

CEIP Mozart

usuario: mozart
contraseña: 232_mozart

Maig - 2022 Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Banana
Poma, Maduixa
Pinya, Meló d'Alger, Meló

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1169

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>2</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, passes</p> <p>Tallarins genovesa (xampinyó, bacon, tomaca)</p> <p>Lluç gratinat provençal amb bròquil</p> <p>Fruita</p> <p>Bledes saltejades Broquetes de titot /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Fulla verdes, tomaca, olives, verat</p> <p>Crema de verdures i llegums amb tostons</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada de mostassa, formatge i alvocat Peix al papillote /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Gaspaxo andalús</p> <p>Capritx de calamar amb amanida</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Fruita</p> <p>Bròquil al vapor Hamburguesa de soja /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Potaje de cigrons amb verdures</p> <p>Truita francesa i formatge</p> <p>Iogurt Artesà</p> <p>Escalivada Peix a la llima /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Hummus de cigrons amb pics de pa</p> <p>Amanida primaveral (creïlla, vegetals, dacsca, tonyina i olives) /Inf.Sopa d'ocell</p> <p>Goulash de vedella amb arròs pilaf</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra saltejada Quiche de formatge fresc i carabasseta /Fruita</p>
<p>9</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, ceba morada</p> <p>Llenties a l'hortolana</p> <p>Truita de creïlla amb croquetes</p> <p>Fruita</p> <p>Cous cous amb especies Peix blanc /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Gaspaxo andalús</p> <p>Amanida de pasta/ Pasta italiana</p> <p>Abadejo a la biscaina</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb espècies Albergina farcida de soja texturizada /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa de fideus amb verdures</p> <p>Aletes de pollastre/ Inf ragout de pollastre amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb pasta Peix blau /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, carlota, ou dur</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Lluç a la marinera amb clòtxines</p> <p>Lacti</p> <p>Gaspaxo Ous al plat /Fruita</p>	<p>13</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>Pizza mixta/ inf truita amb formatge</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Espinacs amb beixamel Carn roja magra /Fruita</p>
<p>16</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, carabasseta</p> <p>Macarrons amb bolonyesa vegetal</p> <p>Gallineta a la planxa i tirabeques</p> <p>Fruita</p> <p>Puré de creïlla amb cruixent de penill Carn blanca /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Amanida de quinoa i vegetals</p> <p>Crema festival de llegums</p> <p>Libret de llom (empanat casolà) amb creïlles al forn</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures Peix al papillote /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, soja</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Abadejo al forn amb pimentó</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Hamburguesa de pollastre i bròquil /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Espinacs, ceba morada, tomaca, formatge</p> <p>Llenties amb verdures P/ECO</p> <p>Pollastre rostit amb panolla</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Amanida completa Peix blanc /Fruita</p>	<p>20</p> <p>Humus de garbanzos con nachos</p> <p>Ous farcits i amanida russa</p> <p>Fideuà de peix i marisc (fons de llotja)</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de xampinyó Sandvitx vegetal /Fruita</p>
<p>23</p> <p>Fulla verdes, olives, dacsca, sardines</p> <p>Cigrons amb vegetals P/ECO</p> <p>Pizza cassolana artesana (pizzer)</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carabasseta Mandonguilles vegetals /Fruita</p>	<p>24</p> <p>Encisam, dacsca, carlota, api</p> <p>Canelons rossini</p> <p>Salmó al forn en salsa de soja i saltat oriental</p> <p>Fruita</p> <p>Bròquil al vapor Carn blanca /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Crema de péssols amb tostons</p> <p>Hamburguesa completa amb tomaca i formatge amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Quiche de verdures /Fruita</p>	<p>26</p> <p>Fulles verdes, tomaca cherry, dacsca, formatge</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Lobarro fresc a l'esquena amb tomaca i grillé</p> <p>Lacti</p> <p>Amanida de llenties, tomata, encisam, dacsca, "Fajita" /Fruita</p>	<p>27</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa d'olla (vedella, porc, au) amb verdures ecològiques</p> <p>Polit al curri amb cous cous</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Bajoqueta saltejada Peix blanc /Fruita</p>
<p>30</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Llenties estofades (carn magra, xoriço, creïlla, ceba, carlota)</p> <p>Truita d'espinacs amb pastisset de pisto</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Croquetes casolanes de llegums /Fruita</p>	<p>31</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Entrant de la casa</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Postre especial</p> <p>Sopa de fideus amb cigrons Bruquetes de tofu /Fruita</p>			

CEIP Mozart

usuario: mozzart
contraseña: 232_mozart

Mayo - 2022 Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Banana
Fresa, Manzana
Piña, Sandía, Melón

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1169

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>Gazpacho andaluz</p> <p>Capricho de calamar con ensalada</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</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>Tortilla de patata con croquetas</p> <p>Fruta</p> <p>Cous cous con especias Pescado blanco /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Gazpacho 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>Gazpacho Huevos al plato /Fruta</p>	<p>13</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Alubias blancas con verduras - P/ECO</p> <p>Pizza mixta/Inf tortilla con queso</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>Pizza casera artesana (pizzero)</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>			

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.

