

San Juan Bautista

usuariu: san_juan_bautista
 contrasenya: 125_san_juan_bautista

Abril - 2024 MENU CATERING SAN
 JUAN BAUTISTA

FRUITES DE TEMPORADA:

- banana, pera
- maduixa, taronja
- taronja, poma

DESCARREGA'T
 LA NOSTRA APP

EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 70

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1ª de Mayo - 46100 Burjassot (València)
 T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisat per la nutricionista
 col·legiada Laura Guillen, Núm. CV00275

Disposem de menús adaptats a fedats 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 col·legats/gens està disponible en la
 cuina i en la direcció del centre.

1	2	3	4	5
<p>1</p> <p>Festiu</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>2</p> <p>Festiu</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>3</p> <p>Festiu</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>4</p> <p>Festiu</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>5</p> <p>Festiu</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>
<p>8</p> <p>Festiu</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>9</p> <p>Fulles verdes, tomaca cherry, dacsa, formatge</p> <p>Lentilles amb verdures</p> <p>Truita de creïlla amb pernil</p> <p>Fruita</p> <p>Carabassa a la planxa /Fruita</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>10</p> <p>Canonges, blat de moro, enciam, carabasseta i tomaca</p> <p>Carapols amb tonyina i tomaca amb formatge</p> <p>Lluç a la marinera amb pesols amb ceba</p> <p>Wok de verdures</p> <p>Remenant d'altres tendres /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>11</p> <p>Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsa carbota</p> <p>Capritx de calamar</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Lacti</p> <p>Amanida completa</p> <p>Peix a la papillote /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>12</p> <p>Enciam, tomàquet, olives, poma</p> <p>Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>PIZZERO</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de xampinyó</p> <p>Carro roja magra /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>
<p>15</p> <p>Enciam, tomaca, espàrrecs, dacsa, carbota</p> <p>Lentilles amb verdures</p> <p>Reüllom de porc en salsa amb cous-cous</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb arròs</p> <p>Peix blau /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>16</p> <p>Enciam, tomaca, dacsa, col morada</p> <p>Macarrons integrats a la napolitana (tomaca, ceba, formatge)</p> <p>Bacallà a la "koskera"</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures</p> <p>Carro blanca /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>17</p> <p>Enciam, tomàquet, olives, poma</p> <p>Crema de verdures i llegums P/ECO</p> <p>Alletes de pollastre amb creïlles</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Creïlles al gratin</p> <p>Peix blanc /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>18</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsa, carbota i soja</p> <p>Arròs a banda</p> <p>Truita de creïlla amb formatge fresc</p> <p>Lacti</p> <p>Sopa de verdures</p> <p>Carro d'au /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>19</p> <p>DIA DE BARBARCOA</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>
<p>22</p> <p>Fulles verdes, olives, tomaca, tonyina i dacsa</p> <p>Pasta a la bolonyesa amb formatge</p> <p>Salmó a la taronja amb bajoquetes</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada</p> <p>Carro magra de porc /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>23</p> <p>Enciam, tomaca, dacsa i ceba</p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Llomello a la planxa amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Carabassa i creïlla al microones</p> <p>Peix a la papillote /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>24</p> <p>Hummus de cigrons</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Maire enfornat amb amanida</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carabasseta</p> <p>Truita de formatge /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>25</p> <p>Fulles verdes, tomaca cherry, dacsa, formatge</p> <p>Sopa d'olla</p> <p>Pollastre a la mel amb pebrots</p> <p>Lacti</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig planxa</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>26</p> <p>Canonges, blat de moro, enciam, carabasseta i tomaca</p> <p>Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, péssol, maionesa)</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Canons</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>
<p>29</p> <p>Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsa carbota</p> <p>Entremesos variats</p> <p>Paela del nostre mestre arosser</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>30</p> <p>Enciam, tomàquet, olives, poma</p> <p>Lentilles amb verdures P/ECO</p> <p>Mandonguilles estile marroquina amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carbota</p> <p>Ou /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>31</p> <p>Canonges, blat de moro, enciam, carabasseta i tomaca</p> <p>Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, péssol, maionesa)</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Canons</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>32</p> <p>Canonges, blat de moro, enciam, carabasseta i tomaca</p> <p>Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, péssol, maionesa)</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Canons</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>	<p>33</p> <p>Canonges, blat de moro, enciam, carabasseta i tomaca</p> <p>Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, péssol, maionesa)</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Canons</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC UP</p>

