

Colegio El Armelar

usuario: armelar
contraseña: 1_armelar

Abril - 2024 SAP

FRUITES DE TEMPORADA:

banana, pera
maduixa, taronja
taronja, poma

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 50

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassat (Valencia)
T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisat per la nutricionista col·legiada Laura Guillem, Núm. CV00275
Disposen de menús adaptats a l'edat dels comensals, raons ètiques, al·lèrgies i altres patologies etc.
L'avaluació nutricional està basada en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la normativa vigent en cada comunitat.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre.

<p>1</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>2</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>3</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>4</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>5</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>8</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>9</p> <p>E Encisam, tomaca, dacs i carlota</p> <p>1º Pasta a la italiana</p> <p>2º Rodanxa de lluç amb pèsols amb ceba</p> <p>P Iogurt Artesà</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Remenat d'all tendres /Fruita</p>	<p>10</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i ceba</p> <p>1º Sopa d'olla</p> <p>2º Pollastre al forn amb panolla (Infantil) dacs saltada</p> <p>P Fruita</p> <p>S Wok de verdures Peix a la llima /Fruita</p>	<p>11</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Potatge de cigrons amb verdures ECO</p> <p>2º Truita de creïlla amb formatge fresc</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Amanida completa Hamburguesa de pollastre i bròcoli /Fruita</p>	<p>12</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Arròs amb bledes</p> <p>2º Llonganisses amb tomaca</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de xampinyó Peix al papillote /Fruita</p>
<p>15</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Llentilles amb verdures P/ECO</p> <p>2º Truita de creïlla amb pa, tomaca i pernil</p> <p>P Fruita</p> <p>S Verdures saltejades amb arròs Carn roja magra /Fruita</p>	<p>16</p> <p>E Encisam, olives, dacs i tomaca</p> <p>1º Crema (coliflor, chirivía, carlota, carabasseta) P/ECO amb tostons</p> <p>2º Polit al curri amb quinoa</p> <p>P Lacti</p> <p>S Broquetes de verdures Peix blau /Fruita</p>	<p>17</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i cogombre</p> <p>1º Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>2º Aladroc en tempura amb salsa tàrtara</p> <p>P Fruita</p> <p>S Creïlles al gratén Ou /Fruita</p>	<p>18</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Mongetes del ganxet amb hortalisses</p> <p>2º Rellom en salsa espanyola amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Sopa de verdures Croquetes casolanes de peix /Fruita</p>	<p>19</p> <p>E Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>1º Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, pèsol, maionesa)</p> <p>2º Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Panolla amb sal Sandvitx vegetal /Fruita</p>
<p>22</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i olives</p> <p>1º Crema de pèsols i carlota amb tostons</p> <p>2º Mandonguilles estile marroquina amb arròs pilaf</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Peix blanc /Fruita</p>	<p>23</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Cigrons amb espinacs</p> <p>2º Coca de taitina valenciana</p> <p>P Iogurt valencià</p> <p>S Carabassa i creïlla al microones Truita de formatge /Fruita</p>	<p>24</p> <p>E DIA DEL SALMOREJO Salmorejo</p> <p>1º Canelons gratinats amb beixamel</p> <p>2º Abadejo gratinat provençal amb tomaca grillé</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de carabasseta Carn roja magra /Fruita</p>	<p>25</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>2º Pollastre a la mel amb pebrots</p> <p>P Fruita</p> <p>S Graellada de verdures Peix al papillote /Fruita</p>	<p>26</p> <p>E Amanida amb fruita</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2º Lluç amb salsa verda amb bròquil</p> <p>P Fruita</p> <p>S Cous cous amb especies Pizza casolana de verdures fresques de</p>
<p>29</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i pimentó</p> <p>1º Guisat de creïlles i verdures de temporada amb "majado"</p> <p>2º Goulash de magre amb pasta caragols de mar</p> <p>P Fruita</p> <p>S Xips de moniato al forn Peix a la llima /Fruita</p>	<p>30</p> <p>E Amanida de verdures de temporada</p> <p>1º "Quesadilla" vegetal</p> <p>2º Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)</p> <p>P Lacti</p> <p>S Crema de carlota Ou /Fruita</p>			

Colegio El Armelar

usuario: armelar
contraseña: 1_armelar

Abril - 2024 SAP

FRUTAS DE TEMPORADA:

banana, pera
fresa, naranja
pinya

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 50

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassot (Valencia)
T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisado por la nutricionista colegiada Laura Guillem, N° CV00275

Disponemos de menús adaptados a la edad de los comensales, razones éticas, alergias y otras patologías etc. La evaluación nutricional está basada en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo a las directrices de la normativa vigente en cada comunidad.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro.

<p>1</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>2</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>3</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>4</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>5</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>8</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>9</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>1º Caracolas a la italiana</p> <p>2º Rodaja de merluza con guisantes encebollados</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>10</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla</p> <p>1º Sopa de cocido</p> <p>2º Pollo al horno con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Potaje de garbanzos con verduras ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con queso fresco</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>12</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Arroz con acelgas</p> <p>2º Longanizas con tomate</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>15</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con pan, tomate y jamón</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>16</p> <p>E Lechuga, olivas, maíz y tomate</p> <p>1º Crema (coliflor, chirivía, zanahoria, calabacín) P/ECO con tostones</p> <p>2º Pavo al curry con quinoa</p> <p>P Lácteo</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>17</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y pepino</p> <p>1º Macarrones integrales con boloñesa vegetal</p> <p>2º Boquerones enharinados con salsa tártara</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Judías del ganxet con hortalizas</p> <p>2º Solomillo en salsa española con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>19</p> <p>E Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>1º Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa)</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>22</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y olivas</p> <p>1º Crema de guisantes y zanahoria con tostones</p> <p>2º Albóndigas estilo marroquí con arroz pilaf</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>23</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Garbanzos con espinacas</p> <p>2º Coca de taitana valenciana</p> <p>P Yogur valenciano</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>24</p> <p>E DIA DEL SALMOREJO Salmorejo</p> <p>1º Canelones gratinados con bechamel</p> <p>2º Bacalao gratinado provenzal con tomate grillé</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>25</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>2º Pollo a la miel con pimientos</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>26</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Merluza en salsa verde con brócoli</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>29</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y pimienta</p> <p>1º Guisado de patatas y verduras de temporada con majado</p> <p>2º Goulash de magro con caracolas</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>30</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada</p> <p>1º Quesadilla vegetal</p> <p>2º Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales)</p> <p>P Lácteo</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>			