

Colegio El Armelar

usuario: armelar
contraseña: 1_armelar

Maig - 2021 SAP

FRUITES DE TEMPORADA:

Maduixa, Banana
Poma (Golden y Royal Gala)
Pera, Pinya, Meló d'Alger
+ suc de taronja 1/semana

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 50

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Macarrons integral amb atún, tomaca, olives negres i formatge</p> <p>Truita de carabasseta i creilla amb pernil serrà</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Mini broquetes de pollastre amb verdures</p>	<p>4</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols blancs guisats a la vinagreta - Plat ecològic</p> <p>Entrepà valencià de samfaina casolana</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Cous cous amb especies Luç amb albergínia a la mel /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, cogombre, remolabxa, poma</p> <p>Sopa d'olla amb lletres</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creilles rostides amb pebre roig</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Ou /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creilla, tomaca, botifarra)</p> <p>Calamars enfarinats casolans amb salsa tàrtara casolana</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal "Fajita" /Fruita</p>	<p>7</p> <p>Tosta de hummus de garrofó valencià</p> <p>Crema mediterrània de verdures de temporada - Plat ecològic</p> <p>Llolllo adobat cassolà amb faves</p> <p>Lacti</p> <p>Bròquil al vapor Peix blanc /Fruita</p>
<p>10</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llenties amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Pit de pollastre al curri amb creilles</p> <p>Fruita</p> <p>Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Peix blau /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Aladros a l'andalusa (farina) i crudités de verdures amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de verdures Mandonguilles vegetals /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Amanida primaveral (creilla, vegetals, dacsca, tonyina i olives)</p> <p>Rellom de porc al forn amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Luç al forn amb samfaina casolana /Fruita</p>	<p>13</p> <p>Chupito de crema de meló</p> <p>Cigrons amb bledes i carabassa - Plat ecològic</p> <p>Regirat d'ou camperol amb pernil, creilles</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Bròquil al vapor Carn roja magra /Fruita</p>	<p>14</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Tallarins al pesto roig amb formatge</p> <p>Luç a la marinera amb gambetes, clotxines i pèsols</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Carxofes saltejades Truita de ceba /Fruita</p>
<p>17</p> <p>Hummus d'albergínia amb natxos</p> <p>Fideuà de verdures de la iaia Consuelo (RECEPTA GUANYADORA)</p> <p>Bunyols de bacallà amb ensalada de verdures fresques</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Xulla de l'horta /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Amanida fresca ecològica amb fruita</p> <p>Crema bretona de fesols P/ECO</p> <p>Galtes de porc estofats amb creilles</p> <p>Lacti</p> <p>Quinoa amb especies Peix a la llima /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Arròs tres delícies infantil</p> <p>Salmó fresc a la planxa amb mongetes ofegades</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carabasseta Carn d'au /Fruita</p>	<p>20</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Guisat de sépia, creilles i carlota amb fons de llotja</p> <p>Pizza casolana de verdures, xampinyons, olives i formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de verdures Remenat de pèsols amb pernil /Fruita</p>	<p>21</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fabada vegetal - Plat ecològic</p> <p>Pollastre rostit amb creilles rostides amb romer</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Escalvada Peix blanc /Fruita</p>
<p>24</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Espaguetis a la carbonara</p> <p>Luç gratinat provençal amb pimentó torrat</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínia farcida de verdures Mandonguilles de pollastre /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llenties amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Truita de patates amb formatge "villalón"</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Arròs integral amb verdures Gall amb graellada de verdures /Fruita</p>	<p>26</p> <p>JORNADA INVENTS Aloko (xips de plàtan mascle fregit)</p> <p>Crema saint Germaine</p> <p>Estofat de vedella amb bulgur</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Tomaca farcida Quiche de verdures /Fruita</p>	<p>27</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Lasanya casolana (magre, verdura, llet, farina, formatge)</p> <p>Lobarro fresc a l'esquena amb tomaca provençal</p> <p>Fruita</p> <p>Creilles torrades farcides d'espínacs Croquetes casolanes de llegums /Fruita</p>	<p>28</p> <p>Tomaca ecològica i formatge valencià</p> <p>Amanida Russa (tonyina, ou, creilla, pèsol, carlota, maionesa) amb picos</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus Peix a la llima /Fruita</p>
<p>31</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Amanida (pasta, tomaca, dacsca, edamame, carlota, olives negres)</p> <p>Hamburguesa completa amb tomaca i formatge amb creilles braves</p> <p>Postre especial</p> <p>Panolla amb sal Peix al papillote /Fruita</p>				

