

Colegio El Armelar

usuario: armelar
contraseña: 1_armelar

Març - 2020 SAP

FRUITES DE TEMPORADA:

Plàtan, Pinya, kiwi
Poma, Pera
Taronja, Mandarina
Maduixot

Suc de taronja 1/setmana

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 50

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>2</p> <p>Encisam, tomaca, olives, ceba, dacsa, remolatxa</p> <p>Bullit valencià/Puré de verdures (inf)</p> <p>Xulla de titot a la planxa amb pimentó torrat</p> <p>Fruita</p> <p>Quiche de verdures Endívia amb anxova /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca bola, remolatxa i carlota</p> <p>Cigrons estofats (Plat ecològic) (bledes, ceba, carlota i porro)</p> <p>Escalopets de llom (casolà) amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Bajoqueta saltejada Peix a la llima /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, cogombre, remolatxa, carlota</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures</p> <p>Truita de carabasseta i creïlla amb pa, tomaca i pernil</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Bròquil al vapor Carn d'au /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Ensalada completa amb verat, passes i olives</p> <p>Arròs amb carxofes i costelles</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínies arrebossades Broquetes de titot /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Macarrons a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Bacallà a la "koskera"</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb arròs Truita de ceba /Fruita</p>
<p>9</p> <p>Encisam, tomaca, dacsa, poma, pimentó</p> <p>Llenties amb verdures ecològiques (espínacs, porro, carlota i ceba)</p> <p>Truita paisana, creïlla, carabasseta i carlota amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures ecològiques</p> <p>Cuixa a la italiana amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de remolatxa Peix al papillote /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Hummus de cigrons</p> <p>Espaguetis al pesto amb oli d'oliva (pinyons, formatge)</p> <p>Crunch de salmó amb salsa de soja i saltat oriental</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra saltejada Remenat de péssols amb pernil /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, escarola, tomaca, dacsa, pimentó i cogombre</p> <p>Crema de fesols, carabassa i moniato (Plat ecològic) amb tostons integrals</p> <p>Hamburguesa 100% de vedella completa, tomaca i formatge amb creïlles</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Quinoa amb espècies Llenguado amb espàrrecs /Fruita</p>	<p>13</p> <p>Crudités de verdures amb salsa de iogurt valencià</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Aladrocs frescos enfarinats amb ensalada de verdures fresques</p> <p>Gelat</p> <p>Bajoqueta saltejada Lasanya de carabasseta /Fruita</p>
<p>16</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, dacsa, cogombre, remolatxa</p> <p>Espaguetis a la bolonyesa (porc, vedella, ceba, tomaca, formatge)</p> <p>Capritx de calamar</p> <p>Fruita</p> <p>Carxofes saltejades Sandvitx vegetal amb formatge /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Festiu</p>	<p>18</p> <p>Festiu</p>	<p>19</p> <p>Festiu</p>	<p>20</p> <p>Festiu</p>
<p>23</p> <p>Encisam, tomaca, dacsa, poma, pimentó</p> <p>Llenties amb carabassa i carlota eco</p> <p>Porció de lluç amb carlota vichy</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal Xulla de l'horta /Fruita</p>	<p>24</p> <p>Tomaca ecològica i formatge valencià</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures ecològiques</p> <p>Pollastre al seu suc amb poma amb creïlles al forn</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Xampinyons gratinats Truita de faves /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p>Pernil, formatge manxec i tosta de hummus de péssols</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Carabasseta a la planxa "Fajita" /Fruita</p>	<p>26</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, dacsa, cogombre, remolatxa</p> <p>Crema de dacsa</p> <p>Relom de porc al forn amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Sèpia en salsa verda /Fruita</p>	<p>27</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Fesols amb arròs</p> <p>Pizza als 4 formatges</p> <p>Fruita</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig plantxa Remenat d'alls tendres /Fruita</p>
<p>30</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Crema de verdures amb tostons</p> <p>Mandonguilles en salsa amb xampinyó amb creïlles fregides a daus</p> <p>Fruita</p> <p>Espinacs saltejats amb panses i pinyons Gall amb graellada de verdures /Fruita</p>	<p>31</p> <p>Torrada de xampinyons i formatge gratinat</p> <p>Ensalada completa amb ou i salmó fumat</p> <p>Fideuà de marisc (fons de llotja)</p> <p>Fruita</p> <p>Carabassa i creïlla al microones Hamburguesa de pollastre i bròcoli /Fruita</p>	<p>32</p> <p>Festiu</p>	<p>33</p> <p>Festiu</p>	<p>34</p> <p>Festiu</p>

