

CEIP SAN SEBASTIÁN

san_sebastian
356_san_sebastian

Maig - 2024 MENU CATERING
SEBASTIAN ELCANO

FRUITES DE TEMPORADA:

banana, pera
maduixa, taronja
taronja, poma

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1304

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1ª 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</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>2</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>3</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>4</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>5</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>6</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>7</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>8</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>9</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>10</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>11</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>12</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>13</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>14</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>15</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>16</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>17</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>18</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>19</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>20</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>21</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>22</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>23</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>24</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>25</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>26</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>27</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>28</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>29</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>30</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>31</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

CEIP SAN SEBASTIÁN

san_sebastian
356_san_sebastian

Mayo - 2024 MENU CATERING
SEBASTIAN ELCANO

FRUTAS DE TEMPORADA:

banana, pera
fresa, naranja
pinya

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1304

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>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>2</p> <p>E Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>1º Crema de legumbres y orejones</p> <p>2º Cordon bleu con zanahoria</p> <p>P Lácteo</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>3</p> <p>E Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>1º Caracolas al pomodoro con queso</p> <p>2º Gallineta a la marinera</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>6</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, col morada</p> <p>1º Lentejas a la hortelana</p> <p>2º Longanizas con tomate frito</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>7</p> <p>E Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Salmón al horno con salteado thai</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>8</p> <p>E Canónigos, maíz, lechuga, calabacín y tomate</p> <p>1º Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>2º Alitas de pollo a la bbq con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>13</p> <p>E Lechuga, tomate, espárragos, zanahoria y maíz</p> <p>1º Macarrones a la napolitana con albahaca fresca</p> <p>2º Lomo al horno con zanahoria vichy</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>14</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, col morada</p> <p>1º Lentejas pardinas estofadas P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con jamón serrano</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>15</p> <p>E Salmorejo</p> <p>1º Capricho de calamar con mayonesa</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>20</p> <p>E Hojas verdes, aceitunas, tomate, atún y maíz</p> <p>1º Crema de alubias y verduras</p> <p>2º Hamburguesa completa con patatas chips</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>21</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz y cebolla</p> <p>1º Arroz de secreto y calabaza</p> <p>2º Bacalao a la portuguesa</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>22</p> <p>E Hojas verdes, tomate cherry, maíz y queso</p> <p>1º Sopa de cocido con garbanzos con jamón serrano</p> <p>2º Pollo rustido con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>27</p> <p>E Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>1º Arroz tres delicias</p> <p>2º Merluza a la menier con brócoli</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>28</p> <p>E FESTIVAL DE LOS COLORES</p> <p>1º Samosas de verduras</p> <p>2º Garbanzos de la india "Chana Masala"</p> <p>3º Pollo korma con arroz basmati</p> <p>P Postre especial</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>29</p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Ensalada de coditos, vegetales y queso (Infantil: Pasta italiana)</p> <p>2º Dorada a la espalda con verduras</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>30</p> <p>E Hojas verdes, tomate cherry, maíz y queso</p> <p>1º Crema fría de puerros P/ECO con tostones</p> <p>2º Solomillo al horno con gnocchis</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>31</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, manzana</p> <p>1º Combo (frivolidades, croqueta y patatas deluxe)</p> <p>2º Arroz de pollo y aguacate</p> <p>P Helado</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>9</p> <p>E Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>1º Lacitos a la italiana con atún y queso</p> <p>2º Tortilla de patata con fiambre de pavo</p> <p>P Lácteo</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>10</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, manzana</p> <p>1º Alubias blancas con verduras - P/ECO</p> <p>2º Pizza Colevisa</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>16</p> <p>E Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja</p> <p>1º Garbanzos con verduras</p> <p>2º Pollo al horno con patatas asadas al pimentón</p> <p>P Lácteo</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>17</p> <p>E Lechuga, tomate, espárragos, zanahoria y maíz</p> <p>1º Canelones gratinados con bechamel</p> <p>2º Merluza en salsa verde con guisantes</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>11</p> <p>E Espárragos con jamón</p> <p>Merluza con berenjenas a la miel /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>12</p> <p>E Brócoli al vapor</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>18</p> <p>E Escalivada</p> <p>Pescado al papillote /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>19</p> <p>E Brócoli al vapor</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>23</p> <p>E Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>1º Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa)</p> <p>2º Fideua de pescado y marisco</p> <p>P Lácteo</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>24</p> <p>E Canónigos, maíz, lechuga, calabacín y tomate</p> <p>1º Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>2º Tortilla de calabacín con queso fresco</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>25</p> <p>E Brochetas de verduras</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>26</p> <p>E Berenjena gratinada al horno</p> <p>Carne de ave /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>32</p> <p>E Cebolleta y pimiento rojo plancha</p> <p>Albóndigas vegetales /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>33</p> <p>E Judías verdes salteadas</p> <p>Pescado al papillote /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>34</p> <p>E Wok de verduras</p> <p>Sandwich vegetal /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>35</p> <p>E Patatas al gratén</p> <p>Revuelto de verduras /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>36</p> <p>E Wok de verduras</p> <p>Hamburguesa de lentejas /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>37</p> <p>E Tosta de hummus</p> <p>Carne blanca /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>38</p> <p>E Calabacín a la plancha</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>