

Sagrada Familia

usuario: sagrada_familia

contraseña: 50_sagrada_familia

Octubre - 2021 Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Meló de tot l'any, pruno poma, pera banana

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 61

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacsas, carlota, dur</p> <p>1º "Fajita" de pernil dolç i formatge</p> <p>2º Fideua de peix i marisc</p> <p>P Fruita</p> <p>S Panobxa amb sal Truita de creïlla i ceba /Fruita</p>	<p>4</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacsas, carlota, ou dur</p> <p>1º "Fajita" de pernil dolç i formatge</p> <p>2º Fideua de peix i marisc</p> <p>P Fruita</p> <p>S Panobxa amb sal Truita de creïlla i ceba /Fruita</p>	<p>5</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Llentilles amb carabassa (ceba, porro carlota) P/ECO</p> <p>2º Llomello adobat cassolà amb mongetes ofegades</p> <p>P Iogurt natural valencià</p> <p>S Carabasseta a la planxa Peix a la llima /Fruita</p>	<p>6</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacsas, carlota, soja</p> <p>1º Macarrons integrals bolonyesa</p> <p>2º Filet de lluç planxa amb verdures saltejades</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bullit valencià Carn d'au /Fruita</p>	<p>7</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Sopa d'olla amb fideus</p> <p>2º Pollastre rostit al forn amb creïlles al pebre</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Espinacs saltejats Croquetes casolanes de llegums /Fruita</p>	<p>8</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacsas, carlota, formatge fresc</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2º Aladros en tempura amb bastonets de carlota</p> <p>P Fruita</p> <p>S Broquetes de verdures Sandvitx vegetal amb formatge /Fruita</p>
<p>11</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacsas, carlota, cogombre</p> <p>1º Crema bretona de fesols amb tostons integrals</p> <p>2º Mandonguilles de carn amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Amanida completa Quiche de verdures /Fruita</p>	<p>12</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>13</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacsas, carlota, tonyina</p> <p>1º Espaguetis integrals a la napolitana</p> <p>2º Suprema de lluç amb pèsols saltats</p> <p>P Lacti</p> <p>S Favas saltejades amb alls tendres Carn roja magra /Fruita</p>	<p>14</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Potatge de cigrons P/ECO</p> <p>2º Cuixa a la italiana amb creïlles fornera</p> <p>P Fruita</p> <p>S Torrada d'encisam amb alvocat Peix blau /Fruita</p>	<p>15</p> <p>E Tomaca natural y formatge fresc</p> <p>1º Arròs de tardor (bolets, carbassa i magre)</p> <p>2º Truita de tonyina amb amanida de fulles verdes</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Hamburguesa de lluç /Fruita</p>	
<p>18</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacsas, carlota, cranc</p> <p>1º Llentilles amb verdures (P/ECO)</p> <p>2º Abadejo a la lionesa</p> <p>P Fruita</p> <p>S Torrada de mostassa, formatge i alvocat Remenat de verdures /Fruita</p>	<p>19</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacsas, carlota</p> <p>1º Arròs a banda</p> <p>2º Llonganisses amb samfaina cassolà</p> <p>P Iogurt Artesà</p> <p>S Wok de verdures Peix al papillote /Fruita</p>	<p>20</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Sopa d'olla amb fideus</p> <p>2º Pollastre a la llima amb creïlles camperoles (grilló)</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Bajoqueta saltejada Hamburguesa de llentilles /Fruita</p>	<p>21</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacsas, carlota, ou dur</p> <p>1º Canelons rossini/Inf coquillettes italiana</p> <p>2º Salmó a la planxa amb bròcoli</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de carabassa Carn blanca magra /Fruita</p>	<p>22</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Fabada vegetal P/ECO</p> <p>2º Pizza margarida (Inf. Truita)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Arròs integral amb verdures Peix blanc /Fruita</p>	
<p>25</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Caragols a la carbonara</p> <p>2º Lluç en salsa de carlota</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carlota adobada amb pèsols Titot amb xampinyons /Fruita</p>	<p>26</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacsas, carlota, formatge fresc</p> <p>1º Cigrons amb bledes P/ECO</p> <p>2º Truita de creïlla amb pernil serrà /infantil pernil dolç</p> <p>P Lacti</p> <p>S Escalivada Peix a la llima /Fruita</p>	<p>27</p> <p>E Tomaca natural y formatge fresc</p> <p>1º Calamars enfarinats amb maionesa</p> <p>2º Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Creïlles cuites Remenat de verdures /Fruita</p>	<p>28</p> <p>E Hummus d'albergínia</p> <p>1º Guisat de sépia amb creïlles, pèsols i carlota</p> <p>2º Rellom de porc al forn amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Albergínies arrebossades Peix blanc /Fruita</p>	<p>29</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacsas, carlota, cogombre</p> <p>1º Crema de carabassa al forn P/ECO</p> <p>2º Cordó blau amb polit i formatge amb panobxa de dacsas</p> <p>P Postre especial i fruita</p> <p>S Torrada d'encisam amb alvocat Lasanya de carabasseta /Fruita</p>	

