

CEIP San Sebastián

usuario: san_sebastian

contraseña: 1304_san_sebastian

Desembre - 2024 MENU CATERING SAN SEBASTIAN

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma
Pera, Persimon
Mandarina

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1304

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassot (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 basa 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>2</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 803,05 PROT 39,48g CA 318,05mg FE 6,65mg HDC 95,31g LIP 30,44g</p> <p>1º Espirals a l'aragonesa (Infantil: Espirals italiana) amb formatge</p> <p>2º Lluç a la marinera amb clòtxines</p> <p>P Fruita</p> <p>S Broquetes de verdures Carn blanca /Fruita</p>	<p>3</p> <p>E DIA VERD Amanida de verdures de temporada KCAL 856,16 PROT 38,01g CA 155,54mg FE 15,54mg HDC 99,59g LIP 36,03g</p> <p>1º Llentilles amb verdures</p> <p>2º Mandonguilles en salsa amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la planxa Peix blanc /Fruita</p>	<p>4</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 923,58 PROT 27,33g CA 288,26mg FE 5,30mg HDC 94,67g LIP 49,51g</p> <p>1º Arròs amb sèpia i floricol</p> <p>2º Truita francesa amb formatge manxec (Infantil: formatge fresc)</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Escalivada Carn d'au /Fruita</p>	<p>5</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 775,93 PROT 42,11g CA 276,26mg FE 5,81mg HDC 71,04g LIP 36,14g</p> <p>1º Crema de llegums i carabassa amb llet de coco</p> <p>2º Pollastre rostit amb poma (Infantil: Ragout de pollastre) amb creïlles al forn</p> <p>P Lacti</p> <p>S Wok de verdures Ous al plat /Fruita</p>	<p>6</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>9</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 773,60 PROT 36,95g CA 147,88mg FE 4,91mg HDC 84,38g LIP 32,11g</p> <p>1º Arròs de tardor (secret, bolets i carabassa)</p> <p>2º Abadeget andalús (Infantil: Medalló de lluç) amb bròquil</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carlota adobada amb pèsols Carn roja magra /Fruita</p>	<p>10</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 796,60 PROT 23,74g CA 164,49mg FE 7,26mg HDC 81,80g LIP 42,39g</p> <p>1º Fesols blancs amb verdures - P/ECO (Infantil: Puré de fesols)</p> <p>2º Llonganisses amb tomaca</p> <p>P Fruita</p> <p>S Coliflor gratinada Peix blau /Fruita</p>	<p>11</p> <p>E DIA VERD Amanida de verdures de temporada KCAL 878,47 PROT 32,34g CA 226,07mg FE 6,15mg HDC 131,21g LIP 41,65g</p> <p>1º Fusilli amb bolonyesa vegetal i formatge</p> <p>2º Truita de creïlla amb panolla de dacsa (Infantil: dacsa saltada)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Cous cous amb especies Llom al forn amb tomaca provençal /Fruita</p>	<p>12</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 924,90 PROT 58,25g CA 320,01mg FE 8,45mg HDC 62,87g LIP 53,03g</p> <p>1º Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>2º Pollastre al chilindrón (Infantil: Pollastre guisat amb verdures)</p> <p>P Lacti</p> <p>S Xips de moniato al forn Peix al papillote /Fruita</p>	<p>13</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 819,12 PROT 32,14g CA 258,65mg FE 5,75mg HDC 110,97g LIP 27,14g</p> <p>1º Fajita de polit i formatge (Infantil: Polit cuit i formatge)</p> <p>2º Arròs al forn (Infantil: Arròs amb magre i cigrons)</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Tosta d'hummus Remenat d'espinacs /Fruita</p>
<p>16</p> <p>E DIA VERD Amanida de verdures de temporada KCAL 812,07 PROT 28,01g CA 240,55mg FE 10,52mg HDC 111,05g LIP 29,24g</p> <p>1º Cigrons amb carlota, espinacs i triturat P/ECO</p> <p>2º Truita de carabasseta i creïlla amb samfaina</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de carabassa Pizza casolana /Fruita</p>	<p>17</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 848,65 PROT 29,58g CA 142,90mg FE 4,60mg HDC 117,02g LIP 29,67g</p> <p>1º Arròs a la milanesa (Infantil: Arròs amb magre i pèsols)</p> <p>2º Lluç a la portuguesa (Infantil: Lluç en salsa)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Sopa juliana Broquetes de titot /Fruita</p>	<p>18</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 915,22 PROT 44,99g CA 132,43mg FE 9,99mg HDC 106,08g LIP 34,83g</p> <p>1º Llentilles amb xoriço (Infantil: Llentilles amb verdures)</p> <p>2º Pollastre rostit (Infantil: Goulash de pollastre) amb creïlles al pebre roig (Infantil: creïlles)</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Xampinyons gratinats Peix a la llima /Fruita</p>	<p>19</p> <p>E MENÚ ESPECIAL DE NADAL</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>20</p> <p>E Amanida de verdures de temporada KCAL 864,13 PROT 37,60g CA 321,87mg FE 4,63mg HDC 93,21g LIP 51,59g</p> <p>1º Caragols de mar a la napolitana</p> <p>2º Salmó al forn (Infantil: Lluç planxa) amb pèsols</p> <p>P Lacti</p> <p>S Verdutres estofades amb pollastre Truita de ceba /Fruita</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>

