

San Juan Bautista

usuario: san_juan_bautista
contraseña: 70_san_juan_bautista

Setembre - 2024 MENU CATERING SAN JUAN BAUTISTA

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Pinya
Meló, Meló d'Alger
Poma

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 70

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.

	E	1º	2º	P	S	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
9	Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsca, carlota	Arròs tres delícies	Mandonguilles a la jardinera	Fruita	Albergínia farcida de verdures Peix a la llima /Fruita	894,81	29,22g	105,16mg	4,99mg	110,77g	37,67g
10	Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, soja	Lentilles amb verdures P/ECO	Truita de creïlla amb pernil serrà (infantil: pernil cuit)	Fruita	Espàrrecs amb pernil Carn blanca magra /Fruita	843,70	33,19g	158,84mg	9,47mg	103,91g	33,62g
11	Amanida fresca ecològica	Macarrons a la napolitana	Lluç a la marinera	Fruita	Quinoa amb espècies Truita de carabasseta i alvocat /Fruita	777,46	38,26g	298,73mg	5,71mg	116,27g	19,65g
12	Amanida fresca ecològica	Crema mediterrània de verdures de temporada amb tostons	Pollastre al forn (Infantil: Pollastre desossat) amb pebrots	Lacti	Bajoqueta saltejada Torrada de tomata, formatge fresc i anxoves	831,98	39,64g	283,67mg	5,36mg	83,27g	37,02g
13	Hummus de cigrons	Quesadilla de titot i formatge	Fideuà de peix i marisc (fons de llotja)	Fruita ECO	Pèsols amb pernil i ceba Carn d'au /Fruita	929,72	44,78g	350,77mg	8,67mg	159,48g	32,64g
16	Fulles verdes, olives, dacsca, tonyina	Crema festival de llegums amb tostons	PIZZERO	Fruita	Escalivada Peix al papillote amb quinoa /Fruita	993,69	46,36g	356,01mg	9,80mg	140,28g	27,93g
17	Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsca, carlota	Pasta a la italiana	Filet de lluç gratinat provençal amb pèsols saltejats	Fruita	Crepe de verdures Ous al plat /Fruita	863,37	38,19g	347,61mg	7,96mg	137,04g	28,27g
18	Amanida fresca ecològica	Sopa d'olla amb verdures i fideus	Aletes de pollastre bbq (Infantil: llàgrimes) amb creïlles	Fruita	Espinacs saltejats amb panses i pinyons Croquetes casolanes de llegums /Fruita	879,36	46,82g	162,12mg	8,40mg	97,90g	38,61g
19	SETMANA DE LA PAELLA Amanida capresse	Capritx de calamar amb salsa tàrtara cassolana	Paella valenciana amb pollastre de camp	Lacti	Panolla amb sal Remenat de bròquil i formatge /Fruita	1011,78	46,59g	482,59mg	4,69mg	98,84g	47,17g
20	Amanida fresca ecològica	Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO	Truita de creïlla amb formatge	Fruita ECO	Xampinyons gratinats Salmó al papillote /Fruita	835,14	38,10g	468,31mg	9,82mg	94,33g	34,19g
23	Fulles verdes, tomaca, dacsca, formatge	Macarrons en salsa pomodoro (tomaca, ceba, carlota, api i alfàbega)	Bacallà a la "koskera"	Fruita	Creïlles al gratén Remenat de verdures /Fruita	775,59	34,94g	288,46mg	6,09mg	119,95g	19,45g
24	Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, soja	Cigrons amb verdures	Truita de creïlla amb formatge	Fruita	Bullit de verdures Broquetes de titot /Fruita	748,24	33,83g	451,75mg	4,90mg	97,30g	25,12g
25	Hummus d'albergínia	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	Maire enfarinat amb maionesa i amanida	Fruita	Faves saltejades amb alls tendres Titot a tacs amb carabasseta /Fruita	948,04	30,92g	148,14mg	6,32mg	105,12g	44,78g
26	Amanida fresca ecològica	Lentilles amb verdures P/ECO	Llom al forn amb puré de poma	Lacti	Xips de moniato al forn Truita de tonyina i carabasseta /Fruita	902,52	42,73g	302,70mg	9,98mg	84,65g	58,91g
27	Gaspaxo andalús	Ensalada camperola (Infantil: Crema)	Hamburguesa de pollastre amb panolla (Infantil: dacsca saltada)	Fruita ECO	Coliflor amb creïlla Peix a la llima /Fruita	828,04	42,94g	94,92mg	5,39mg	77,96g	39,15g
30	Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, carabasseta	Sopa d'olla	Pollastre al curri amb creïlles	Fruita	Wok de verdures Gambes saltejades amb bolet /Fruita	910,20	46,54g	165,90mg	7,85mg	95,17g	44,65g

SIN PESCADO + MARISCO
**SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Arroz salteado Albóndigas a la jardinera Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata con jamón serrano Fruta	11 Ensalada ECO de temporada Macarrones a la napolitana con queso Magro a la plancha con verduras Fruta	12 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Pollo al horno con pimientos Lácteo	13 Hummus de garbanzos Quesadilla de pavo y queso Fideuà de verduras y legumbres Fruta ECO
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Longanizas* con tomate Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas a la italiana con queso Pavo a la plancha con guisantes Fruta	18 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido Alitas de pollo a la BBQ con patatas Fruta	19 Ensalada de tomate y queso Magro a la plancha con verduras Paella de pollo y verduras Lácteo	20 Ensalada ECO de temporada Alubias blancas con verduras ECO Tortilla francesa con queso Fruta ECO
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Macarrones al pomodoro con queso Pollo al horno con guisantes Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata con queso Fruta	25 Hummus de berenjena Arroz a la cubana Pollo a la plancha con ensalada Fruta	26 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras ECO Lomo al horno con puré de manzana Lácteo	27 Gazpacho Ensalada de patatas vegetal Hamburguesa de pollo con mazorca Fruta ECO
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo al curry con patatas Fruta				



El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y/o caliente, según especificaciones desde nuestra central*

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.



Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
9 Ensalada fresca de temporada Arroz salteado Varitas de pescado con patatas Fruta	10 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patata con queso Fruta	11 Ensalada ECO de temporada Macarrones a la napolitana con queso Merluza a la marinera Fruta	12 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Tortilla de patatas con pimientos Lácteo	13 Hummus de garbanzos Quesadilla de queso y verduras Fideuà de pescado Fruta ECO
16 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres Tortilla de patatas con verduras Fruta	17 Ensalada fresca de temporada Caracolas a la italiana con queso Merluza a la provenzal con guisantes Fruta	18 Ensalada ECO de temporada Sopa juliana Varitas de pescado con patatas Fruta	19 Ensalada de tomate y queso Capricho de calamar Paella de verduras y legumbres Lácteo	20 Ensalada ECO de temporada Alubias blancas con verduras ECO Pizza de verduras Fruta ECO
23 Ensalada fresca de temporada Macarrones al pomodoro con queso Bacalao a la koskera Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla de patata con queso Fruta	25 Hummus de berenjena Arroz a la cubana Bacaladilla enharinada con ensalada Fruta	26 Ensalada ECO de temporada Lentejas con verduras ECO Tortilla de patatas con verduras Lácteo	27 Gazpacho Ensalada de patatas con huevo y atún Merluza a la plancha con mazorca Fruta ECO
30 Ensalada fresca de temporada Sopa juliana Tortilla de patatas con verduras Fruta				



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.