

FRUITES DE TEMPORADA:

Meló, meló d'Alger
brequilla, plàtan
poma
pruna i raïm

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 135

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



1	2	3	4
<p>7</p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, carlota i passes</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Filet de lluç planxa en salsa de carlota</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'humus i nous Titot amb xampinyons /Fruita</p>	<p>8</p> <p>Tosta de hummus</p> <p>Amanida de creïlla (tomata natural, carlota, tonyina i olives)/Inf Sopa de fideus</p> <p>Pollastre rostit al forn amb pimentó torrat</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Bròquil al vapor Sandvitx vegetal amb formatge /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, carlota i pipes de carabassa</p> <p>Macarrons integrals (verdures triturades, tomaca, formatge)</p> <p>Salmó a la planxa amb tirabeques</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínies arrebossades Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, dacs i raves</p> <p>Lentilles amb verdures (carlota i porro) - Plat ecològic</p> <p>Truita de creïlla amb pa, tomaca i pernil</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Bullit de verdures Llenguado amb espàrrecs /Fruita</p>
<p>11</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, dacs, cogombre, remolatxa</p> <p>Crema de carabasseta, cigrons i formatge cremós</p> <p>Mandonguilles en salsa amb xampinyó amb arròs pilaf</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada de mostassa Dijon, formatge fumat i Gall amb graellada de verdures /Fruita</p>	<p>14</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Caragols a la carbonara</p> <p>Truita d'albergina amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Pit de pollastre amb espècies i tomata ratllada</p>	<p>15</p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, dacs i raves</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques - Plat ecològic</p> <p>Pizza mixta (tomata, xampinyons, pernil dolç i formatge)</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Wok de verdures i pollastre Hamburguesa de lluç /Fruita</p>	<p>16</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Sopa de fideus amb verdures</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles rostides amb pebre roig</p> <p>Lacti</p> <p>Quinoa amb espècies Broquetes de titot /Fruita</p>
<p>17</p> <p>Xips de boniato ecològic</p> <p>Amanida completa (encisam, roble, tomaca, cogombre, ou, espàrrecs, adob especial)</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Fruita</p> <p>Milfulles de carabasseta amb titot Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Gaspaxto andalús ecològic</p> <p>Amanida alemanya/inf Puré de verdures</p> <p>Abadejo al forn amb samfaina cassolà</p> <p>Fruita</p> <p>Tomaca farcida Peix al papillote /Fruita</p>	<p>21</p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, dacs i raves</p> <p>Lentilles amb verdures ecològiques</p> <p>Lloms de lluç provençal amb bròcoli</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'encisam amb avocat Carn roja magra /Fruita</p>	<p>22</p> <p>Gaspaxto andalús ecològic</p> <p>Crema mediterrània de llegums i verdures (Plat ecològic)</p> <p>Goulash de vedella amb cous cous</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Espinacs saltejats amb panses i pinyons Llobarro a la sal /Fruita</p>
<p>23</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, dacs, cogombre, remolatxa</p> <p>Calamars a l'andalusa amb salsa tàrtara cassolana</p> <p>Arròs de secret, carabassa i bolets</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la planxa Hamburguesa de cigrons /Fruita</p>	<p>24</p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, remolatxa</p> <p>Cigrons amb verdures (bledes, carabassa i porro) - Plat ecològic</p> <p>Truita de creïlla i ceba amb formatge manxec</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Amanida de cogombre, tomata i formatge fresc Peix blanc /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Xips de iuca</p> <p>Amanida completa: encisam, tomaca, olives, titot i formatge</p> <p>Fideuà de peix i marisc amb fons de llotja</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de bledes Mini broquetes de pollastre amb verdures</p>	<p>28</p> <p>Tomaca ecològica i formatge valencià</p> <p>Ensalada d'espivals vegetals (pimentó, carlota, dacs, tonyina, olives)</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb tomaca natural</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de verdures amb cigrons Peix blanc /Fruita</p>
<p>29</p> <p>Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p>Fesols amb verdures</p> <p>Llonganisses amb creïlles</p> <p>Lacti</p> <p>Albergínia gratinada al forn Truita d'espinacs /Fruita</p>	<p>30</p> <p>Gaspaxto andalús ecològic</p> <p>Amanida Russa (tonyina, ou, creïlla, pèsol, carlota, maionesa)</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida de tomata, mozzarella i olives negres Quiche de formatge fresc i carabasseta /Fruita</p>	<p>31</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Caragols a la carbonara</p> <p>Truita d'albergina amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Pit de pollastre amb espècies i tomata ratllada</p>	<p>32</p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, dacs i raves</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques - Plat ecològic</p> <p>Pizza mixta (tomata, xampinyons, pernil dolç i formatge)</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Wok de verdures i pollastre Hamburguesa de lluç /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 Nuestra Señora del Carmen

