

San Juan Bautista

usuario: san_juan_bautista
contraseña: 125_san_juan_bautista

Juny - 2024 MENU CATERING SAN JUAN BAUTISTA

FRUITES DE TEMPORADA:

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

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

App Store | Google Play

EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 70

VALOR DIFERENCIADOR

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

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

Disposom 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>Fulles verdes, tomaca, olives i verat</p> <p>KCAL 879,81 PROT 42,06g CA 274,28mg FE 11,48mg HDC 113,31g LIP 29,14g</p> <p>Llenties a la jardineria</p> <p>Truita de creïlla i ceba amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspaxo Mandonguilles vegetals /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota i cogombre</p> <p>KCAL 949,50 PROT 34,52g CA 259,12mg FE 7,79mg HDC 134,37g LIP 31,40g</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal, tomata i formatge</p> <p>Bacallà a la llaura amb base de verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus Carn roja magra /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsca carlota</p> <p>KCAL 846,40 PROT 51,15g CA 145,59mg FE 8,03mg HDC 93,01g LIP 35,11g</p> <p>Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>Pollastre rostit (Infantil: Pollastre desossat) amb pebrots</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Peix a la llima /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Hummus de cigrons</p> <p>KCAL 870,55 PROT 43,40g CA 283,78mg FE 7,12mg HDC 103,52g LIP 30,91g</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Seitó en temperatura / (INF:Luç empanat) amb amanida</p> <p>Lacti</p> <p>Xampinyons gratinats Carn d'au /Fruita</p>	<p>7</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota i raves</p> <p>KCAL 870,39 PROT 25,54g CA 102,05mg FE 6,30mg HDC 73,37g LIP 68,44g</p> <p>Crema de porros i carabasseta amb dacsca</p> <p>Llom al forn amb creïlles</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>KCAL 999,89 PROT 34,66g CA 139,43mg FE 6,66mg HDC 118,34g LIP 61,98g</p> <p>Amanida de pasta tricolor (Infantil: Pasta italiana)</p> <p>Longanisses amb samfaina</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Peix al papillote /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, carlota i dacsca</p> <p>KCAL 993,47 PROT 45,62g CA 411,49mg FE 10,06mg HDC 145,17g LIP 26,05g</p> <p>Cigrons amb sèpia i carlota</p> <p>Pizza margarida</p> <p>Fruita</p> <p>Graellada de verdures Carn blanca /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Tomaca i formatge tendre</p> <p>KCAL 941,31 PROT 41,31g CA 266,72mg FE 4,81mg HDC 112,85g LIP 36,73g</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Medalló de lluç amb carlota</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>KCAL 805,28 PROT 45,96g CA 414,81mg FE 8,01mg HDC 85,15g LIP 33,05g</p> <p>Fesols blancs amb verdures - P/ECO (Infantil: Puré de fesols)</p> <p>Rellom al forn amb cous cous</p> <p>Lacti</p> <p>Xips de moniato al forn Peix blau /Fruita</p>	<p>14</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota i soja</p> <p>KCAL 862,61 PROT 34,24g CA 145,04mg FE 5,65mg HDC 94,01g LIP 38,85g</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Salmó al forn amb bajoquetes</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal Pizza de verdures i formatge /Fruita</p>
<p>17</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota i soja</p> <p>KCAL 967,94 PROT 44,58g CA 422,11mg FE 5,95mg HDC 115,46g LIP 50,33g</p> <p>Conches genovesa amb formatge</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Amanida tropical</p> <p>KCAL 919,03 PROT 64,44g CA 133,63mg FE 10,99mg HDC 97,98g LIP 29,11g</p> <p>Llenties a l'hortolana P/ECO</p> <p>Pollastre al forn (Infantil: Pollastre desossat) amb panolla (Infantil: dacsca saltada)</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb arròs Peix blanc /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Gaspaxo andalús</p> <p>KCAL 804,40 PROT 41,58g CA 206,02mg FE 6,82mg HDC 128,41g LIP 34,81g</p> <p>Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, pèsol, maionesa)</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Fruita</p> <p>Pèsols amb pernil i ceba Broquetes de titot /Fruita</p>	<p>20</p> <p>Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsca carlota</p> <p>KCAL 869,58 PROT 32,93g CA 334,13mg FE 11,13mg HDC 141,27g LIP 18,95g</p> <p>Crema festival de llegums amb tostons</p> <p>Hamburguesa completa (Infantil: H. planxa) amb creïlles rostides 'tex-mex' (Infantil: Fruita ECO)</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Gaspaxo Peix a la llima /Fruita</p>	<p>21</p> <p>Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>KCAL 972,27 PROT 47,22g CA 253,30mg FE 8,88mg HDC 121,93g LIP 37,23g</p> <p>Calamars enfarinats (Infantil: figuletes de peix)</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Gelat</p> <p>Amanida completa Truita de ceba /Fruita</p>
<p>Blank</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>Blank</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>Blank</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>Blank</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>Blank</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>Blank</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>Blank</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>Blank</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>Blank</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>Blank</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>

SIN PESCADO + MARISCO
****SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS**

