

Colegio Nuestra Señora del Carmen

usuario: carmelitas_gandia
contraseña: 135_carmelitas_gandia

Septiembre - 2025 Mensual Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña, Melón
Sandía, Manzana

*El menú incluye 1 ración de pan

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 135

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 basa 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.

E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP
8 Ensalada de verduras de temporada Arroz tres delicias con salsa de soja Albóndigas a la jardinera Fruta Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta	9 Ensalada fresca ecológica Lentejas con verduras P/ECO Tortilla de patata con queso servilleta valenciano Fruta Espárragos con jamón Carne blanca magra /Fruta	10 Ensalada de verduras de temporada Sopa minestrone Pollo al romero con pimiento asado Yogur natural Judías verdes salteadas Tostada de tomate, queso fresco y anchoas	11 Ensalada fresca ecológica Macarrones integrales napolitana con queso Merluza a la marinera Fruta ECO Quinoa con especias Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta	12 Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta Goulash de magro con arroz integral Fruta Guisantes con cebolla y jamón Carne de ave /Fruta
15 Ensalada fresca de temporada con fruta Crema de lentejas rojas con tostones Longanizas con tomate Fruta Coliflor con patata Pescado al limón /Fruta	16 Ensalada de verduras de temporada Caracolas a los 4 quesos Gallineta a la menier con guisantes Fruta Espinacas con pasas y piñones Croquetas caseras de legumbres /Fruta	17 Ensalada fresca ecológica Alubias blancas con verduras P/ECO Pizza Colevisa Fruta Champiñones gratinados Salmon al papillote /Fruta	18 Ensalada fresca ecológica Sopa de cocido con verdura y garbanzos Tortilla de patata con croquetas Yogur Crepe de verduras Huevos al plato /Fruta	19 SEMANA DE LA PAELLA Ensalada de verduras de temporada Calamares con salsa de tomate Paella valenciana con pollo de campo Fruta ECO Mazorca de maíz con sal Revuelto de brócoli con queso /Fruta
22 Ensalada de verduras de temporada Espaguetis integrales a la italiana con albahaca fresca Merluza a la provenzal con berenjena plancha Fruta Patatas al gratén Albóndigas de pollo /Fruta	23 Ensalada de verduras de temporada Garbanzos con verduras Pavo al curry con patatas Fruta Chips de boniato al horno Tortilla de atún y calabacín /Fruta	24 Ensalada fresca ecológica Sopa de cocido con garbanzos Alitas de pollo a la barbacoa (Infantil: contramuslo deshuesado) con mazorca de maíz Fruta ECO Wok de verduras Gambas salteadas con setas /Fruta	25 Hummus de garbanzos Arroz a la cubana (tomate y huevo) Pescadilla enharinada con ensalada valenciana Fruta Habas rehogadas con ajos tiernos Pavo a tacos con calabacín /Fruta	26 Ensalada fresca ecológica Lentejas con verduras y manzana P/ECO Tortilla de queso con pan, tomate y jamón Fruta Hervido de verduras Panini de verduras, queso y flambé /Fruta
29 Ensalada de verduras de temporada Fideuà de verduras y champiñones Crunch de salmón con tomate concassé Fruta Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	30 Ensalada de verduras de temporada Crema de puerros y calabaza P/ECO Huevos al gratén (tomate, atún, pimiento) Fruta Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	E 1º 2º P	E 1º 2º P	E 1º 2º P