

COLEGIO MARÍA YOCASTA

usuario: Maria_Yocasta
 contraseña: 274_Maria_Yocasta

Maig - 2024

FRUITES DE TEMPORADA:

banana, pera
 maduixa, taronja
 taronja, poma

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1206

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 Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>2</p> <p>E Amanida amb fruita</p> <p>1º Llentilles a l'hortolana P/ECO</p> <p>2º Truita d'espinaçs amb tomaca en oli d'alfàbega</p> <p>P Iogurt Artesà</p> <p>S Espàrrecs amb pernil Lluç amb albergínia a la mel /Fruita</p>	<p>3</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Macarrons integrals bolonyesa amb formatge</p> <p>2º Abadeget andalús (farina de cigrons) amb bròquil</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Crema de carabasseta Longanisses de pollastre /Fruita</p>
<p>6</p> <p>E Encisam, tomaca, dacs i carlota</p> <p>1º Crema mediterrània amb verdures de temporada amb tostons</p> <p>2º Ragout de magre amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Xips de moniato al forn Peix a la llima /Fruita</p>	<p>7</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Cigrons temperats amb carabassa</p> <p>2º Ous farcits amb beixamel</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bullit valencià Carn blanca /Fruita</p>	<p>8</p> <p>E Torrada d'hummus</p> <p>1º Amanida d'espirals amb vegetals, tomàquet cherry i formatge</p> <p>2º Ales de pollastre a la barbacoa (Inf: Contracuixa desossada) amb creïlles</p> <p>P Lacti</p> <p>S Bròquil al vapor Peix blanc /Fruita</p>
<p>13</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i olives</p> <p>1º Llentilles pardinas estofades P/ECO</p> <p>2º Truita de creïlles amb formatge fresc</p> <p>P Fruita</p> <p>S Broquetes de verdures Carn d'au /Fruita</p>	<p>14</p> <p>E Encisam, pimentó, tomaca i carlota</p> <p>1º Sopa d'au</p> <p>2º Escalopa de llom (empanat casolà) amb samfaina</p> <p>P Fruita</p> <p>S Albergínia gratinada al forn Hamburguesa de lluç /Fruita</p>	<p>15</p> <p>E Gaspaxo andalús P/ECO</p> <p>1º Amanida completa amb verat</p> <p>2º Arròs a banda</p> <p>P Gelatina de sabors</p> <p>S Graellada de verdures Remenat d'alls tendres /Fruita</p>
<p>16</p> <p>E DÍA DEL CELÍAC Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Cigrons amb verdures</p> <p>2º Pollastre al forn amb creïlles rostides</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Cous cous amb especíes Peix blau /Fruita</p>	<p>17</p> <p>E RECEPTE GUANYADORA 7ª EDICIÓ Bastonets de carlota amb salsa de iogurt</p> <p>1º Espaguetis amb salsa secreta</p> <p>2º Lluç a la provençal amb encisam</p> <p>P Fruita</p> <p>S Amanida completa Carn blanca magra /Fruita</p>	
<p>20</p> <p>E Encisam, tomaca, dacs i carlota</p> <p>1º Arròs tres delícies</p> <p>2º Abadejo a la biscaina</p> <p>P Fruita</p> <p>S Gaspaxo Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>21</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Crema de fesols i verdures</p> <p>2º Goulash de titot amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Caldo murcià Peix a la llima /Fruita</p>	<p>22</p> <p>E Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>1º Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, péso, maionesa) amb ou dur</p> <p>2º Fideuà de verdures</p> <p>P Iogur natural</p> <p>S Taboule de couscous Mandonguilles vegetals /Fruita</p>
<p>23</p> <p>E Chupito de crema de meló</p> <p>1º Lasanya casolana (magre, verdura, llet, farina, formatge)</p> <p>2º Corbina a la planxa a l'oli de pebre roig amb carlota</p> <p>P Fruita</p> <p>S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Carn blanca /Fruita</p>	<p>24</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Llentilles amb verdures amb arròs integral</p> <p>2º Sant jacob d'albergina, formatge i polit amb dacs saltejada</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Crema de carabasseta Truita de ceba /Fruita</p>	
<p>27</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i olives</p> <p>1º Arròs a l'americana</p> <p>2º Lluç a la marinera amb clòtxines</p> <p>P Fruita</p> <p>S Tosta d'hummus Carn blanca /Fruita</p>	<p>28</p> <p>E DIA DE BARBACOA</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>29</p> <p>E FESTIVAL DELS COLORS Samosses de verdures</p> <p>1º Cigrons de l'Índia "Chana Masala"</p> <p>2º Pollastre tikka masala amb arròs basmati</p> <p>P Lassi de mango i carlota</p> <p>S Creïlles al gratén Remenat de verdures /Fruita</p>
<p>30</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Crema de porros, carabassa i pera</p> <p>2º Coca de titaina valenciana</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bajoqueta saltejada Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>31</p> <p>E Enciam, tomaca, dacs, carlota, olives i tonyina</p> <p>1º Combinat (cèrcols de ceba, *fingers de formatge i creïlles *tex-*mex)</p> <p>2º Arròs amb pollastre de corral i alvocat</p> <p>P Gelat</p> <p>S Wok de verdures Ou /Fruita</p>	