LUNES / DILLUNS

MARTES / DIMARTS

MIÉRCOLES / DIMECRES

JUEVES / DIJOUS

VIERNES / DIVENDRES

Comida / Dinar

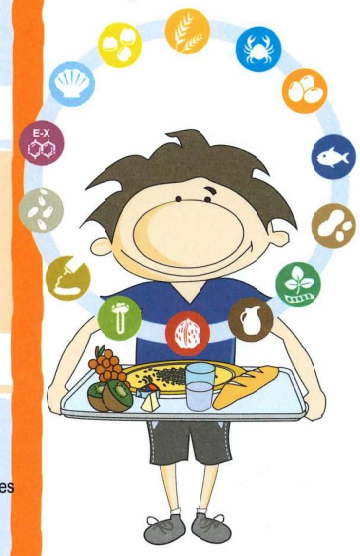
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

		1 FESTIVO	2 Nachos con hummus Crema de legumbres Pavo a la plancha con ensalada verde Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Caracolas al pomodoro con queso Pollo al horno con verduras Fruta
6 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Longanizas al horno con tomate Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Magro a la plancha con salteado de verduras Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la italiana con queso Tortilla de patata con pavo Lácteo	10 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo en salsa Fruta
13 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la napolitana con queso Lcmo* al horno con zanahoria vichy Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Lentejas pardinas con verduras Tortilla de patata con jamón Fruta	15 Salmorejo Falafel de garbanzos Arroz con magro al horno Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pollo al horno con patatas Lácteo	17 Ensalada fresca de temporada Pasta a la italiana con queso Magro a la plancha en salsa verde con guisantes Fruta
20 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Hamburguesa a la plancha con queso y patatas chips Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz de secreto y calabaza Magro a la plancha con con patatas, tomate y pimientos Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido con garbanzos y jamón Pollo al horno con mazorca Fruta	23 Nachos con hummus Ensalada de patata* con huevo Fideuá de verduras y pavo Lácteo	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata y calabacín con queso fresco Fruta
27 Ensalada fresca de temporada Arroz salteado Pavo a la plancha con brócoli Fruta	28 Tosta de queso Garbanzos con curry Pollo en salsa con arroz Pcstre especial	29 Gazpacho Ensalada de coditos con vegetales y queso Magro al horno con base de verduras Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros Solomillo al horno con ñoquis Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Combo especial Arroz de pollo y aguacate Helado



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) N° 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

Comida / Dinar

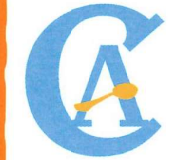
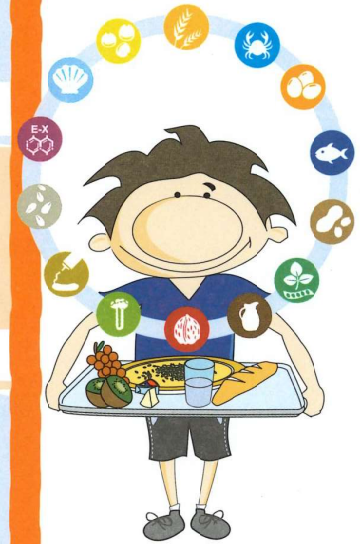
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

		1 FESTIVO	2 Nachos con hummus Crema de legumbres Empanado vegano con ensalada verde Lácteo	3 Ensalada fresca de temporada Caracolas al pomodoro con queso Gallineta a la marinera Fruta
6 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Salchicha vegana con tomate Fruta	7 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Salmón al horno con salteado de verduras Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa juliana Merluza a la plancha con patatas Fruta	9 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la italiana con atún y queso Tortilla de patata con queso Lácteo	10 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Merluza en salsa Fruta
13 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la napolitana con queso Merluza al horno con zanahoria vichy Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Lentejas pardinas con verduras Tortilla de patata con queso Fruta	15 Salmorejo Capricho de calamar Arroz al horno vegetal Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa con patatas asadas Lácteo	17 Ensalada fresca de temporada Pasta a la italiana con queso Merluza en salsa verde con guisantes Fruta
20 Ensalada fresca de temporada Crema de alubias y verduras Hamburguesa vegetal a la plancha con queso y patatas chips Fruta	21 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras y calabaza Bacalao a la portuguesa Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Sopa juliana con garbanzos Merluza a la plancha con mazorca Fruta	23 Nachos con hummus Ensaladilla con huevo Fideuà de pescado Lácteo	24 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata y calabacín con queso fresco Fruta
27 Ensalada fresca de temporada Arroz salteado Merluza a la menier con brócoli Fruta	28 Samosas de verduras Garbanzos con curry Empanado vegano con arroz Postre especial	29 Gazpacho Ensalada de coditos con vegetales y queso Lubina a la espalda con base de verduras Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Crema de puerros Merluza al horno con ñoquis Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Combo vegetal Arroz de verduras y aguacate Helado



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) N° 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.

San Juan Bautista

usuario: san_juan_bautista
contraseña: 125_san_juan_bautista

Junio - 2024 MENU CATERING SAN JUAN BAUTISTA

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 70

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 Guillen, 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 calabacín</p> <p>Lentejas a la jardinera</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Gazpacho</p> <p>Albóndigas vegetales /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria y pepino</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>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>Gazpacho 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>Gazpacho</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>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>