

CEIP Pablo Neruda

usuário: ceip_pablo_neruda
contraseña: 179_ceip_pablo_neruda

Juny - 2024 Mensual Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

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

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>3</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca i carlota</p> <p>Llenties a la jardineria</p> <p>Truita de carbassó amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Mandonguilles vegetals /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Encisam "trocadero", tomaca, carlota i dacsca</p> <p>Macarrons a la italiana amb tonyina</p> <p>Lluç a la provençal amb bròquil</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus</p> <p>Carn roja magra /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>Pollastre rostit al forn amb pebrots</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Aladros en tempura amb salsa tàrtara</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Xampinyons gratinats</p> <p>Carn d'au /Fruita</p>	<p>7</p> <p>Salmorejo</p> <p>Ensalada de creïlla, vegetals i olives</p> <p>Longanisses amb samfaina</p> <p>Lacti</p> <p>Bajoqueta saltejada</p> <p>Remenat d'alls tendres /Fruita</p>
<p>10</p> <p>Encisam, olives, dacsca i tomaca</p> <p>Crema de carbassa torrada</p> <p>Goulash de titot amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb pasta</p> <p>Peix al papillote /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Encisam, pimentó, tomaca i carlota</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Crunch de salmó amb minestra de verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Graellada de verdures</p> <p>Carn blanca /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>Hamburguesa completa amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Cous cous amb especíes</p> <p>Peix blau /Fruita</p>	<p>13</p> <p>Gaspatxo de meló d'alger</p> <p>Ensalada de pasta tricolor (vegetals, tomaca cherry, alvocat, tonyina i ou)</p> <p>Abadejo a la biscaina</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Xips de moniato al forn</p> <p>Carn roja magra /Fruita</p>	<p>14</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llenties a l'hortolana</p> <p>Truita de creïlla amb pa, tomaca i pernil</p> <p>Iogur natural</p> <p>Panolla amb sal</p> <p>Pizza de verdures i formatge /Fruita</p>
<p>17</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca i carlota</p> <p>Caragols de mar a l'oli d'oliva amb juliana de verdures</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa</p> <p>Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Crema freda de meló P/ECO</p> <p>Amanida de cigrons, verdures i quinoa</p> <p>Aletes de pollastre amb allada amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de porro</p> <p>Peix blanc /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Tomaca i formatge tendre</p> <p>Ous bellavista</p> <p>Fideuà de Gandia (peix i marisc)</p> <p>Fruita</p> <p>Péssols amb pernil i ceba</p> <p>Bruquetes de tofu /Fruita</p>	<p>20</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Crema de llenties roges amb poma rostida</p> <p>Rel·lom de porc al forn amb blat tendre</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p>21</p> <p>Hummus d'albergínia amb nachos</p> <p>Aperitiu especial: Patates braves i rabes enfarinades</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Gelat</p> <p>Amanida completa</p> <p>Truita de ceba /Fruita</p>
<p>22</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca i carlota</p> <p>Macarrons a la italiana amb tonyina</p> <p>Lluç a la provençal amb bròquil</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus</p> <p>Carn roja magra /Fruita</p>	<p>23</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>Pollastre rostit al forn amb pebrots</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p>24</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Aladros en tempura amb salsa tàrtara</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Xampinyons gratinats</p> <p>Carn d'au /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Salmorejo</p> <p>Ensalada de creïlla, vegetals i olives</p> <p>Longanisses amb samfaina</p> <p>Lacti</p> <p>Bajoqueta saltejada</p> <p>Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	
<p>26</p> <p>Encisam, olives, dacsca i tomaca</p> <p>Crema de carbassa torrada</p> <p>Goulash de titot amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb pasta</p> <p>Peix al papillote /Fruita</p>	<p>27</p> <p>Encisam, pimentó, tomaca i carlota</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Crunch de salmó amb minestra de verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Graellada de verdures</p> <p>Carn blanca /Fruita</p>	<p>28</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>Hamburguesa completa amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Cous cous amb especíes</p> <p>Peix blau /Fruita</p>	<p>29</p> <p>Gaspatxo de meló d'alger</p> <p>Ensalada de pasta tricolor (vegetals, tomaca cherry, alvocat, tonyina i ou)</p> <p>Abadejo a la biscaina</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Xips de moniato al forn</p> <p>Carn roja magra /Fruita</p>	<p>30</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llenties a l'hortolana</p> <p>Truita de creïlla amb pa, tomaca i pernil</p> <p>Iogur natural</p> <p>Panolla amb sal</p> <p>Pizza de verdures i formatge /Fruita</p>

CEIP Pablo Neruda

usuario: ceip_pablo_neruda
contraseña: 179_ceil_pablo_neruda

Junio - 2024 Mensual Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

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 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.

<p>3</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y zanahoria Lentejas a la jardinera Tortilla de calabacín con queso fresco Fruta Gaspacho Albóndigas vegetales /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Lechuga trocadero, tomate, zanahoria y maíz Macarrones a la italiana con atún Merluza a la provenzal con brócoli Fruta Tosta de hummus Carne roja magra /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecológica Sopa de cocido con verduras ECO Pollo asado con pimientos Fruta Brochetas de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p>6</p> <p>Ensalada fresca ecológica Arroz rossejat Boquerones enharinados con salsa tártara Fruta ECO Champiñones gratinados Carne de ave /Fruta</p>	<p>7</p> <p>Salmorejo Ensalada de patata, vegetales y aceitunas Longanizas con pisto Lácteo Judías verdes salteadas Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>
<p>10</p> <p>Lechuga, olivas, maíz y tomate Crema de calabaza asada Goulash de pavo con cous cous Fruta Verduras salteadas con pasta Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Lechuga, pimiento, tomate y zanahoria Arroz a la cubana (tomate y huevo) Crunch de salmón con menestra de verduras Fruta Parrillada de verduras Carne blanca /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca ecológica Alubias blancas con verduras - P/ECO Hamburguesa completa con patatas Fruta Cous cous con especias Pescado azul /Fruta</p>	<p>13</p> <p>Gaspacho de sandía Ensalada de pasta tricolor (vegetales, cherrys, aguacate, atún y huevo) Bacalao a la vizcaína Fruta ECO Chips de boniato al horno Carne roja magra /Fruta</p>	<p>14</p> <p>Ensalada fresca ecológica Lentejas a la hortelana Tortilla de patata con pan, tomate y jamón Yogur natural Mazorca de maíz con sal Pizza de verduras y queso /Fruta</p>
<p>17</p> <p>Lechuga, tomate, maíz y zanahoria Caracolas al aceite de oliva con juliana de verduras Merluza a la marinera Fruta Calabacín a la plancha Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Crema fría de melón P/ECO Ensalada de garbanzos, verduras y quinoa Alitas de pollo al ajillo con patatas Fruta Crema de puerros Pescado blanco /Fruta</p>	<p>19</p> <p>Tomate y queso fresco Huevos bellavista Fideuá de Gandia (pescado y marisco) Fruta Guisantes con cebolla y jamón Brocheta de tofu /Fruta</p>	<p>20</p> <p>Ensalada fresca ecológica Crema de lentejas rojas con manzana asada Solomillo de cerdo al horno con trigo tierno Fruta ECO Gaspacho Pescado al limón /Fruta</p>	<p>21</p> <p>Hummus de berenjena con nachos Aperitivo especial: Patatas bravas y rabas enharinadas Paella valenciana con pollo de campo Helado Ensalada completa Tortilla de cebolla /Fruta</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>
<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>
<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>