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (València)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disposen de menús adaptats a l'edat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiàquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.



Colegio El Armelar

usuario: armelar
contraseña: 1_armelar

Mayo - 2021 SAP

FRUTAS DE TEMPORADA:

Fresa, Banana
Manzana (Golden y Royal Gala)
Pera, Piña, Sandía
+ zumo de naranja 1/semana

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 50

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>3</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 792,48 FROT CA 26,91g CA 187,52mg FE 6,25mg HDC 106,62g LIP 30,70g</p> <p>1º Macarrones integrales con tapenade (atún, tomate, aceituna negra, queso) 2º Tortilla de patata y calabacín con jamón serrano</p> <p>P Fruta</p> <p>S Chips de boniato al horno Mini brochetas de pollo con verduras /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 888,78 FROT CA 26,35g CA 238,66mg FE 9,61mg HDC 134,32g LIP 28,48g</p> <p>1º Alubias blancas guisadas a la vinagreta - Plato ecológico 2º Pepito valenciano de pisto casero</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Cous cous con especias Merluza con berenjenas a la miel /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana KCAL 859,43 FROT CA 58,13g CA 150,91mg FE 8,23mg HDC 96,77g LIP 32,29g</p> <p>1º Sopa de cocido con letras 2º Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Huevo /Fruta</p>	<p>6</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 960,76 FROT CA 34,14g CA 181,62mg FE 7,64mg HDC 83,68g LIP 54,39g</p> <p>1º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla) 2º Calamares enharinados caseros con salsa tártara casera</p> <p>P Fruta</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Fajita /Fruta</p>	<p>7</p> <p>E Tosta de hummus de garrofón valenciano KCAL 811,99 FROT CA 32,17g CA 243,85mg FE 6,00mg HDC 71,59g LIP 57,28g</p> <p>1º Crema mediterránea de verduras de temporada - Plato ecológico 2º Lomo adobado casero con habas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Brócoli al vapor Pescado blanco /Fruta</p>
<p>10</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 918,75 FROT CA 43,81g CA 174,46mg FE 8,64mg HDC 95,96g LIP 29,37g</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico 2º Pechuga de pollo al curry con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Pescado azul /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 918,14 FROT CA 34,91g CA 169,54mg FE 4,80mg HDC 113,02g LIP 36,62g</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo) 2º Boquerones a la andaluza (harina) y crudités de verduras con salsa de yogur</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de verduras Albóndigas vegetales /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 842,39 FROT CA 32,79g CA 103,81mg FE 5,35mg HDC 94,24g LIP 34,75g</p> <p>1º Ensalada Primavera (patata, vegetales, maíz, atún, aceitunas) 2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>S Champiñones gratinados Merluza al horno con pisto casero /Fruta</p>	<p>13</p> <p>E Chupito de crema de melón KCAL 936,82 FROT CA 38,70g CA 461,79mg FE 10,37mg HDC 108,50g LIP 38,80g</p> <p>1º Garbanzos con acelgas y calabaza - Plato ecológico 2º Revuelto de huevos camperos con patatas y jamón serrano</p> <p>P Fruta</p> <p>S Brócoli al vapor Carne roja magra /Fruta</p>	<p>14</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 953,59 FROT CA 49,35g CA 502,27mg FE 9,58mg HDC 122,51g LIP 30,21g</p> <p>1º Tallarines al pesto rojo con queso 2º Merluza a la marinera con gambitas, mejillones y guisantes</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Alcachofas salteadas Tortilla de cebolla /Fruta</p>
