

CEIP Mozart

usuario: mozzart

contraseña: 232_mozart

Març - 2022 Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Banana
Poma, Maduixa
Pinya
Suc de taronja!! 1/setmana

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1169

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Sopa d'olla amb fideus</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles rostides amb pebre roig</p> <p>Lacti</p> <p>Carabasseta a la plantxa Hamburguesa de lletilles /Fruita</p>	<p>2</p> <p>Tomaca natural i formatge fresc</p> <p>Croquetes de bacallà amb amanida</p> <p>Arròs amb rap i sépia amb all i oli</p> <p>Fruita</p> <p>Espàrrecs amb pernil Carne blanca /Fruita</p>	<p>3</p> <p>JORNADA DE LES FRUITES Amanida amb fruites</p> <p>Fabada vegetal (carlota, ceba, pimentó)</p> <p>Llommel a la taronja amb cous cous</p> <p>Macedònia</p> <p>Torrada de tomata, formatge fresc i anxoves Peix a la llima /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Macarrons amb verdures i soja amb saltejat thai</p> <p>Lluç gratinat provençal amb bròquil</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Xips de moniato al forn Carn roja magra /Fruita</p>	
<p>7</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, formatge fresc</p> <p>Crema de coliflor i carabassa</p> <p>Mandonguilles en salsa amb arròs pilaf</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Truita de creïlla i ceba /Fruita</p>	<p>8</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, raves</p> <p>"Quesadilla" de pernil dolç i formatge</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Togurt Artesà</p> <p>Creïlles farcides Peix al papillote</p>	<p>9</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Potatge de cigrons amb espinacs (P/ECO)</p> <p>Llommel al forn amb creïlles</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Endívia amb anxova Quiche de verdures /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cogombre</p> <p>Canelons gratinats</p> <p>Abadejo al forn amb pimentó torrat</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Milfulles de carabasseta amb titot /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, poma</p> <p>Llenties a la jardineria</p> <p>Truita de creïlles amb formatge "villalón"</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Broquetes de titot /Fruita</p>
<p>14</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Raviolis al pomodoro</p> <p>Filet de lluç planxa amb pèsols</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra saltejada Carne blanca /Fruita</p>	<p>15</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, api</p> <p>Calamars enfarinats</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Postre especial</p> <p>Sopa de verdures Peix blanc /Fruita</p>	<p>16</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>Truita francesa amb formatge fresc</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Crema de verdures Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Festiu</p>	<p>18</p> <p>Festiu</p>
<p>21</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, formatge fresc</p> <p>Tiburons a la carbonara</p> <p>Skipper d'abadejo amb samfaina cassolà</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Ous al plat amb verdures /Fruita</p>	<p>22</p> <p>DIA MUNDIAL DE L'AIGUA Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa d'olla</p> <p>Ragout de carn amb creïlles</p> <p>Lacti</p> <p>Minestra saltejada Peix blanc /Fruita</p>	<p>23</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, raves</p> <p>Amanida Russa (tonyina, ou, creïlla, pèsol, carlota, maionesa)</p> <p>Fideua de peix</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures Carn d'au /Fruita</p>	<p>24</p> <p>JORNADA GASTRONÒMICA HINDÚ Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cogombre</p> <p>Ciurons a l'estil hindú</p> <p>Entrecuixa de pollastre tikka massala</p> <p>Fruita</p> <p>Coliflor amb creïlla Llenguado amb espàrrecs</p>	<p>25</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Aladros en tempura amb salsa tàrtara i bastonets de pastanaga</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Panolla amb sal Carne blanca /Fruita</p>
<p>28</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, pinya</p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Truita de creïlla i ceba amb pernil serrà</p> <p>Fruita</p> <p>Tomaca farcida Peix a la llima /Fruita</p>	<p>29</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, ou dur</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal de pèsol</p> <p>Rap a la basca</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Taboule de couscous Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>30</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Crema de fesols i verdures amb bolets</p> <p>Hamburguesa completa amb tomaca i formatge amb creïlles</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig plantxa Albergina farcida de soja texturitzada /Fruita</p>	<p>31</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, raves</p> <p>Ous gratinats</p> <p>Arròs de secret, carabassa i bolets</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Salmó al papillote</p>	<p>32</p> <p>Fruita</p>

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

Disposom de menús adaptats a l'edat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiàquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.



