

Sagrada Familia

usuario: sagrada_familia

contraseña: 50_sagrada_familia

Novembre - 2020 Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Caquis, Plàtan
Meló, Mandarina, Taronja
Pomes, Pruna

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 61

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| <p>2</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Macarrons integrals, xampinyó, verdures, tomaca i formatge</p> <p>Filet de lluç gratinat provençal amb bròcoli</p> <p>Fruita</p> <p>Carxofes saltejades Cous cous amb especies</p> | <p>3</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Fesols estofats amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Rellof de porc en salsa amb cous cous</p> <p>Lacti</p> <p>Carabasseta a la plantxa Peix a la llima</p> | <p>4</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, formatge fresc</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Rap a la marinera</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Crema de bròcoli i formatge Carn magra de porc</p> | <p>5</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, ou dur</p> <p>Sopa d'olla amb cigrons i fideus</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles rostides amb pebre roig</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de floricol i creïlla Trita de formatge</p> | <p>6</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cogombre</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Aladrocs a l'andalusa (farina) amb carlota</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida de tomata i alvocat Carn d'au</p> |
| <p>9</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, api</p> <p>Llenties juliana</p> <p>Mandonguilles de pollastre en salsa amb xampinyó amb creïlles fregides a daus</p> <p>Fruita</p> <p>Crepe de verdures Ou</p> | <p>10</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Pasta als 4 formatges</p> <p>Abadejo planxa amb pimentó torrat</p> <p>Lacti</p> <p>Tosta d'hummus Remenat d'alls tendres</p> | <p>11</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Crema de verdures mediterrània i fesols</p> <p>Goulash de vedella amb gnocchis</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Xampinyons gratinats Lluç amb albergínia a la mel</p> | <p>12</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, formatge fresc</p> <p>Arròs de tardor amb bolets i rap</p> <p>Trita d'espínacs amb croqueta de la iaia</p> <p>Fruita</p> <p>Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Carne blanca</p> | <p>13</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cogombre</p> <p>Estofat de porc amb verdures i creïlles</p> <p>Salmó a la lionesa</p> <p>Fruita</p> <p>Bledes saltejades Pizza de verdures i formatge</p> |
| <p>16</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, api</p> <p>Espaguetis a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Lluç a la basca amb pèsols ofegats</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carlota Trita de ceba</p> | <p>17</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Cigrons amb carabassa i carlotes - Plat ecològic</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb creïlles al forn</p> <p>Lacti</p> <p>Minestra saltejada Peix blanc</p> | <p>18</p> <p>Tomaca i formatge tendre</p> <p>Amanida Russa (tonyina, ou, creïlla, pèsol, carlota, maionesa)</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de verdures Quiche de tomaques cherry i pinyons</p> | <p>19</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Llenties amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Abadejo a la biscaina (ceba, tomaca, pimentó)</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal Carne blanca</p> | <p>20</p> <p>Dia mundial del xiquet/ Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, tonyina</p> <p>Fideuà de verdures i xampinyons</p> <p>Trita de carabasseta i creïlla amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Hamburguesa de llenties</p> |
| <p>23</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Crema de pèsols i poma amb tostons integrals</p> <p>Longanisses amb faves</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Peix blau</p> | <p>24</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, api</p> <p>Tallarins integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Calamars a l'andalusa amb panotxa de dacsca</p> <p>Lacti</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig plantxa Carn d'au</p> | <p>25</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures ecològiques</p> <p>Pollastre a la mel amb creïlles fornera</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Espinacs saltejats amb panses i pinyons Trita de formatge</p> | <p>26</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cogombre</p> <p>Pernil serrà, formatge i pasta fullada d'espínacs</p> <p>Arròs amb sépia i floricol</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Carne blanca</p> | <p>27</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, ou dur</p> <p>Fabada vegetal (carlota, ceba, pimentó)</p> <p>Pizza capritxosa/ Inf. Trita francesa</p> <p>Fruita</p> <p>Crepe de verdures Peix blanc</p> |
| <p>30</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Porció de lluç</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carabassa Carn d'au</p> | | | | |

