitana</p> <p>2º Aladroc en tempura amb salsa tàrtara</p> <p>P Fruita</p> <p>S Creïlles al gratén Ou /Fruita</p>	<p>18</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Mongetes del ganxet amb hortalisses</p> <p>2º Rellom en salsa espanyola amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Sopa de verdures Croquetes casolanes de peix /Fruita</p>	<p>19</p> <p>E Encisam, olives, dacs i tomaca</p> <p>1º Crema (coliflor, chirivía, carlota, carabasseta) P/ECO amb tostons</p> <p>2º Polit al curri amb creïlles</p> <p>P Lacti</p> <p>S Broquetes de verdures Peix blau /Fruita</p>
<p>22</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i olives</p> <p>1º Canelons gratinats amb beixamel</p> <p>2º Abadejo gratinat provençal amb tomaca grillé</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bajoqueta saltejada Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>23</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>2º Pollastre a la mel amb pebrots</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Carabassa i creïlla al microones Truita de formatge /Fruita</p>	<p>24</p> <p>E DIA DEL SALMOREJO Salmorejo</p> <p>1º Cigrons amb espinacs</p> <p>2º Coca de titaina valenciana</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de carabasseta Peix al papillote /Fruita</p>	<p>25</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2º Lluç amb salsa verda amb bròquil</p> <p>P Fruita</p> <p>S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Carn d'au /Fruita</p>	<p>26</p> <p>E Amanida amb fruita</p> <p>1º Crema de pèsols i carlota amb tostons</p> <p>2º Mandonguilles estile marroquina amb creïlles</p> <p>P Iogurt valencià</p> <p>S Cous cous amb especies Pizza casolana de verdures fresques de</p>
<p>29</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i pimentó</p> <p>1º Guisat de creïlles i verdures de temporada amb "majado"</p> <p>2º Goulash de magre amb gnochchis</p> <p>P Fruita</p> <p>S Xips de moniato al forn Peix a la llima /Fruita</p>	<p>30</p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º "Quesadilla" vegetal</p> <p>2º Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de carlota Ou /Fruita</p>			

CEIP Pablo Neruda

usuario: ceip_pablo_neruda
contraseña: 179_ceip_pablo_neruda

Abril - 2024 Mensual Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

banana, pera
fresa, naranja
pinya

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 40

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 Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>2</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>3</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>4</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>5</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>8</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>9</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>1º Caracolas a la italiana</p> <p>2º Rodaja de merluza con guisantes encebollados</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Calabacín a la plancha Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla</p> <p>1º Sopa de cocido</p> <p>2º Pollo al horno con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Wok de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Potaje de garbanzos con verduras ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con queso fresco</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Ensalada completa Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Arroz con acelgas</p> <p>2º Longanizas con tomate</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Crema de champiñón Pescado al papillote /Fruta</p>
<p>15</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con pan, tomate y jamón</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Verduras salteadas con arroz Carne roja magra /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Hummus de zanahoria</p> <p>1º Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa)</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Mazorca de maíz con sal Sandwich vegetal /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y pepino</p> <p>1º Macarrones integrales napolitana</p> <p>2º Boquerones enharinados con salsa tártara</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Patatas al gratén Huevo /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Judías del ganxet con hortalizas</p> <p>2º Solomillo en salsa española con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Sopa de verduras Croquetas caseras de pescado /Fruta</p>	<p>19</p> <p>E Lechuga, olivas, maíz y tomate</p> <p>1º Crema (coliflor, chirivía, zanahoria, calabacín) P/ECO con tostones</p> <p>2º Pavo al curry con patatas</p> <p>P Lácteo</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Brochetas de verduras Pescado azul /Fruta</p>
<p>22</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y olivas</p> <p>1º Canelones gratinados con bechamel</p> <p>2º Bacalao gratinado provenzal con tomate grillé</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Judías verdes salteadas Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>23</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>2º Pollo a la miel con pimientos</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Calabaza y patata al microondas Tortilla de queso /Fruta</p>	<p>24</p> <p>E DIA DEL SALMOREJO Salmorejo</p> <p>1º Garbanzos con espinacas</p> <p>2º Coca de titaina valenciana</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Crema de calabacín Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>25</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Merluza en salsa verde con brócoli</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne de ave /Fruta</p>	<p>26</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Crema de guisantes y zanahoria con tostones</p> <p>2º Albóndigas estilo marroquí con patatas</p> <p>P Yogur valenciano</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Cous cous con especias Pizza casera de verduras frescas de temporada</p>
<p>29</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y pimiento</p> <p>1º Guisado de patatas y verduras de temporada con majado</p> <p>2º Goulash de magro con gnocchis</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta</p>	<p>30</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada</p> <p>1º Quesadilla vegetal</p> <p>2º Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales)</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Crema de zanahoria Huevo /Fruta</p>			