

CEIP Pablo Neruda

usuário: pablo_neruda
contraseña: 40_pablo_neruda

Octubre - 2024 Mensual Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Pera, Poma
Banana, Kiwi
Persimon

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 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>1</p> <p>E Amanida amb fruita KCAL 812,04 PROT 36,55g CA 179,89mg FE 6,66mg HDC 88,92g LIP 34,64g</p> <p>1º Ous farcits 2º Arròs de tador (secret, bolets i carabassa) Fruita</p> <p>S Bajoqueta saltejada Tosta d'hummus /Fruita</p>	<p>2</p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 935,64 PROT 39,98g CA 223,08mg FE 1,97mg HDC 126,73g LIP 41,86g</p> <p>1º Crema festival de llegums amb cruïent de blat 2º Llomello a la planxa amb pimentó italià Fruita ECO</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 KCAL 782,92 PROT 36,67g CA 252,88mg FE 4,27mg HDC 72,43g LIP 39,18g</p> <p>1º Canelons gratinats amb beixamel 2º Gallineta a la marinera Fruita</p> <p>S Sopa minestrone Remenat de pèsols amb pernil /Fruita</p>	<p>4</p> <p>E DIA DELS ANIMALS Amanida fresca ecològica KCAL 808,02 PROT 35,55g CA 354,77mg FE 8,97mg HDC 108,21g LIP 26,55g</p> <p>1º Llentilles amb verdures P/ECO 2º Pepito valencià casolà Lacti</p> <p>S Bullit valencià Curri de pollastre i carlota /Fruita</p>	
<p>7</p> <p>E DIA VERD Amanida de verdures de temporada KCAL 898,54 PROT 31,90g CA 454,75mg FE 7,70mg HDC 108,82g LIP 37,80g</p> <p>1º Espaguetis integrals a la napolitana amb formatge 2º Truita paisana amb pa, oli i pebre roig Fruita</p> <p>S Carabasseta a la planxa Carn d'au /Fruita</p>	<p>8</p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 774,77 PROT 40,79g CA 125,13mg FE 5,63mg HDC 100,61g LIP 34,05g</p> <p>1º Sopa d'au amb verdures ecològiques 2º Pollastre rostit amb creïlles Fruita</p> <p>S Xampinyons gratinats Peix blau /Fruita</p>	<p>9</p> <p>E Festiu</p> <p>S</p>	<p>10</p> <p>E Hummus de cigrons amb bastons KCAL 864,77 PROT 31,07g CA 145,51mg FE 6,10mg HDC 118,58g LIP 29,51g</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou) 2º Abadeget arrebossat amb amanida Fruita ECO</p> <p>S Bròquil al vapor Carn blanca magra /Fruita</p>	<p>11</p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 790,56 PROT 40,78g CA 395,08mg FE 5,59mg HDC 105,00g LIP 25,45g</p> <p>1º Cigrons amb verdures 2º Rellom de porc en salsa amb cous cous Iogurt valencià</p> <p>S Wok de verdures Peix a la llima /Fruita</p>
<p>14</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 789,59 PROT 30,98g CA 462,79mg FE 4,70mg HDC 60,86g LIP 47,73g</p> <p>1º Crema de pèsols i mozzarella amb oli d'alfàbega 2º Llonganisses amb samfaina Fruita</p> <p>S Taboule de couscous Peix a la llima /Fruita</p>	<p>15</p> <p>E DIA VERD Amanida fresca ecològica KCAL 779,99 PROT 27,23g CA 217,38mg FE 9,62mg HDC 117,70g LIP 22,95g</p> <p>1º Fabada vegetal P/ECO 2º Truita de creïlla amb carabasseta a la planxa Fruita ECO</p> <p>S Crema de porro "Fajita" casolana /Fruita</p>	<p>16</p> <p>E Amanida amb fruita KCAL 752,99 PROT 31,64g CA 246,89mg FE 5,26mg HDC 125,48g LIP 28,54g</p> <p>1º Pasta a la italiana 2º Rodanxa de lluç amb bajoquetes Fruita</p> <p>S Xips de moniato al forn Carn blanca /Fruita</p>	<p>17</p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 747,60 PROT 44,22g CA 204,83mg FE 9,05mg HDC 93,07g LIP 22,89g</p> <p>1º Llentilles amb verdures P/ECO 2º Pit de pollastre a la crema amb xampinyons Fruita</p> <p>S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Peix al papillote /Fruita</p>	<p>18</p> <p>E Hummus d'albergínia amb rosquilletes KCAL 926,36 PROT 41,64g CA 452,51mg FE 9,53mg HDC 116,33g LIP 32,03g</p> <p>1º Amanida completa amb pernil cuit i formatge fresc 2º Arròs del senyoret Lacti</p> <p>S Verdutres estofades amb pollastre Ous al plat /Fruita</p>
<p>21</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 787,90 PROT 29,97g CA 169,02mg FE 6,09mg HDC 97,63g LIP 31,34g</p> <p>1º Bullit valencià (Infantil: Puré de bullit) 2º Goulash de magre amb arròs pilaf Fruita</p> <p>S Panolla amb sal Peix blau /Fruita</p>	<p>22</p> <p>E Amanida amb fruita KCAL 796,47 PROT 28,89g CA 226,05mg FE 6,73mg HDC 109,66g LIP 27,36g</p> <p>1º Macarrons integrals genovesa (xampinyó, bacon, tomaca) 2º Bacallà lactonesa amb carlota al vapor Fruita</p> <p>S Minestra saltejada Truita de ceba /Fruita</p>	<p>23</p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 848,93 PROT 56,23g CA 211,51mg FE 10,08mg HDC 109,38g LIP 32,04g</p> <p>1º Sopa d'olla 2º Bullit complet (carn, cigrons, creïlla, verdures) amb pilota Fruita ECO</p> <p>S Bajoqueta saltejada Peix blanc /Fruita</p>	<p>24</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 929,05 PROT 30,20g CA 221,84mg FE 7,11mg HDC 88,07g LIP 50,60g</p> <p>1º Arròs amb bledes 2º Calamars andalusa (arrebossat casolà) amb salsa tàrtara 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 KCAL 811,79 PROT 41,98g CA 327,72mg FE 10,16mg HDC 69,73g LIP 40,02g</p> <p>1º Llentilles pardines estofades P/ECO 2º Ous a l'forn amb samfaina Iogurt Artesà</p> <p>S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Lasanya de carabasseta /Fruita</p>
<p>28</p> <p>E Amanida amb fruita KCAL 780,99 PROT 24,95g CA 195,94mg FE 4,67mg HDC 128,61g LIP 19,34g</p> <p>1º Crema de carabassa i moniato torrat P/ECO amb tostons 2º Mandonguilles vegetals a la jardineria Fruita</p> <p>S Tomata amb tonyina, ou dur i olives Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	<p>29</p> <p>E Amanida fresca ecològica KCAL 796,04 PROT 39,29g CA 226,10mg FE 9,98mg HDC 99,03g LIP 27,65g</p> <p>1º Potatge de cigrons amb espinacs 2º Aletes de pollastre amb creïlles Fruita</p> <p>S Verdures saltejades amb arròs Peix blanc /Fruita</p>	<p>30</p> <p>E DIA VERD Hummus de cigrons con nachos KCAL 848,92 PROT 47,62g CA 206,79mg FE 13,38mg HDC 140,47g LIP 35,58g</p> <p>1º Espaguetis al pomodoro 2º Truita francesa amb amanida 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) KCAL 976,72 PROT 31,23g CA 125,03mg FE 5,67mg HDC 122,47g LIP 49,77g</p> <p>1º Arròs negre 2º Carn de zombi amb sang (Escalopa amb tomaca) 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>S</p>