Sagrada Familia

usuario: sagrada_familia

contraseña: 50_sagrada_familia

Octubre - 2021 Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Melón, ciruelo
manzana, pera
banana

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 61

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Guisado de ternera con verduras</p> <p>2º Tortilla francesa con queso</p> <p>P Fruta</p> <p>Sopa de sémola y verduras Merluza al horno con pisto casero /Fruta</p>	<p>2</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con calabaza (cebolla, puerro, zanahoria) P/ECO</p> <p>2º Lomo adobado casero con judías verdes rehogadas</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>Calabacín a la plancha Pescado al limón /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, soja</p> <p>1º Macarrones integrales boloñesa</p> <p>2º Filete de merluza plancha con verduras salteadas</p> <p>P Fruta</p> <p>Hervido valenciano Carne de ave /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>1º Fajita de jamón york y queso</p> <p>2º Fideua de pescado y marisco</p> <p>P Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal Tortilla de patata y cebolla /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>1º Crema bretona de alubias con tostones integrales</p> <p>2º Albóndigas de carne con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>Ensalada completa Quiche de verduras /Fruta</p>	<p>6</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, atún</p> <p>1º Espaguetis integrales a la napolitana</p> <p>2º Suprema de merluza con guisantes salteados</p> <p>P Lácteo</p> <p>Habas rehogadas con ajos tiernos Carne roja magra /Fruta</p>	<p>7</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Potaje de garbanzos P/ECO</p> <p>2º Contramuslo a la italiana con patatas panadera</p> <p>P Fruta</p> <p>Tostada de brotes con aguacate Pescado azul /Fruta</p>	<p>8</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, queso fresco</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Boquerones en tempura con bastoncitos de zanahoria</p> <p>P Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Sandwich vegetal con queso /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, surimi</p> <p>1º Lentejas a la jardinera (P/ECO)</p> <p>2º Bacalao a la lionesa</p> <p>P Fruta</p> <p>Tosta de mostaza, queso y aguacate Revuelto de verduras /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>1º Arroz a banda</p> <p>2º Longanizas con pisto casero</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>Wok de verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Caracolas a la carbonara</p> <p>2º Merluza en salsa de zanahoria</p> <p>P Fruta</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Pavo con champiñones /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Garbanzos con acelgas P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con jamón serrano /infantil jamón york</p> <p>P Lácteo</p> <p>Escalivada Pescado al limón /Fruta</p>	<p>13</p> <p>E Tomate natural y queso fresco valenciano</p> <p>1º Calamares enharinados con mayonesa</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>Patatas cocidas Revuelto de verduras /Fruta</p>	<p>14</p> <p>E Hummus de berenjena</p> <p>1º Guisado de sepia con patatas, guisantes y zanahoria</p> <p>2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>Berenjena rebozada Pescado blanco /Fruta</p>	<p>15</p> <p>E Tomate natural y queso fresco valenciano</p> <p>1º Arroz de otoño (setas, calabaza y magro)</p> <p>2º Tortilla de atún con ensalada de hojas verdes</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Hamburguesa de merluza /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Fabada vegetal P/ECO</p> <p>2º Pizza Margarita (Inf. Tortilla)</p> <p>P Fruta</p> <p>Arroz integral con verduras Pescado blanco /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>1º Crema de calabaza asada P/ECO</p> <p>2º Cordon blue de pavo y queso con mazorca de maíz</p> <p>P Postre especial y fruta</p> <p>Tostada de brotes con aguacate Lasaña de calabacín /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.