

COLEGIO NTRA SRA DEL CARMEN BÉTERA

Setembre - 2020 MENU CATERING NTRA SRA CARMEN

FRUITES DE TEMPORADA:

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

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1256

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



1	2	3	4
<p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Rodanxa de lluç amb panotxa de dacsca</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'humus i nous Titot amb xampinyons /Fruita</p>	<p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, pinya</p> <p>Crema mediterrània (verdures fresques de temporada i fesols)</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles rostides amb pebre roig</p> <p>Lacti</p> <p>Bròquil al vapor Sandvitx vegetal amb formatge /Fruita</p>	<p>Hummus d'albergínia</p> <p>Macarrons amb tonyina i tomaca</p> <p>Truita de carabasseta i creïlla amb ensalada de verdures fresques</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Albergínies arrebossades Llenguado amb espàrrecs /Fruita</p>	<p>Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, dacsca i raves</p> <p>Lentilles amb verdures (bledes, carabasseta i porro) - Plat ecològic</p> <p>Llonganisses amb faves</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Bledes saltejades Gall amb graellada de verdures /Fruita</p>
<p>Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, dacsca i raves</p> <p>Cigrons amb verdures (espínacs, porro i carlota) - Plat ecològic</p> <p>Pizza mixta (tomata, xampinyons, pernil dolç i formatge)</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Escalivada Pit de pollastre amb espècies i tomata ratllada</p>	<p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, poma</p> <p>Espaguetis a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Filet de lluç gratinat provençal amb bròcoli</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Wok de verdures i pollastre Torrada de tomata, formatge fresc i anxoves</p>	<p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, api</p> <p>Sopa d'olla amb fideus</p> <p>Cuixa de pollastre a la italiana amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb espècies Hamburguesa de lluç /Fruita</p>	<p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, tonyina</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Aladros en tempura amb maionesa</p> <p>Fruita</p> <p>Miulfules de carabasseta amb titot Remenat d'alls tendres /Fruita</p>
<p>Humus de cigrons amb nachos</p> <p>Conches bolonyesa</p> <p>Truita d'espínacs amb ensalada de verdures fresques</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'encisam amb avocat Carn roja magra /Fruita</p>	<p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacsca, carlota</p> <p>Crema solferino (tomaca, porro, ceba) amb tostons integrals</p> <p>Rellom de porc al forn amb cous cous</p> <p>Lacti</p> <p>Carabasseta a la planxa Llobarro a la sal /Fruita</p>	<p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cranc</p> <p>"Fajita" de pernil dolç i formatge</p> <p>Fideua de peix i marisc</p> <p>Fruita</p> <p>Espinacs saltejats amb panses i pinyons Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	<p>Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, remolatxa</p> <p>Lentilles amb verdures (carlota i porro) - Plat ecològic</p> <p>Llom mediterrani amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida de cogombre, tomata i formatge fresc Peix blanc /Fruita</p>
<p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, ou dur</p> <p>Sopa de fideus amb verdures</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb creïlles fornera</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida de tomata, mozzarella i olives negres Quiche de salmó i porros /Fruita</p>	<p>Gaspaxto andalús</p> <p>Calamars a l'andalusa amb ensalada de verdures fresques</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Lacti</p> <p>Albergínia farcida de verdures Truita de faves Fruita</p>	<p>Amanida ecològica d'encisam romà, escarola, tomaca, dacsca, pimentó i cogombre</p> <p>Cigrons amb verdures (espínacs, porro i carlota) - Plat ecològic</p> <p>Truita de creïlla i ceba amb pimentó torrat</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Torrada d'encisam amb avocat Peix al papillote Fruita</p>	<p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cogombre</p> <p>Fideus a la cassola (porc)</p> <p>Abadejo a la biscaina (ceba, tomaca, pimentó)</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de verdures Carn magra de porc /Fruita</p>
<p>Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, dacsca i raves</p> <p>Fabada vegetal P/ECO</p> <p>Truita de creïlla amb pa, tomaca i pernil</p> <p>Fruita</p> <p>Tomaca farcida Couscous amb carabasseta i ceba /Fruita</p>	<p>Tomaca i formatge valencià</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Bacallà a la "koskera"</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de bledes Miulfules de carabasseta amb titot /Fruita</p>	<p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cranc</p> <p>Espinacs saltejats amb panses i pinyons Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	<p>Amanida ecològica d'encisam romà, escarola, tomaca, dacsca, pimentó i cogombre</p> <p>Cigrons amb verdures (espínacs, porro i carlota) - Plat ecològic</p> <p>Truita de creïlla i ceba amb pimentó torrat</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Torrada d'encisam amb avocat Peix al papillote 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 NTRA SRA DEL CARMEN BÉTERA

Septiembre - 2020 MENU CATERING NTRA SRA CARMEN

FRUTAS DE TEMPORADA:

