

Colegio El Armelar

usuario: armelar
contraseña: 50_armelar

Abril - 2025 SAP

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma
Pera, Maduixot
Pinya, Taronja

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 50

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avda. 1ª 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 basa 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>Ensalada fresca ecològica</p> <p>837,00 837,00 33,83g 386,44mg</p> <p>1º Calamars amb salsa de tomàquet</p> <p>2º Arròs de secret, carabassa i bolets</p> <p>P Lacti</p> <p>S Broquetes de verdures Peix a la llima /Fruita</p>	<p>2</p> <p>DIA VERD</p> <p>837,00 837,00 33,83g 386,44mg</p> <p>1º Potatge de cigrons amb espinacs</p> <p>2º Truita de creïlla amb albergínia a la me</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de carabasseta Carn blanca /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>860,11 860,11 45,16g 154,02mg</p> <p>1º Sopa de putxero amb verdures ECO</p> <p>2º Pollastre rostit amb panolla</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bajoqueta saltejada Peix al papillote /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Hummus de cigrons</p> <p>860,11 860,11 45,16g 154,02mg</p> <p>1º Pasta als 4 formatges</p> <p>2º Luç a la marinera amb clòxines</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Wok de verdures Carn d'au /Fruita</p>	
<p>7</p> <p>Ensalada de quinoa, cherrys, carlota, alvocat i olives negres</p> <p>40,30g 181,58mg</p> <p>1º Llentilles amb verdures de temporada</p> <p>2º Costelles barbaoco amb creïlles rostides 'tex-mex'</p> <p>P Fruita</p> <p>S Escalivada Ou /Fruita</p>	<p>8</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>752,76 752,76 53,89g 318,78mg</p> <p>1º Sopa de putxero amb verdures ECO</p> <p>2º Pollastre al forn amb carlota</p> <p>P Lacti</p> <p>S Torrada de verdures gratinades Peix blanc /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>935,70 935,70 33,07g 137,00mg</p> <p>1º Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca)</p> <p>2º Maire enfarinat amb salsa tàrtara</p> <p>P Fruita</p> <p>S Graellada de verdures Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>807,27 807,27 18,32g 143,38mg</p> <p>1º Crema de pèsols i llet de coco amb tostons integrals</p> <p>2º Mandonguilles mixtes amb cous cous</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Peix blau /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Xips de chirivia</p> <p>847,13 847,13 41,68g 244,38mg</p> <p>1º Ensalada de creïlla i verdures amb ous farcits</p> <p>2º Fideuà de peix i marisc amb fons de llotja i galeres</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bròquil al vapor Hamburguesa de llentilles /Fruita</p>
<p>14</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>960,88 960,88 29,24g 278,94mg</p> <p>1º Macarrons a la aragonesa (xoriço, tomaca, formatge)</p> <p>2º Truita de creïlla amb pimentó torrat</p> <p>P Fruita</p> <p>S Amanida completa Carn d'au /Fruita</p>	<p>15</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>780,90 780,90 38,87g 216,41mg</p> <p>1º Fesols amb verdures ecològiques P/ECO</p> <p>2º Relom de porc en salsa amb nyoquis</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Minestra saltejada Peix al papillote /Fruita</p>	<p>16</p> <p>Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>902,34 902,34 49,39g 253,05mg</p> <p>1º Raves de calamar amb amanida</p> <p>2º Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>P Gelat</p> <p>S Tosta d'hummus Remenat d'allis tendres /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p>	<p>18</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p>
<p>21</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p>	<p>22</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p>	<p>23</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p>	<p>24</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p>	<p>25</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p>
<p>28</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p>	<p>29</p> <p>Ensalada de verdures de temporada</p> <p>819,08 819,08 36,09g 317,26mg</p> <p>1º Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>2º Rodanxa de lluç enfarinat amb bròquil</p> <p>P Lacti</p> <p>S Crema de carlota Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>30</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>879,04 879,04 34,91g 149,23mg</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2º Aletes de pollastre amb creïlles al pebre roig</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Peix blau /Fruita</p>	<p>31</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p>	<p>32</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p> <p>Festiu</p>

Colegio El Armelar

usuario: armelar
contraseña: 50_armelar

Abril - 2025 SAP

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana
Pera, Fresón
Piña, Naranja