CEIP Mozart

usuario: mozzart

contraseña: 232_mozart

Marzo - 2022 Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Banana
Fresa, Manzana
Piña
Zum de naranja 1/semana

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1169

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Sopa de cocido con fideos</p> <p>Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>Lácteo</p> <p>Calabacín a la plancha Hamburguesa de lentejas /Fruta</p>	<p>2</p> <p>Tomate natural y queso fresco valenciano</p> <p>Croquetón de bacalao con ensalada</p> <p>Arroz con rape y sepia con ajo aceite</p> <p>Fruta</p> <p>Espárragos con jamón Carne blanca /Fruta</p>	<p>3</p> <p>JORNADA DE LAS FRUTAS Ensalada con fruta</p> <p>Fabada vegetal (zanahoria, cebolla, pimiento)</p> <p>Lomo a la naranja con cous cous</p> <p>Macedonia</p> <p>Tostada de tomate, queso fresco y anchoas Pescado al limón /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Macarrones con verduras y soja con salteado thai</p> <p>Merluza gratinado provenzal con brócoli</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Chips de boniato al horno Carne roja magra /Fruta</p>	
<p>7</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, queso fresco</p> <p>Crema de coliflor y calabaza</p> <p>Albóndigas en salsa con arroz pilaf</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada Tortilla de patata y cebolla /Fruta</p>	<p>8</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, rábanos</p> <p>Quesadilla de jamón york y queso</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Yogur Artesano</p> <p>Patatas rellenas Pescado al papillote</p>	<p>9</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Potaje de garbanzos con espinacas (P/ECO)</p> <p>Solomillo al horno con patatas</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Endivia con anchoa Quiche de verduras /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>Canelones gratinados</p> <p>Bacalao al horno con pimiento asado</p> <p>Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Milhojas de calabacín con pavo /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, manzana</p> <p>Lentejas a la jardinera</p> <p>Tortilla de patata con queso villalón</p> <p>Fruta</p> <p>Champiñones gratinados Brochetas de pavo /Fruta</p>
<p>14</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Raviolis al pomodoro</p> <p>Filete de merluza plancha con guisantes</p> <p>Fruta</p> <p>Menestra salteada Carne blanca /Fruta</p>	<p>15</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, apio</p> <p>Calamares enharinados</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Postre especial</p> <p>Sopa de verduras Pescado blanco /Fruta</p>	<p>16</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Alubias blancas con verduras - P/ECO</p> <p>Tortilla francesa con queso fresco</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Crema de verduras Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Festivo</p>	<p>18</p> <p>Festivo</p>
<p>21</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, queso fresco</p> <p>Tiburones a la carbonara</p> <p>Skipper de Bacalao con pisto casero</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Huevos al plato con verduras /Fruta</p>	<p>22</p> <p>DIA MUNDIAL DEL AGUA Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de puchero</p> <p>Ragout de cerdo con patatas</p> <p>Lácteo</p> <p>Menestra salteada Pescado blanco /Fruta</p>	<p>23</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, rábanos</p> <p>Ens. rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa)</p> <p>Fideua de pescado</p> <p>Fruta</p> <p>Wok de verduras Carne de ave /Fruta</p>	<p>24</p> <p>JORNADA GASTRONÓMICA HINDÚ Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>Garbanzos al estilo hindú</p> <p>Entremuslo de pollo tikka massala</p> <p>Fruta</p> <p>Coliflor con patata Lenguado con espárragos</p>	<p>25</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Boquerones en tempura con salsa tártara y bastoncitos de zanahoria</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Mazorca de maíz con sal Carne blanca /Fruta</p>
<p>28</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, piña</p> <p>Lentejas con verduras</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con jamón serrano</p> <p>Fruta</p> <p>Tomate relleno Pescado al limón /Fruta</p>	<p>29</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>Macarrones con boloñesa vegetal de guisante</p> <p>Rape a la vasca</p> <p>Yogur natural valenciano</p> <p>Tabulé de couscous Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>30</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Crema de alubias y verduras con setas</p> <p>Hamburguesa completa con tomate y queso con patatas</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Berenjena rellena de soja texturizada /Fruta</p>	<p>31</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, rábanos</p> <p>Huevos al gratén</p> <p>Arroz de secreto, calabaza y setas</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Salmón al papillote</p>	<p>32</p> <p>Ensalada completa Salmón al papillote</p>

Avda. 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.

