

San Juan Bautista

usuario: san_juan_bautista
 contraseña: 70_san_juan_bautista

Octubre - 2024 MENU CATERING SAN JUAN BAUTISTA

FRUITES DE TEMPORADA:

- Pera, Poma
- Banana, Kiwi
- Persimon

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.

<p>1</p> <p>Espinacs, carlota, dacsca, tomaca, formatge</p> <p>Ensaladilla (Infantil: Truita francesa)</p> <p>Arròs de tardor (secret, bolets i carabassa)</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Tosta d'humus /Fruita</p>	<p>2</p> <p>DIA VERD</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llentilles amb xoriço vegà</p> <p>Truita de creïlla amb formatge manxec</p> <p>Fruita</p> <p>Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Peix a la llima /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, carlota, ou dur</p> <p>Canelons gratinats amb beixamel</p> <p>Lluç amb salsa mery amb pèsols</p> <p>Iogurt Artesà</p> <p>Sopa minestrone Carn d'au /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Crema festival de llegums amb tostons</p> <p>Rel·lom de porc al forn amb gnocchis</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Peix blanc /Fruita</p>	
<p>7</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, carlota i dacsca</p> <p>Llacets napolitana amb tonyina amb formatge</p> <p>Bacallà a la "koskera"</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Carn roja magra /Fruita</p>	<p>8</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, poma</p> <p>Sopa d'au</p> <p>Pollastre rostit amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Peix blau /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Festiu</p>	<p>10</p> <p>Hummus de cigrons amb bastons</p> <p>Calamars a l'andalusa (Infantil: Fingers de lluç) amb amanida</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Lacti</p> <p>Bròquil al vapor Carn blanca /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Potatge de cigrons amb espinacs</p> <p>Mandonguilles en salsa amb xampinyons ofegat i creïlles</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Wok de verdures Peix a la llima /Fruita</p>
<p>14</p> <p>DIA VERD</p> <p>Fulles verdes, oliva, tomaca, tonyina, dacsca</p> <p>Fideuà de verdures, bolets i soja</p> <p>Truita francesa amb croquetes vegetals</p> <p>Fruita</p> <p>Taboule de couscous Peix a la llima /Fruita</p>	<p>15</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca i formatge</p> <p>Crema de llentilles roges amb carabassa amb tostons</p> <p>Longanisses amb samfaina</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Quiche de verdures /Fruita</p>	<p>16</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Abadejo gratinat provençal amb bajoquetes</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Carn blanca /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Aletes de pollastre (Infantil: Pollastre desossat) amb creïlles</p> <p>Iogurt valencià</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig plantxa Peix al papillote /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Amanida capresse</p> <p>"Fajita" de pernil dolç i formatge</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Crema de carabassa Ous al plat /Fruita</p>
<p>21</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, carlota i dacsca</p> <p>Guisat de rap i calamar amb verdures creïlla</p> <p>Llomello a la planxa amb tomaca</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal Truita de ceba /Fruita</p>	<p>22</p> <p>Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsca, carlota</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal, tomaca i formatge</p> <p>Gallineta a la marinera</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra saltejada Carn d'au /Fruita</p>	<p>23</p> <p>DIA VERD</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota i soja</p> <p>Llentilles amb verdures P/ECO</p> <p>Truita de carbassó amb panolla (Infantil: dacsca saltada)</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Peix blanc /Fruita</p>	<p>24</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Aladros en tempura (Infantil: Delícies de peix) amb maionesa</p> <p>Arròs del senyoret</p> <p>Lacti</p> <p>Crema d'aberginya i formatge d'untar Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa d'olla amb cigrons</p> <p>Pollastre a la llima (Infantil: Pollastre desossat) amb creïlles</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Amanida completa Lasanya de carabasseta /Fruita</p>
<p>28</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, passes</p> <p>Pasta al pomodoro amb formatge</p> <p>All i pebre de lluç</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures Remenat d'all tendres /Fruita</p>	<p>29</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, poma</p> <p>Cigrons estofats amb verdures</p> <p>Pizza mixta</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Peix blanc /Fruita</p>	<p>30</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, carabasseta</p> <p>Ous farcits i amanida amb pics de pa</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Couscous amb carabasseta i ceba Carn blanca /Fruita</p>	<p>31</p> <p>Hummus de Frankenstein</p> <p>Poció d'Halloween (Crema de carabassa) amb tostons</p> <p>Carn de zombi amb sang (Cordon blau amb tomaca)</p> <p>Taüt de xocolata</p> <p>Tajin de Verdures Peix al papillote /Fruita</p>	<p>32</p>