<p>17</p> <p>E Hummus de berenjena con nachos KCAL 842,19 FROT CA 36,47g CA 95,40mg FE 7,87mg HDC 129,43g LIP 41,53g</p> <p>1º Fideuà de verduras de la abuela consuelo (RECETA GANADORA) 2º Buñuelos de bacalao con ensalada de verduras frescas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Brochetas de verduras Chuleta de huerta /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada fresca ecológica con fruta KCAL 835,83 FROT CA 42,33g CA 379,40mg FE 9,48mg HDC 107,17g LIP 26,25g</p> <p>1º Crema bretona de alubias P/ECO 2º Carrilleras estofadas con patatas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Quinoa con especias Pescado al limón /Fruta</p>	<p>19</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 845,98 FROT CA 30,63g CA 88,88mg FE 4,69mg HDC 109,01g LIP 32,63g</p> <p>1º Arroz tres delicias infantil 2º Salmón fresco a la plancha con judías verdes rehogadas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de calabacín Carne de ave /Fruta</p>	<p>20</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 842,80 FROT CA 36,27g CA 341,79mg FE 6,87mg HDC 130,19g LIP 20,10g</p> <p>1º Guisado de sepia, patatas y zanahoria con fondo de lonja 2º Pizza casera de verduras, champiñones, aceitunas y queso</p> <p>P Fruta</p> <p>S Sopa de verduras Revuelto de guisantes con jamón /Fruta</p>	<p>21</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 771,91 FROT CA 43,61g CA 231,55mg FE 9,96mg HDC 106,74g LIP 17,89g</p> <p>1º Fabada vegetal - Plato ecológico 2º Pollo rustido con patatas asadas al romero</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Escalivada Pescado blanco /Fruta</p>
<p>24</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 801,42 FROT CA 30,35g CA 303,20mg FE 4,11mg HDC 102,05g LIP 42,39g</p> <p>1º Espaguetis a la carbonara 2º Merluza gratinado provenzal con pimiento asado</p> <p>P Fruta</p> <p>S Berenjena rellena de verduras Albóndigas de pollo /Fruta</p>	<p>25</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 788,91 FROT CA 32,23g CA 221,98mg FE 9,09mg HDC 103,30g LIP 28,35g</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico 2º Tortilla de patata con queso villalón</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Arroz integral con verduras Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p>	<p>26</p> <p>E JORNADA INVENTOS Aloko (chips de plátano macho frito) KCAL 986,80 FROT CA 31,83g CA 226,13mg FE 5,59mg HDC 96,89g LIP 49,64g</p> <p>1º Crema saint Germaine 2º Estofado de ternera con bulgur</p> <p>P Fruta</p> <p>S Yogurt Artesano</p>	<p>27</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 967,45 FROT CA 48,41g CA 276,82mg FE 8,18mg HDC 127,52g LIP 47,47g</p> <p>1º Lasaña casera (magro, verdura, leche, harina, queso) 2º Lubina fresca a la espalda con tomate provenzal</p> <p>P Fruta</p> <p>S Patatas asadas rellenas de espinacas Croquetas caseras de legumbres /Fruta</p>	<p>28</p> <p>E Tomate ecológico y queso servilleta valenciano KCAL 939,90 FROT CA 37,23g CA 298,06mg FE 4,27mg HDC 105,41g LIP 40,75g</p> <p>1º Ens. Rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa) con picos 2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tosta de hummus Pescado al limón /Fruta</p>
<p>31</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 976,42 FROT CA 43,32g CA 345,44mg FE 9,68mg HDC 161,15g LIP 35,47g</p> <p>1º Ensalada de pasta con edamame, zanahoria, tomate, maíz y aceitunas negras 2º Hamburguesa completa con tomate y queso con patatas bravas</p> <p>P Postre especial</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Pescado al papillote /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.

