

Colegio El Armelar

usuario: armelar
contraseña: 1_armelar

Setembre - 2021 SAP

FRUITES DE TEMPORADA:

Meló d'alger i tot l'any
pruna, pera blanquilla
pera limonera i poma golden

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 50

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>2</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>3</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>6</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>7</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>8</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Sopa de fideus amb verdures</p> <p>2º Hamburguesa completa amb tomaca formatge amb creïlles fregides</p> <p>P Fruita</p> <p>S Broquetes de verdures Peix a la llima /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>9</p> <p>E Encisam, dacs, cogombre, pimentó, rave, formatge</p> <p>1º Arròs de verdures amb pak choi</p> <p>2º Lluç en salsa de carlota</p> <p>P Iogurt Artesà</p> <p>S Bròquil al vapor Truita de pernil dolç /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>10</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Llentilles amb verdures P/ECO</p> <p>2º Pit de pollastre a la crema amb gnocchis</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Bullit de verdures Croquetes casolanes de peix /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>13</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Caragols a la carbonara</p> <p>2º Truita d'albergina amb formatge</p> <p>P Fruita</p> <p>S Escalivada Sandvitx vegetal /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>14</p> <p>E Tosta de hummus</p> <p>1º Ensalada de quinoa i vegetals/Inf Sopa</p> <p>2º Rellom de porc al forn amb creïlles al pebre</p> <p>P Lacti</p> <p>S Wok de verdures Peix blanc /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>15</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Crema de verdures i llegums P/ECO</p> <p>2º Pizza mixta (tomata, xampinyons, pernil dolç i formatge)</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Panoxa amb sal Broquetes de titot /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>16</p> <p>E DIA MUNDIAL DEL GUACAMOLE</p> <p>1º Torrada de guacamole</p> <p>2º Amanida completa (encisam, roble, tomata, cogombre, ou, espàrrecs, adob especial)</p> <p>3º Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Gaspatxo Peix al papillote /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>17</p> <p>E Chupito de crema de meló</p> <p>1º Amanida alemanya/inf Puré de verdures</p> <p>2º Abadejo al forn amb samfaina cassolà</p> <p>P Fruita</p> <p>S Albergínia farcida de verdures Remenat d'alls tendres /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>20</p> <p>E Encisam, dacs, cogombre, carlota, panses</p> <p>1º Llentilles estofades (carn magra, xoriço, creïlla, ceba, carlota)</p> <p>2º Lloms de lluç provençal amb bròcoli</p> <p>P Fruita</p> <p>S Torrada de tomata, formatge fresc i anxoves Ou /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>21</p> <p>E Gaspatxo andalús P/ECO</p> <p>1º Crema mediterrània de verdures de temporada - P/ECO</p> <p>2º Cuixa de pollastre a la italiana amb creïlles</p> <p>P Iogurt natural valencià</p> <p>S Verdures saltejades amb pasta Peix blau /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>22</p> <p>E Encisam, tomaca, ceba, dacs, cogombre, remolatxa</p> <p>1º Calamars a l'andalusa amb salsa tàrtara</p> <p>2º Arròs de secret, carabassa i bolets</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la planxa Hamburguesa de llentilles /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>23</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Cigrons amb verdures P/ECO</p> <p>2º Truita de creïlles amb "pa, tomaca i pernil"</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Amanida de cogombre, tomata i formatge fresc Peix blanc /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>24</p> <p>E Gaspatxo andalús</p> <p>1º Amanida de pasta amb pollastre i vegetals</p> <p>2º Salmó a la planxa amb mongetes ofegades</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bullit de bledes Mini broquetes de pollastre amb verdures</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>27</p> <p>E Tomaca ecològica i formatge valencià</p> <p>1º Fideuà de verdures i xampinyons</p> <p>2º Bacallà gratinat (amb lactonesa) amb pèsols ofegats</p> <p>P Fruita</p> <p>S Sopa de verdures Carn magra de porc /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>28</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacs, carlota</p> <p>1º Sopa d'olla amb fideus</p> <p>2º Truita de creïlla amb croqueta de la iaia</p> <p>P Lacti</p> <p>S Crema de xampinyó Pizza de verdures i formatge /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>29</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>2º Goulash de vedella amb cous cous</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Albergínia gratinada al forn Lluç al forn amb samfaina casolana /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>30</p> <p>E Gaspatxo andalús</p> <p>1º Amanida Russa (tonyina, ou, creïlla, pèsol, carlota, maionesa)</p> <p>2º Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>P Fruita</p> <p>S Quinoa amb espècies Broquetes de titot /Fruita</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>31</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</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

Disponem de menús adaptats a l'estat 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

Septiembre - 2021 SAP

FRUTAS DE TEMPORADA:

Sandía, melón
Ciruela, pera blanquilla
pera limonera, manzana golden

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 50

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



	E	1º	2º	P	S	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
6											
7											
8											
9											
10											
13											
14											
15											
16											
17											
20											
21											
22											
23											
24											
27											
28											
29											
30											

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.