usuario: carmelitas_gandia
contraseña: 203_carmelitas_gandia

Septiembre - 2020 Mensual Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

melón, sandía
melocotón, plátano
manzana
ciruela y uva

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 135

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



1	2	3	4	
<p>7 Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de roble, tomate, zanahoria y pasas</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Filete de merluza plancha en salsa de zanahoria</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada con hummus y nueces Pavo con champiñones /Fruta</p>	<p>8 Tosta de hummus</p> <p>Ensalada de patata (tomate natural, zanahoria, atún olivas)/Inf Sopa de fideos</p> <p>Pollo asado al horno con pimiento asado</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Brócoli al vapor Sandwich vegetal con queso /Fruta</p>	<p>9 Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, zanahoria y pipas de calabaza</p> <p>Macarrones integrales (verduras trituradas, tomate, queso)</p> <p>Salmón a la plancha con tirabeques</p> <p>Fruta</p> <p>Berenjena rebozada Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>10 Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, maíz y rábanos</p> <p>Lentejas con verduras (zanahoria y puerro) - Plato ecológico</p> <p>Tortilla de patata con pa, tomaca i pernil</p> <p>Yogurt Artesano</p> <p>Hervido de verduras Lenguado con espárragos /Fruta</p>	
<p>14 Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Caracolas a la carbonara</p> <p>Tortilla de berenjena con queso tronchón</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada Pechuga de pollo con especias y tomate rallado</p>	<p>15 Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, maíz y rábanos</p> <p>Alubias blancas con verduras - Plato ecológico</p> <p>Pizza mixta (tomate, champiñón, jamón york y queso)</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Wok de verduras y pollo Hamburguesa de merluza /Fruta</p>	<p>16 Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Sopa de fideos con verduras</p> <p>Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>Lácteo</p> <p>Quinoa con especias Brochetas de pavo /Fruta</p>	<p>17 Chips de boniato ecológico</p> <p>Ensalada (lechuga, roble, tomate, pepino, atún, huevo, espárragos, aliño especial)</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Fruta</p> <p>Milhojas de calabacín con pavo Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	
<p>21 Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, maíz y rábanos</p> <p>Lentejas con verduras ecológicas</p> <p>Lomos de merluza provenzal con brócoli</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada de brotes con aguacate Carne roja magra /Fruta</p>	<p>22 Gazpacho andaluz ecológico</p> <p>Crema mediterránea de legumbres y verduras (Plato ecológico)</p> <p>Goulash de ternera con cous cous</p> <p>Yogur natural valenciano</p> <p>Espinacas con pasas y piñones Lubina a la sal /Fruta</p>	<p>23 Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha</p> <p>Calamares a la andaluza con salsa tártara casera</p> <p>Arroz de secreto, calabaza y setas</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Hamburguesa de garbanzos /Fruta</p>	<p>24 Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de roble, tomate, remolacha</p> <p>Garbanzos con verduras (acelgas, calabaza y puerro) - Plato ecológico</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con queso manchego</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Pescado blanco /Fruta</p>	
<p>28 Tomate ecológico y queso servilleta valenciano</p> <p>Ensalada de espirales vegetales (pimiento, zanahoria, maíz, atún, aceituna)</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha con tomate natural</p> <p>Fruta</p> <p>Sopa de verduras con garbanzos Pescado blanco /Fruta</p>	<p>29 Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña</p> <p>Alubias blancas con verduras</p> <p>Longanizas con patatas</p> <p>Lácteo</p> <p>Berenjena gratinada al horno Tortilla de espinacas /Fruta</p>	<p>30 Gazpacho andaluz ecológico</p> <p>Ens. rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa)</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada de tomate, mozzarella y olivas negras Quiche de queso fresco y calabacín /Fruta</p>	<p>11 Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha</p> <p>Crema de calabacín, garbanzos y queso cremoso</p> <p>Albóndigas en salsa con champiñón con arroz pilaf</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada de mostaza Dijon, queso ahumado y Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p>	
<p>18 Gazpacho andaluz ecológico</p> <p>Ensalada alemana/inf Puré de verduras</p> <p>Bacalao al horno con pisto casero</p> <p>Fruta</p> <p>Tomate relleno Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>25 Chips de yuca</p> <p>Ensalada completa (lechuga, tomate, olivas, queso y pavo)</p> <p>Fideuá de pescado y marisco con fondos de lonja</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido de acelgas Mini brochetas de pollo con verduras /Fruta</p>	<td> </td> <td> </td>		

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.