CEIP San Sebastián

usuario: san_sebastian

contraseña: 1304_san_sebastian

Diciembre - 2024 MENU CATERING SAN SEBASTIAN

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana
Pera, Persimon
Mandarina

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>2</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Espirales a la aragonesa (Infantil: Espirales italiana) con queso</p> <p>Merluza a la marinera con mejillones</p> <p>Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Carne blanca /Fruta</p>	<p>3</p> <p>DÍA VERDE</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas con verduras</p> <p>Albóndigas veganas con cous cous</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Pescado blanco /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz con sepia y coliflor</p> <p>Tortilla francesa con queso manchego (Infantil: queso fresco)</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Escalivada Carne de ave /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de legumbres y calabaza con leche de coco</p> <p>Pollo asado con manzana (Infantil: Ragout de pollo) con patatas al horno</p> <p>Lácteo</p> <p>Wok de verduras Huevos al plato /Fruta</p>	<p>6</p> <p>Festivo</p>
<p>9</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz de otoño (secreto, setas y calabaza)</p> <p>Bacaladilla andaluza (Infantil: Medallón de merluza) con brócoli</p> <p>Fruta</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Carne roja magra /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Alubias blancas con verduras - P/ECO (Infantil: Puré de alubias)</p> <p>Longanizas con tomate</p> <p>Fruta</p> <p>Coliflor gratinada Pescado azul /Fruta</p>	<p>11</p> <p>DÍA VERDE</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Fusilli con boloñesa vegetal y queso</p> <p>Tortilla de patata con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)</p> <p>Fruta</p> <p>Cous cous con especias Lomo al horno con tomate provenzal /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>Pollo al chilindrón (Infantil: Pollo guisado con verduras)</p> <p>Lácteo</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>13</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Fajita de pavo y queso (Infantil: Pavo cocido y queso)</p> <p>Arroz al horno (Infantil: Arroz con magro y garbanzos)</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Tosta de hummus Revuelto de espinacas /Fruta</p>
<p>16</p> <p>DÍA VERDE</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Garbanzos con zanahoria, espinacas y majado P/ECO</p> <p>Tortilla de patata y calabacín con samfaina</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de calabaza Pizza casera /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz a la milanesa (Infantil: Arroz con magro y guisantes)</p> <p>Merluza a la portuguesa (Infantil: Merluza en salsa)</p> <p>Fruta</p> <p>Sopa juliana Brochetas de pavo /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas con chorizo (Infantil: Lentejas con verduras)</p> <p>Pollo asado (Infantil: Goulash de pollo) con patatas al pimentón (Infantil: patatas)</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Champiñones gratinados Pescado al limón /Fruta</p>	<p>19</p> <p>MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD</p>	<p>20</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Caracolas a la napolitana</p> <p>Salmón al horno (Infantil: Merluza plancha) con guisantes</p> <p>Lácteo</p> <p>Verduras estofadas con pollo Tortilla de cebolla /Fruta</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>
<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>
<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>	<p>KCAL</p> <p>PROT</p> <p>CA</p> <p>FE</p> <p>HDC</p> <p>LIP</p>