Sagrada Familia

usuario: sagrada_familia
contraseña: 50_sagrada_familia

Noviembre - 2020 Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Banana
Melón, Mandarina, Naranja,
Manzanas, Ciruela

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 61

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| <p>2</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Macarrones integrales con champiñón, veduras, tomate y queso</p> <p>Filete de merluza a la provenzal con brócoli</p> <p>Fruta</p> <p>Alcachofas salteadas Cous cous con especias</p> | <p>3</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Alubias estofadas con verduras - Plato ecológico</p> <p>Solomillo de cerdo en salsa con cous cous</p> <p>Lácteo</p> <p>Calabacín a la plancha Pescado al limón</p> | <p>4</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, queso fresco</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Rape a la marinera</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Crema de brócoli y queso Carne magra de cerdo</p> | <p>5</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>Sopa de cocido con garbanzos y fideos</p> <p>Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido de coliflor y patata Tortilla de queso</p> | <p>6</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Boquerones a la andaluza (harina) con zanahoria</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada de tomate y aguacate Carne de ave</p> |
| <p>9</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, apio</p> <p>Lentejas juliana</p> <p>Albóndigas de pollo en salsa con champiñón con patatas fritas a dados</p> <p>Fruta</p> <p>Crepe de verduras Huevo</p> | <p>10</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Caracolas a los 4 quesos</p> <p>Abadejo a la plancha con pimiento asado</p> <p>Lácteo</p> <p>Tosta de hummus Revuelto de ajos tiernos</p> | <p>11</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Crema de verduras mediterráneas y alubias</p> <p>Goulash de ternera con gnocchis</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Champiñones gratinados Merluza con berenjenas a la miel</p> | <p>12</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, queso fresco</p> <p>Arroz de otoño con setas y rape</p> <p>Tortilla de espinacas con croqueta de la abuela</p> <p>Fruta</p> <p>Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Carne blanca</p> | <p>13</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>Guisado de magro con verduras y patatas</p> <p>Salmon a la lionesa</p> <p>Fruta</p> <p>Acelgas salteadas Pizza de verduras y queso</p> |
| <p>16</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, apio</p> <p>Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Merluza a la vasca con guisantes rehogados</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de zanahoria Tortilla de cebolla</p> | <p>17</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Garbanzos con calabaza y zanahoria - Plato ecológico</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha y patatas al horno</p> <p>Lácteo</p> <p>Menestra salteada Pescado blanco</p> | <p>18</p> <p>Tomate y queso fresco</p> <p>Ens. rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa)</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido de verduras Quiche de tomates cherry y piñones</p> | <p>19</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Lentejas con verduras - Plato ecológico</p> <p>Bacalao a la vizcaína (cebolla, tomate, pimiento)</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal Carne blanca</p> | <p>20</p> <p>Día mundial del niño/ Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, atún</p> <p>Fideuà de verduras y champiñones</p> <p>Tortilla de patata y calabacín con queso tronchón</p> <p>Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Hamburguesa de lentejas</p> |
| <p>23</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Crema de guisantes y manzana con tostones integrales</p> <p>Longanizas con habas</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada Pescado azul</p> | <p>24</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, apio</p> <p>Tallarines integrales con boloñesa vegetal</p> <p>Calamares a la andaluza con mazorca de maíz</p> <p>Lácteo</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne de ave</p> | <p>25</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>Pollo a la miel con patatas panadera</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Espinacas con pasas y piñones Tortilla de queso</p> | <p>26</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>Jamón serrano, queso y hojaldritos de espinacas</p> <p>Arroz con sepia y coliflor</p> <p>Fruta</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Carne blanca</p> | <p>27</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>Fabada vegetal (zanahoria, cebolla, pimiento)</p> <p>Pizza caprichosa/ Inf. Tortilla francesa</p> <p>Fruta</p> <p>Crepe de verduras Pescado blanco</p> |
| <p>30</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Porción de merluza</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de calabaza Carne de ave</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.

