

CEIP SALVADOR TUSET

salvador_tuset
1255_salvador_tuset

Mayo - 2022 MENU CATERING
SALVADOR TUSET

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Banana
Fresa, Manzana
Piña, Sandía, Melón

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1255

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>2</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, pasas</p> <p>Tallarines a la genovesa (champiñón, bacon, tomate)</p> <p>Merluza gratinado provenzal con brócoli</p> <p>Fruta</p> <p>Acelgas salteadas Brochetas de pavo /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Hoja verdes, tomate, aceitunas, caballa</p> <p>Crema de verduras y legumbres con tostones</p> <p>Pollo asado al horno con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Tosta de mostaza, queso y aguacate Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Gaspacho andaluz</p> <p>Panaché de fiambres</p> <p>Paella de nuestro maestro arrocero</p> <p>Fruta</p> <p>Brócoli al vapor Hamburguesa de soja /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Potaje de garbanzos con verduras</p> <p>Tortilla francesa y queso</p> <p>Yogur Artesano</p> <p>Escalivada Pescado al limón /Fruta</p>	<p>6</p> <p>Hummus de garbanzos con picos de pan</p> <p>Ensalada Primavera (patata, vegetales, maíz, atún, aceitunas) /Inf.Sopa de ave</p> <p>Goulash de ternera con arroz pilaf</p> <p>Fruta</p> <p>Menestra salteada Quiche de queso fresco y calabacín /Fruta</p>
<p>9</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, cebolla morada</p> <p>Lentejas a la hortelana</p> <p>Pizza casera artesana (pizzero)</p> <p>Fruta</p> <p>Cous cous con especias Pescado blanco /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Gaspacho andaluz</p> <p>Ensalada de pasta/Pasta italiana</p> <p>Bacalao a la vizcaína</p> <p>Fruta</p> <p>Quinoa con especias Berenjena rellena de soja texturizada /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de fideos con verduras</p> <p>Alitas de pollo bbq/Inf ragout de pollo con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Verduras salteadas con pasta Pescado azul /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>Arroz a la milanese</p> <p>Merluza a la marinera con mejillones</p> <p>Lácteo</p> <p>Gaspacho Huevos al plato /Fruta</p>	<p>13</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Alubias blancas con verduras - P/ECO</p> <p>Tortilla de patata con croquetas</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Espinacas con bechamel Carne roja magra /Fruta</p>
<p>16</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, calabacín</p> <p>Macarrones con boloñesa vegetal</p> <p>Gallineta a la plancha y tirabeques</p> <p>Fruta</p> <p>Puré de patata con crujiente de jamón Carne blanca /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Ensalada de quinoa y vegetales</p> <p>Crema festival de legumbres</p> <p>Librito de lomo (empanado casero) con patatas al horno</p> <p>Fruta</p> <p>Wok de verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, soja</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Bacalao al horno con pimientos</p> <p>Fruta</p> <p>Champiñones gratinados Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta</p>	<p>19</p> <p>Espinacas, cebolla morada, tomate, queso</p> <p>Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>Pollo rústido con mazorca de maíz</p> <p>Yogur natural valenciano</p> <p>Ensalada completa Pescado blanco /Fruta</p>	<p>20</p> <p>Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>Huevos rellenos y ensaladilla rusa</p> <p>Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja)</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de champiñón Sandwich vegetal /Fruta</p>
<p>23</p> <p>Hoja verdes, aceitunas, maíz, sardinillas</p> <p>Garbanzos con vegetales P/ECO</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con queso manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de calabacín Albóndigas vegetales /Fruta</p>	<p>24</p> <p>Lechuga, maíz, zanahoria, apio</p> <p>Canelones rossini</p> <p>Salmón al horno en salsa de soja y salteado oriental</p> <p>Fruta</p> <p>Brócoli al vapor Carne blanca /Fruta</p>	<p>25</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Crema de guisantes con tostones</p> <p>Hamburguesa completa con tomate y queso con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Quiche de verduras /Fruta</p>	<p>26</p> <p>Hojas verdes, tomate cherry, maíz, queso</p> <p>Arroz tres delicias</p> <p>Lubina fresca a la espalda con tomate grillé</p> <p>Lácteo</p> <p>Ensalada de lentejas con tomate, lechugas Fajita /Fruta</p>	<p>27</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>Pavo al curry con cous cous</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Judías verdes salteadas Pescado blanco /Fruta</p>
<p>30</p> <p>Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Lentejas estofadas (magro de cerdo, chorizo, patata, cebolla, zanahoria)</p> <p>Tortilla de espinacas con empanadilla de pisto</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Croquetas caseras de legumbres /Fruta</p>	<p>31</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Entrantes de la casa</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Postre especial</p> <p>Sopa de fideos y garbanzos Brocheta de tofu /Fruta</p>			

Avenida 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiacía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