Melón, Sandía
Melocotón, plátano
Manzana
Ciruelo, uva

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1256

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



1	2	3	4
<p>1</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Rodaja de merluza con mazorca de maíz</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tostada con hummus y nueces Pavo con champiñones /Fruta</p>	<p>2</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, piña</p> <p>1º Crema mediterránea (verduras frescas de temporada y alubias)</p> <p>2º Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Brócoli al vapor Sandwich vegetal con queso /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Hummus de berenjena</p> <p>1º Macarrones con atún y tomate</p> <p>2º Tortilla de patata y calabacín con ensalada de verduras frescas</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Berenjena rebozada Lenguado con espárragos /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, maíz y rábanos</p> <p>1º Lentejas con verduras (acelgas, calabacín y puerro) - Plato ecológico</p> <p>2º Longanizas con habas</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Acelgas salteadas Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p>
<p>7</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Rodaja de merluza con mazorca de maíz</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tostada con hummus y nueces Pavo con champiñones /Fruta</p>	<p>8</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, piña</p> <p>1º Crema mediterránea (verduras frescas de temporada y alubias)</p> <p>2º Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Brócoli al vapor Sandwich vegetal con queso /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Hummus de berenjena</p> <p>1º Macarrones con atún y tomate</p> <p>2º Tortilla de patata y calabacín con ensalada de verduras frescas</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Berenjena rebozada Lenguado con espárragos /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, maíz y rábanos</p> <p>1º Lentejas con verduras (acelgas, calabacín y puerro) - Plato ecológico</p> <p>2º Longanizas con habas</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Acelgas salteadas Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p>
<p>14</p> <p>E Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, maíz y rábanos</p> <p>1º Garbanzos con verduras (espinacas, puerro y zanahoria) - Plato ecológico</p> <p>2º Pizza mixta (tomate, champiñón, jamón york y queso)</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Escalivada Pechuga de pollo con especias y tomate rallado</p>	<p>15</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, manzana</p> <p>1º Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>2º Filete de merluza a la provenzal con brócoli</p> <p>P Yogurt Artesano</p> <p>S Wok de verduras y pollo Tostada de tomate, queso fresco y anchoas</p>	<p>16</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, apio</p> <p>1º Sopa cocido con fideos</p> <p>2º Entremuslo de pollo a la italiana con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Quinoa con especias Hamburguesa de merluza /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, atún</p> <p>1º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>2º Boquerones en tempura con mayonesa</p> <p>P Fruta</p> <p>S Mihojas de calabacín con pavo Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>
<p>21</p> <p>E Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>1º Caracolas boloñesa</p> <p>2º Tortilla de espinacas con ensalada de verduras frescas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tostada de brotes con aguacate Carne roja magra /Fruta</p>	<p>22</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>1º Crema solferino (tomate, puerro, cebolla) con tostones integrales</p> <p>2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Calabacín a la plancha Lubina a la sal /Fruta</p>	<p>23</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, surimi</p> <p>1º Fajita de jamón york y queso</p> <p>2º Fideua de pescado y marisco</p> <p>P Fruta</p> <p>S Espinacas con pasas y piñones Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>24</p> <p>E Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de roble, tomate, remolacha</p> <p>1º Lentejas con verduras (zanahoria y puerro) - Plato ecológico</p> <p>2º Lomo mediterráneo con pisto (pimiento, tomate, cebolla)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Pescado blanco /Fruta</p>
<p>28</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>1º Sopa de fideos con verduras</p> <p>2º Pechuga de pollo a la plancha con patatas panadera</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada de tomate, mozzarella y olivas negras Quiche de salmón y puerros /Fruta</p>	<p>29</p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Calamares a la andaluza con ensalada de verduras frescas</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Berenjena rellena de verduras Tortilla de habas Fruta</p>	<p>30</p> <p>E Ensalada ecológica de lechuga romana, escarola, tomate, maíz, pimiento y pepino</p> <p>1º Garbanzos con verduras (espinacas, puerro y zanahoria) - Plato ecológico</p> <p>2º Tortilla de patata y cebolla con pimiento asado</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Tostada de brotes con aguacate Pescado al papillote Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>1º Fideos a la cazuela (cerdo)</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína (cebolla, tomate, pimiento)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Hervido de verduras Carne magra de cerdo /Fruta</p>
<p>18</p> <p>E Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, maíz y rábanos</p> <p>1º Fabada vegetal P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con pa, tomaca i pernil</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tomate relleno Couscous con calabacín y cebolla /Fruta</p>	<p>25</p> <p>E Ensalada de tomate y queso servilleta valenciano</p> <p>1º Arroz tres delicias</p> <p>2º Bacalao a la koskera</p> <p>P Fruta</p> <p>S Hervido de acelgas Mihojas de calabacín con pavo /Fruta</p>		

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, celiaquía, 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.