CEIP Pablo Neruda

usuario: pablo_neruda
contraseña: 40_pablo_neruda

Octubre - 2024 Mensual Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, Manzana
Banana, Kiwi
Persimon

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 Ensalada con fruta</p> <p>1º Huevos rellenos</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 con crujiente de trigo</p> <p>2º Lomo de cerdo a la plancha con pimiento italiano</p> <p>P Fruta ECO</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 Canelones gratinados con bechamel</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 Pepito valenciano casero</p> <p>P Lácteo</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 rustido con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>Champiñones gratinados Pescado azul /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</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 Fruta ECO</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 Yogur valenciano</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 Fabada vegetal 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 Fruta</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 Ensalada completa con jamón cocido y queso fresco</p> <p>2º Arroz del senyoret</p> <p>P Lácteo</p> <p>Verduras estofadas con pollo Huevos al plato /Fruta</p>
<p>21</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada</p> <p>1º Hervido valenciano (Infantil: 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 Cocido completo (carne, garbanzos, patata, verduras) con pelota</p> <p>P Fruta ECO</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 Calamares andaluza (rebozado casero) con salsa tártara</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 Huevos al horno con pisto</p> <p>P Yogur Artesano</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 Alitas 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 negro</p> <p>2º Carne de zombi con sangre (Escalope con tomate)</p> <p>P Atauá de chocolate</p> <p>Tajín de Verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>32</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>