San Juan Bautista

usuario: san_juan_bautista

contraseña: 125_san_juan_bautista

Abril - 2024 MENU CATERING SAN JUAN BAUTISTA

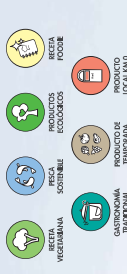
FRUTAS DE TEMPORADA:

- banana, pera
- fresa, naranja
- piña

DESCARGA NUESTRA APP

TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 70

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



Avenida: 1º de Mayo - 46100 Burjassot (Valencia)
 T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com
 Menú revisado por la nutricionista colegiada Laura Guillam, N.º CV020725

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.

	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	UP	
1							Festivo
2							Festivo
3							Festivo
4							Festivo
5							Festivo
8	880,09	99,64	170,20mg	10,93mg	119,04g	25,32g	Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria Lentejas con verduras Solomillo de cerdo en salsa con coulis Fruta
9	930,61	48,20g	238,20mg	11,20mg	112,04g	32,80g	Hojas verdes, tomate cherry, maíz, queso Lentejas con verduras Tortilla de patata con jamón serrano Fruta
10	788,67	46,83g	430,76mg	6,06mg	105,49g	33,57g	Canónigos, maíz, lechuga, calabacín y tomate Caracolas con atún y tomate con queso Merluza a la marinera con guisantes encebollados Fruta
11	751,00	28,27g	280,63mg	5,62mg	100,14g	26,40g	Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria Capricho de calamar Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla) Lácteo
12	927,53	44,62g	283,44mg	7,46mg	129,67g	30,52g	Lechuga, tomate, aceitunas, manzana Sopa de cocido con verduras ECO PIZZERO Fruta
15	880,09	99,64	170,20mg	10,93mg	119,04g	25,32g	Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria Lentejas con verduras Solomillo de cerdo en salsa con coulis Fruta
16	867,59	32,74g	224,19mg	5,17mg	134,78g	28,92g	Lechuga, tomate, aceitunas, manzana Macarrones integrales a la napolitana gratinados Bacalao a la koskera Fruta
17	843,87	30,97g	157,17mg	7,07mg	90,06g	40,20g	Lechuga, tomate, aceitunas, manzana Crema de verduras y legumbres P/ECO Alitas de pollo al horno con patatas Fruta ECO
18	811,07	31,41g	325,63mg	4,73mg	97,64g	32,98g	Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja Arroz a banda Tortilla de patata con queso fresco Lácteo
19							DIA DE BARBACOA
22	945,82	55,25g	457,20mg	7,88mg	98,22g	52,55g	Hojas verdes, aceitunas, tomate, atún y maíz Pastas a la boloñesa con queso Salmon a la naranja con judías verdes Fruta
23	756,73	32,01g	176,71mg	9,20mg	95,96g	38,97g	Lechuga, tomate, maíz y cebolla Garbanzos con espinacas Lomo de cerdo a la plancha con patatas Fruta
24	852,35	36,55g	165,52mg	7,16mg	119,95g	36,20g	Hummus de garbanzos Arroz a la cubana (tomate y huevo) Bacaladilla enharinada con ensalada Fruta
25	825,02	59,89g	375,63mg	6,88mg	85,43g	34,75g	Hojas verdes, tomate cherry, maíz, queso Sopa de cocido Pollo a la miel con pimientos Lácteo
26	854,60	41,02g	209,24mg	6,60mg	130,33g	39,70g	Canónigos, maíz, lechuga, calabacín y tomate Ensaladilla (aión, huevo, patata, quisanter, mayonesa) Fidefala de pescado y marisco Fruta ECO
29	894,51	33,37g	201,63mg	4,88mg	107,84g	36,80g	Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria Panaché de fiambres Paella de nuestro maestro arrocero Fruta
30	824,80	33,90g	139,21mg	92,45g	92,45g	35,22g	Calabaza y patata al microondas Lechuga, tomate, aceitunas, manzana Lentejas a la jardinera P/ECO Albóndigas estilo marroquí con patatas Fruta
3							Wok de verduras Revuelto de ajos tiernos /Fruta
4							Ensalada completa Pescado al papillote /Fruta
10							Sopa de verduras Carne de ave /Fruta
17							Patatas blanco /Fruta Pescado blanco /Fruta
24							Crema de calabacín Tortilla de queso /Fruta
30							Crema de zanahoria Huevo /Fruta
3							Cous cous con especias Carne roja magra /Fruta
4							Cabollera y pimiento rojo plancha Pescado al limón /Fruta

