

## Sagrada Familia

usuario: sagrada\_familia

contraseña: 50\_sagrada\_familia

Desembre - 2020 Basal

## FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Caquis, Plàtan,  
Mandarina, Poma Royal Gala,  
Poma Starking

DESCARREGA'T  
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 61

## VALOR DIFERENCIADOR



## AL·LÈRGENS



<p><b>1</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Crema de cigrons i verdures</p> <p>Hamburguesa de vedella completa</p> <p>Lacti</p> <p>Broquetes de verdures Peix blanc</p>	<p><b>2</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Espaguetis integrals amb bolonyesa vegana</p> <p>All i pebre de rap (amb creïlla)</p> <p>Fruita</p> <p>Bròquil al vapor Carn magra de porc</p>	<p><b>3</b></p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Sopa de fideus amb verdures ecològiques</p> <p>Pit de pollastre (empanat casolà) amb creïlles</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig plantxa Llobarro a la sal</p>	<p><b>4</b></p> <p>Jornada gastronòmica de l'antiga Roma Encisam, tomaca, ceba, cogombre, remolatxa</p> <p>Fesols blancs a la italiana - Plat ecològic</p> <p>Pizza funghi (tomaca, pernil cuit, xampinyons i formatge)</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra saltejada Ous al plat</p>	
<p><b>7</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Macarrons integrals amb tonyina, verdures, tomaca i formatge</p> <p>Filet de lluç a la meunière amb pèsols ofegats</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carabasseta Carn d'au</p>	<p><b>8</b></p> <p>Festiu</p>	<p><b>9</b></p> <p>Amanida de quinoa i vegetals</p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Truita de carbassó amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Carxofes saltejades Filet de mero amb gaellada de verdures</p>	<p><b>10</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Arròs del senyoret</p> <p>Mandonguilles d'abadejo amb tirabeques</p> <p>Lacti</p> <p>Bullit de verdures Carn blanca</p>	<p><b>11</b></p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Sopa minestrone amb verdures ecològiques i estrelles</p> <p>Pollastre rostit amb poma amb creïlles al forn</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Quinoa amb espècies Peix a la llima</p>
<p><b>14</b></p> <p>Amanida de rúcula, tomaca, carlota, remolatxa i pipes de gira-sol</p> <p>Fideus a la cassola amb xampinyó i verdures</p> <p>Abadejo gratinat provençal amb bròquil ecològic</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Panini de verdures, formatge i companatge</p>	<p><b>15</b></p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Cigrons amb carabassa i carlotes - Plat ecològic</p> <p>Truita de creïlla amb pernil</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Sopa de sèmola i verdures Peix al papillote</p>	<p><b>16</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Aladrocs en tempura amb bastonets de carlota i maionesa</p> <p>Lacti</p> <p>Espinacs saltejats amb panses i pinyons Carn roja magra</p>	<p><b>17</b></p> <p>Tomaca ecològica i formatge valencià</p> <p>Crema de pèsols i moniato amb tostons integrals</p> <p>Cuixa de pollastre a la mel amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Tomaca farcida Rèmol amb pebrots</p>	<p><b>18</b></p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, poma, pimentó</p> <p>Anelles de calamar orly amb xampinyons amb allada</p> <p>Lasanya/ Llaços bolonyesa</p> <p>Fruita</p> <p>Couscous amb carabasseta i ceba Truita de creïlles</p>
<p><b>21</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Llenties juliana</p> <p>Llibret de llom amb samfaina cassolà</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínies arrebossades Gall amb gaellada de verdures</p>	<p><b>22</b></p> <p>Menú especial de Nadal</p>			

## Sagrada Familia

usuario: sagrada\_familia

contraseña: 50\_sagrada\_familia

Diciembre - 2020 Basal

## FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátano,  
Mandarina, Manzana Royal Gala,  
Manzana Starking

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 61

## VALOR DIFERENCIADOR



## ALERGENOS



<p><b>1</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Crema de garbanzos y verduras</p> <p>Hamburguesa de ternera completa</p> <p>Lácteo</p> <p>Brochetas de verduras Pescado blanco</p>	<p><b>2</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>Espaguetis integrales con boloñesa vegana</p> <p>All i pebre de rape (con patata)</p> <p>Fruta</p> <p>Brócoli al vapor Carne magra de cerdo</p>	<p><b>3</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de fideos con verduras ecológicas</p> <p>Pechuga de pollo (empanado casero) con patatas</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Lubina a la sal</p>	<p><b>4</b></p> <p>Jomada gastronómica de la antigua Roma Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha,</p> <p>Alubias blancas a la italiana - Plato ecológico</p> <p>Pizza funghi (tomate, jamón cocido, champiñones y queso)</p> <p>Fruta</p> <p>Menestra salteada Huevos al plato</p>	
<p><b>7</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Macarrones integrales con atún, verduras, tomate y queso</p> <p>Filete de merluza a la meunière con guisantes rehogados</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de calabacín Carne de ave</p>	<p><b>8</b></p> <p>Festivo</p>	<p><b>9</b></p> <p>Ensalada de quinoa y vegetales</p> <p>Lentejas con verduras</p> <p>Tortilla de calabacín con queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Alcachofas salteadas Filete de mero con parrillada de verduras</p>	<p><b>10</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Arroz del senyoret</p> <p>Albóndigas de bacalao con tirabeques</p> <p>Lácteo</p> <p>Hervido de verduras Carne blanca</p>	<p><b>11</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa minestrone con verduras ecológicas y estrellas</p> <p>Pollo asado con manzana y patatas al horno</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Quinoa con especias Pescado al limón</p>
<p><b>14</b></p> <p>Ensalada de rúcula, tomate, zanahoria, remolacha y pipas de girasol</p> <p>Fideos a la cazuela con champiñón y verduras</p> <p>Bacalao gratinado provenzal con brócoli ecológico</p> <p>Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Panini de verduras, queso y fiambre</p>	<p><b>15</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Garbanzos con calabaza y zanahoria - Plato ecológico</p> <p>Tortilla de patata con jamón serrano</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Sopa de sémola y verduras Pescado al papillote</p>	<p><b>16</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Arroz a la milanesa</p> <p>Boquerones en tempura con bastoncitos de zanahoria y mayonesa</p> <p>Lácteo</p> <p>Espinacas con pasas y piñones Carne roja magra</p>	<p><b>17</b></p> <p>Tomate ecológico y queso servilleta valenciano</p> <p>Crema de guisantes y boniato con tostones integrales</p> <p>Contramuslo de pollo a la miel con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Tomate relleno Rodaballo con pimientos</p>	<p><b>18</b></p> <p>Lechuga, tomate, maíz, pimiento, manzana</p> <p>Anillas de calamar orly con champiñones al ajillo</p> <p>Lasaña/ Laticos boloñesa</p> <p>Fruta</p> <p>Couscous con calabacín y cebolla Tortilla de patata</p>
<p><b>21</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>Lentejas juliana</p> <p>Librito de lomo con pisto casero</p> <p>Fruta</p> <p>Berenjena rebozada Gallo con parrillada de verduras</p>	<p><b>22</b></p> <p>Menú especial de Navidad</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.