San Juan Bautista

usuario: san_juan_bautista
contraseña: 70_san_juan_bautista

Octubre - 2024 MENU CATERING
SAN JUAN BAUTISTA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, Manzana
Banana, Kiwi
Persimon

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 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>Espinacas, zanahoria, maíz, tomate, queso</p> <p>Ensaladilla (Infantil: Tortilla francesa)</p> <p>Arroz de otoño (secreto, setas y calabaza)</p> <p>Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Tosta de hummus /Fruta</p>	<p>2</p> <p>DÍA VERDE</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Lentejas con chorizo vegano</p> <p>Tortilla de patata con queso manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Pescado al limón /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>Canelones gratinados con bechamel</p> <p>Merluza con salsa mery con guisantes</p> <p>Yogur Artesano</p> <p>Sopa minestrone Carne de ave /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Crema festival de legumbres con tostones</p> <p>Solomillo de cerdo al horno con gnocchis</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Pescado blanco /Fruta</p>	
<p>7</p> <p>Lechuga, tomate, espárragos, zanahoria, maíz</p> <p>Lacitos napolitana con atún con queso</p> <p>Bacalao a la koskera</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Carne roja magra /Fruta</p>	<p>8</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, manzana</p> <p>Sopa de ave</p> <p>Pollo rustido con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Champiñones gratinados Pescado azul /Fruta</p>	<p>9</p> <p>Festivo</p>	<p>10</p> <p>Hummus de garbanzos con picos</p> <p>Calamares a la andaluza (Infantil: Fingers de merluza) con ensalada</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Lácteo</p> <p>Brócoli al vapor Carne blanca /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Potaje de garbanzos con espinacas</p> <p>Albóndigas en salsa con champiñones y patatas</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Wok de verduras Pescado al limón /Fruta</p>
<p>14</p> <p>DÍA VERDE</p> <p>Hojas verdes, aceituna, tomate, atún, maíz</p> <p>Fideua de verduras, setas y soja</p> <p>Tortilla francesa con croquetas vegetales</p> <p>Fruta</p> <p>Tabulé de couscous Pescado al limón /Fruta</p>	<p>15</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz y queso</p> <p>Crema de lentejas rojas con calabaza con tostones</p> <p>Longanizas con "samfaina"</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Quiche de verduras /Fruta</p>	<p>16</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Bacalao gratinado provenzal con judías verdes</p> <p>Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Carne blanca /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Fabada vegetal</p> <p>Alitas de pollo (Infantil: Pollo deshuesado) con patatas</p> <p>Yogur valenciano</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Ensalada capresse</p> <p>Fajita de jamón york y queso</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Crema de calabaza Huevos al plato /Fruta</p>
<p>21</p> <p>Lechuga, tomate, espárragos, zanahoria, maíz</p> <p>Guiso de rape y calamar con verduras y patata</p> <p>Lomo de cerdo a la plancha con tomate</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p>22</p> <p>Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>Espirales con boloñesa vegetal, tomate y queso</p> <p>Gallineta a la marinera</p> <p>Fruta</p> <p>Menestra salteada Carne de ave /Fruta</p>	<p>23</p> <p>DÍA VERDE</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja</p> <p>Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>Tortilla de calabacín con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)</p> <p>Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Pescado blanco /Fruta</p>	<p>24</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Boquerones en tempura (Infantil: Delicias de pescado) con mayonesa</p> <p>Arroz del senyoret</p> <p>Lácteo</p> <p>Crema de berenjena y queso crema Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>25</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de cocido con garbanzos</p> <p>Pollo al limón (Infantil: Pollo deshuesado) con patatas</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Ensalada completa Lasaña de calabacín /Fruta</p>
<p>28</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, pasas</p> <p>Caracolas al pomodoro con queso</p> <p>All i pebre de merluza</p> <p>Fruta</p> <p>Wok de verduras Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>29</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, manzana</p> <p>Garbanzos estofados con verduras</p> <p>Pizza mixta</p> <p>Fruta</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Pescado blanco /Fruta</p>	<p>30</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, calabacín</p> <p>Huevos rellenos y ensaladilla con picos de pan</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Fruta</p> <p>Couscous con calabacín y cebolla Carne blanca /Fruta</p>	<p>31</p> <p>Hummus de Frankenstein</p> <p>Poción de Halloween (Crema de calabaza) con tostones</p> <p>Carne de zombi con sangre (Cordon bleu con tomate)</p> <p>Ataúd de chocolate</p> <p>Tajin de Verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	