Colegio El Armelar

usuario: armelar
contraseña: 1_armelar

Marzo - 2020 SAP

FRUTAS DE TEMPORADA:

Zumo de naranja natural

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 50

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>2</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, cebolla, maíz, remolacha</p> <p>Hervido valenciano/Puré de verduras (inf)</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha con pimiento asado</p> <p>Fruta</p> <p>Quiche de verduras Endivia con anchoa /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de roble, tomate bola, remolacha y zanahoria</p> <p>Garbanzos estofados (Plato ecológico) (acelgas, cebolla, zanahoria y puerro)</p> <p>Escalopines de lomo (casero) con pisto (pimiento, tomate, cebolla)</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Judías verdes salteadas Pescado al limón /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha, zanahoria</p> <p>Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras</p> <p>Tortilla de patata y calabacín con patata y puerro</p> <p>Yogurt Artesano</p> <p>Brócoli al vapor Carne de ave /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Nachos con guacamole</p> <p>Ensalada completa con caballa, pasas y aceitunas</p> <p>Arroz con alcachofas y costillas</p> <p>Fruta</p> <p>Berenjena rebozada Brochetas de pavo /Fruta</p>	<p>6</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Macarrones a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Bacalao a la kosquera</p> <p>Fruta</p> <p>Verduras salteadas con arroz Tortilla de cebolla /Fruta</p>
<p>9</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, pimiento, manzana</p> <p>Lentejas con verduras ecológicas (espinacas, puerro, zanahoria y cebolla)</p> <p>Tortilla paisana, patata, calabacín y zanahoria con queso tronchón</p> <p>Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>Contramuslo a la italiana con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de remolacha Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Hummus</p> <p>Espaguetis al pesto con aceite de oliva (piñones, queso)</p> <p>Crunch de salmón con salsa de soja y salteado oriental</p> <p>Fruta</p> <p>Menestra salteada Revuelto de guisantes con jamón /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, escarola, tomate, maíz, pimiento y pepino</p> <p>Crema de alubias, calabaza y boniato (Plato ecológico) con tostones integrales</p> <p>Hamburguesa 100% de ternera completa, tomate y queso con patatas</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Quinoa con especias Lenguado con espárragos /Fruta</p>	<p>13</p> <p>Crudités de verduras con salsa de yogur valenciano</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Boquerones frescos enharinados con ensalada de verduras frescas</p> <p>Helado</p> <p>Judías verdes salteadas Lasaña de calabacín /Fruta</p>
<p>16</p> <p>Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha</p> <p>Espaguetis a la boloñesa (cerdo, ternera, cebolla, tomate, queso)</p> <p>Capricho de calamar</p> <p>Fruta</p> <p>Alcachofas salteadas Sandwich vegetal con fiambre /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Festivo</p>	<p>18</p> <p>Festivo</p>	<p>19</p> <p>Festivo</p>	<p>20</p> <p>Festivo</p>
<p>23</p> <p>Lechuga, tomate, maíz, pimiento, manzana</p> <p>Lentejas con calabaza y zanahoria ecológicas</p> <p>Porción de merluza con zanahoria vichy</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal Chuleta de huerta /Fruta</p>	<p>24</p> <p>Tomate ecológico y queso servilleta valenciano</p> <p>Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>Pollo en su jugo con manzana y patatas al horno</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Champiñones gratinados Tortilla de habas /Fruta</p>	<p>25</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña</p> <p>Jamón serrano, queso manchego y tosta de hummus de guisantes</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Yogur natural valenciano</p> <p>Calabacín a la plancha Fajita /Fruta</p>	<p>26</p> <p>Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha</p> <p>Crema de maíz</p> <p>Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada Sepia en salsa verde /Fruta</p>	<p>27</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Habichuelas con arroz</p> <p>Pizza a los 4 quesos</p> <p>Fruta</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>
<p>30</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Crema de verduras con tostones</p> <p>Albóndigas en salsa con champiñón con patatas fritas a dados</p> <p>Fruta</p> <p>Espinacas con pasas y piñones Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p>	<p>31</p> <p>Tosta de champiñón y queso gratinado</p> <p>Ensalada completa con huevo y salmón ahumado</p> <p>Fideuà de marisco (fondo de lonja)</p> <p>Fruta</p> <p>Calabaza y patata al microondas Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta</p>	<p>32</p> <p>Festivo</p>	<p>33</p> <p>Festivo</p>	<p>34</p> <p>Festivo</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.