SIN PESCADO, MARISCO
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

LUNES / DILLUNS		MARTES / DIMARTS		MIÉRCOLES / DIMECRES		JUEVES / DIJOUS		VIERNES / DIVENDRES	
1	FESTIVO	2	FESTIVO	3	FESTIVO	4	FESTIVO	5	FESTIVO
8	FESTIVO	9	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con jamón Fruta	10	Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de tomate y queso Pavo a la plancha con guisantes Fruta	11	Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo al horno con patatas Lácteo	12	Ensalada fresca de temporada Falafel de garbanzos Arroz con magro al horno Fruta
15	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Longanizas al horno con tomate Fruta	16	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana con queso Magro a la plancha con patatas, cebolla y espárragos Fruta	17	Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	18	Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras y legumbres Tortilla de patatas con queso Lácteo	19	Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Solomillo asado en salsa española con cous cous Fruta
22	Ensalada fresca de temporada Coditos a la napolitana con queso Pollo a la naranja con judías verdes Fruta	23	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Tortilla de patatas con jamón Fruta	24	Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Pavo a la plancha con ensalada Fruta	25	Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo al horno con pimientos Lácteo	26	Ensalada fresca de temporada Ensalada de patata* Fideuà de verduras y pollo Fruta
29	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albóndigas guisadas con patatas Fruta	30	Ensalada fresca de temporada Quesadilla de jamón cocido y queso Paella de pollo y verduras Fruta						

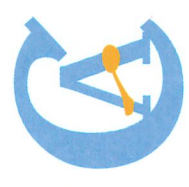
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

SIN CARNE

LUNES / DILLUNS		MARTES / DIMARTS		MIÉRCOLES / DIMECRES		JUEVES / DIJOUS		VIERNES / DIVENDRES	
1	FESTIVO	2	FESTIVO	3	FESTIVO	4	FESTIVO	5	FESTIVO
8	FESTIVO	9	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta	10	Ensalada fresca de temporada Caracolas con atún y queso Merluza a la marinera con guisantes Fruta	11	Ensalada fresca de temporada Sopa juliana Merluza a la plancha con patatas Lácteo	12	Ensalada fresca de temporada Capricho de calamar Arroz al horno vegetal Fruta
15	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Salchicha vegana con tomate Fruta	16	Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales a la napolitana con queso Bacalao a la koskera Fruta	17	Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Merluza a la plancha con patatas Fruta	18	Ensalada fresca de temporada Arroz a banda Tortilla de patatas con queso Lácteo	19	Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Merluza al horno con cous cous Fruta
22	Ensalada fresca de temporada Coditos a la napolitana con queso Salmon a la naranja con judias verdes Fruta	23	Ensalada fresca de temporada Garbanzos con espinacas Panini vegetal Fruta	24	Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Bacaladilla enharinada con ensalada Fruta	25	Ensalada fresca de temporada Sopa juliana Tortilla de patatas con pimientos Lácteo	26	Ensalada fresca de temporada Ensaladilla Fideuà de pescado y marisco Fruta
29	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albóndigas vegetales guisadas con patatas Fruta	30	Ensalada fresca de temporada Quesadilla vegetal con queso Paella de verduras y legumbres Fruta						

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar



Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.