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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas vegetal Arroz con secreto, calabaza y setas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con queso Fruta	3 Ensalada ECO de temporada Macarrones a la italiana con queso Pollo a la plancha con guisantes Lácteo	4 Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres Solomillo al horno con ñoquis Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la napolitana con queso Magro al horno con guisantes Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta	9 FESTIVO	10 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Pavo a la plancha con verduras Lácteo	11 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con espinacas Albóndigas con champiñones y patatas Fruta ECO
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras, setas y soja Tortilla francesa con queso Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas Longanizas* con samfaina Fruta	16 Ensalada ECO de temporada Macarrones integrales a la italiana con queso Magro al horno con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Alubias blancas con verduras Alitas de pollo al horno con patatas Lácteo	18 Ensalada fresca de temporada Fajita de jamón york y queso Arroz al horno Fruta ECO
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Guisado de verduras y patata Lomo con tomate Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espirales con boloñesa vegetal y queso Pollo a la plancha con verduras Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras P/ECO Tortilla de calabacín con mazorca Fruta	24 Ensalada ECO de temporada Magro a la plancha con verduras Arroz de verduras Lácteo	25 Ensalada ECO de temporada Sopa de cocido Pollo al horno con patatas Fruta ECO
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas al pomodoro con queso Magro a la plancha con verduras Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa con queso Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Ensalada de patatas vegetal Paella de pollo y verduras Fruta	31 Hummus de garbanzos Crema de calabaza Pavo a la plancha con tomate Postre especial	



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
Comida / Dinar		1 Ensalada fresca de temporada Ensaladilla con huevo y atún Arroz con garbanzos, calabaza y setas Fruta	2 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patata con queso Fruta	3 Ensalada ECO de temporada Macarrones a la italiana con queso Merluza en salsa mery con guisantes Lácteo	4 Ensalada ECO de temporada Crema de legumbres Gnocchis salteado con verduras y atún Fruta ECO
Comida / Dinar	7 Ensalada fresca de temporada Lacitos a la napolitana con atún y queso Bacalao a la koskera Fruta	8 Ensalada fresca de temporada Sopa juliana Tortilla de patatas con verduras Fruta	9 FESTIVO	10 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana Calamares a la andaluza con ensalada Lácteo	11 Ensalada ECO de temporada Garbanzos con espinacas Albóndigas vegetales guisadas con champiñones y patatas Fruta ECO
Comida / Dinar	14 Ensalada fresca de temporada Fideuà de verduras, setas y soja Tortilla francesa con queso Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Crema de lentejas Merluza a la plancha con samfaina Fruta	16 Ensalada ECO de temporada Macarrones integrales a la italiana con queso Bacalao al horno con judías verdes Fruta	17 Ensalada ECO de temporada Alubias blancas con verduras Tortilla de patatas con verduras Lácteo	18 Ensalada fresca de temporada Tortilla de maíz de pavo y queso Arroz al horno vegetal Fruta ECO
Comida / Dinar	21 Ensalada fresca de temporada Guisado de rape, calamar, verduras y patata Tiras veganas con verduras Fruta	22 Ensalada fresca de temporada Espirales con boloñesa vegetal y queso Gallineta a la marinera Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras P/ECO Tortilla de calabacín con mazorca Fruta	24 Ensalada ECO de temporada Boquerones en tempura Arroz de pescado y marisco Lácteo	25 Ensalada ECO de temporada Sopa juliana Tortilla de patatas con verduras Fruta ECO
Comida / Dinar	28 Ensalada fresca de temporada Caracolas al pomodoro con queso Merluza al allipebre Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pizza de verduras Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Huevos rellenos con ensaladilla y atún Paella de verduras y legumbres Fruta	31 Hummus de garbanzos Crema de calabaza Merluza a la plancha con tomate Postre especial	



"El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para establecimientos de carácter escolar"

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.