COLEGIO MARÍA YOCASTA

usuario: Maria_Yocasta
contraseña: 274_Maria_Yocasta

Mayo - 2024

FRUTAS DE TEMPORADA:

banana, pera
fresa, naranja
pinya

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1206

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 Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>2</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Lentejas a la hortelana P/ECO</p> <p>2º Tortilla de espinacas con tomate en aceite de albahaca</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>Espárragos con jamón Merluza con berenjenas a la miel /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Macarrones integrales boloñesa con queso</p> <p>2º Bacaladilla andaluza (harina de garbanzos) con brócoli</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Crema de calabacín Longanizas de pollo /Fruta</p>
<p>6</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>1º Crema mediterránea con verduras de temporada con tostones</p> <p>2º Ragout de magro con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta</p>	<p>7</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Garbanzos templados con calabaza</p> <p>2º Huevos rellenos con bechamel</p> <p>P Fruta</p> <p>Hervido valenciano Carne blanca /Fruta</p>	<p>8</p> <p>E Tosta de hummus</p> <p>1º Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso</p> <p>2º Alitas de pollo a la barbacoa (Inf: Contramuslos deshuesado) con patatas</p> <p>P Lácteo</p> <p>Brócoli al vapor Pescado blanco /Fruta</p>
<p>13</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y olivas</p> <p>1º Lentejas pardinas estofadas P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con queso fresco</p> <p>P Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Carne de ave /Fruta</p>	<p>14</p> <p>E Lechuga, pimiento, tomate y zanahoria</p> <p>1º Sopa de ave</p> <p>2º Escalope de lomo (empanado casero) con "samfaina"</p> <p>P Fruta</p> <p>Berenjena gratinada al horno Hamburguesa de merluza /Fruta</p>	<p>15</p> <p>E Gazpacho andaluz P/ECO</p> <p>1º Ensalada completa con caballa</p> <p>2º Arroz a banda</p> <p>P Gelatina de sabores</p> <p>Parrillada de verduras Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>
<p>20</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>1º Arroz tres delicias</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína</p> <p>P Fruta</p> <p>Gazpacho Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>21</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Crema de alubias y verduras</p> <p>2º Goulash de pavo con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>Moje murciano Pescado al limón /Fruta</p>	<p>22</p> <p>E Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>1º Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa) con huevo duro</p> <p>2º Fideuà de verduras</p> <p>P Yogur natural</p> <p>Tabulé de couscous Albóndigas vegetales /Fruta</p>
<p>27</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y olivas</p> <p>1º Arroz a la americana</p> <p>2º Merluza a la marinera con mejillones</p> <p>P Fruta</p> <p>Tosta de hummus Carne blanca /Fruta</p>	<p>28</p> <p>E DIA DE BARBACOA</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>29</p> <p>E FESTIVAL DE LOS COLORES Samosas de verduras</p> <p>1º Garbanzos de la india "Chana Masala"</p> <p>2º Pollo tikka masala con arroz basmati</p> <p>P Lassi de mango y zanahoria</p> <p>Patatas al gratén Revuelto de verduras /Fruta</p>
<p>16</p> <p>E DÍA DEL CELÍACO Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Garbanzos con verduras</p> <p>2º Pollo al horno con patatas asadas</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Cous cous con especias Pescado azul /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E RECETA GANADORA 7ª EDICIÓN Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur</p> <p>1º Espaguetis con salsa secreta</p> <p>2º Merluza a la provenzal con lechuga trocadero</p> <p>P Fruta</p> <p>Ensalada completa Carne blanca magra /Fruta</p>	<p>23</p> <p>E Chupito de crema de melón</p> <p>1º Lasaña casera (magro, verdura, leche, harina, queso)</p> <p>2º Corvina a la plancha al aceite de pimentón con zanahoria baby</p> <p>P Fruta</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne blanca /Fruta</p>
<p>9</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Crunch de salmón con tirabeques salteados</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Menestra salteada Carne blanca magra /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Gazpacho de sandía</p> <p>1º Alubias blancas estofadas ECO</p> <p>2º Pizza margarita con champiñones</p> <p>P Fruta</p> <p>Escalivada Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>30</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Crema de puerros, calabaza y pera</p> <p>2º Coca de titaina valenciana</p> <p>P Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Carne magra de cerdo /Fruta</p>
<p>24</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con verduras con arroz integral</p> <p>2º San Jacobo casero de berenjena, queso y pavo con maíz salteado</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Crema de calabacín Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p>31</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, zanahoria, aceitunas y atún</p> <p>1º Combo (aros de cebolla, fingers de queso y patatas tex-mex)</p> <p>2º Arroz de pollo y aguacate</p> <p>P Helado</p> <p>Wok de verduras Huevo /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Macarrones integrales boloñesa con queso</p> <p>2º Bacaladilla andaluza (harina de garbanzos) con brócoli</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>Crema de calabacín Longanizas de pollo /Fruta</p>