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>Ensalada fresca ecológica</p> <p>795,44 KCAL PROT</p> <p>29,64g CA 300,88mg FE</p> <p>4,49mg HDC</p> <p>92,04g LIP</p> <p>34,32g</p> <p>Brochetas de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p>2</p> <p>DÍA VERDE</p> <p>Milhojas de tomate y queso</p> <p>837,00 KCAL PROT</p> <p>33,83g CA 386,44mg FE</p> <p>9,99mg HDC</p> <p>95,89g LIP</p> <p>35,19g</p> <p>Crema de calabacín Carne blanca /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>860,11 KCAL PROT</p> <p>45,16g CA 154,02mg FE</p> <p>6,67mg HDC</p> <p>94,31g LIP</p> <p>38,32g</p> <p>Judías verdes salteadas Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Hummus de garbanzos</p> <p>757,50 KCAL PROT</p> <p>44,47g CA 427,53mg FE</p> <p>7,46mg HDC</p> <p>111,02g LIP</p> <p>28,35g</p> <p>Wok de verduras Carne de ave /Fruta</p>	
<p>7</p> <p>Ensalada de quinoa, cherrys, zanahoria, aguacate y aceitunas negras</p> <p>952,17 KCAL PROT</p> <p>40,30g CA 181,58mg FE</p> <p>10,01mg HDC</p> <p>118,09g LIP</p> <p>35,68g</p> <p>Escalivada Huevo /Fruta</p>	<p>8</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>935,76 KCAL PROT</p> <p>53,89g CA 318,78mg FE</p> <p>8,12mg HDC</p> <p>74,37g LIP</p> <p>29,75g</p> <p>Tosta de verduras gratinadas Pescado blanco /Fruta</p>	<p>9</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)</p> <p>935,70 KCAL PROT</p> <p>33,07g CA 137,00mg FE</p> <p>45,5mg HDC</p> <p>100,79g LIP</p> <p>45,04g</p> <p>Parrillada de verduras Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>807,27 KCAL PROT</p> <p>18,32g CA 143,38mg FE</p> <p>4,84mg HDC</p> <p>101,09g LIP</p> <p>39,67g</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado azul /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Chips de chirivía</p> <p>847,13 KCAL PROT</p> <p>41,68g CA 244,38mg FE</p> <p>3,00mg HDC</p> <p>124,76g LIP</p> <p>39,93g</p> <p>Brócoli al vapor Hamburguesa de lentejas /Fruta</p>
<p>14</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>960,88 KCAL PROT</p> <p>29,24g CA 278,94mg FE</p> <p>8,08mg HDC</p> <p>111,42g LIP</p> <p>44,64g</p> <p>Ensalada completa Carne de ave /Fruta</p>	<p>15</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Alubias blancas con verduras P/ECO</p> <p>780,90 KCAL PROT</p> <p>38,87g CA 216,41mg FE</p> <p>9,22mg HDC</p> <p>122,57g LIP</p> <p>24,82g</p> <p>Menestra salteada Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>16</p> <p>Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>902,34 KCAL PROT</p> <p>49,39g CA 253,05mg FE</p> <p>9,27mg HDC</p> <p>113,47g LIP</p> <p>32,23g</p> <p>Tosta de hummus Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Festivo</p> <p>KCAL PROT</p> <p>CA FE HDC LIP</p>	<p>18</p> <p>Festivo</p> <p>KCAL PROT</p> <p>CA FE HDC LIP</p>
<p>21</p> <p>Festivo</p> <p>KCAL PROT</p> <p>CA FE HDC LIP</p>	<p>22</p> <p>Festivo</p> <p>KCAL PROT</p> <p>CA FE HDC LIP</p>	<p>23</p> <p>Festivo</p> <p>KCAL PROT</p> <p>CA FE HDC LIP</p>	<p>24</p> <p>Festivo</p> <p>KCAL PROT</p> <p>CA FE HDC LIP</p>	<p>25</p> <p>Festivo</p> <p>KCAL PROT</p> <p>CA FE HDC LIP</p>
<p>28</p> <p>Festivo</p> <p>KCAL PROT</p> <p>CA FE HDC LIP</p>	<p>29</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>819,08 KCAL PROT</p> <p>36,09g CA 317,26mg FE</p> <p>5,43mg HDC</p> <p>97,69g LIP</p> <p>31,99g</p> <p>Crema de zanahoria Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>30</p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>879,04 KCAL PROT</p> <p>34,91g CA 149,23mg FE</p> <p>6,35mg HDC</p> <p>100,28g LIP</p> <p>36,88g</p> <p>Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta</p>	<p>31</p> <p>Festivo</p> <p>KCAL PROT</p> <p>CA FE HDC LIP</p>	<p>32</p> <p>Festivo</p> <p>KCAL PROT</p> <p>CA FE HDC LIP</p>