

ESCOLA D'ESTIU

<p>1</p> <p>Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsca carlota</p> <p>Macarrons a la italiana</p> <p>Llonganisses amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus</p> <p>Truita de ceba /Fruita</p>	<p>2</p> <p>Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsca carlota</p> <p>Cigrons amb verdres</p> <p>Truita de creïlla amb tomaca grillé</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada</p> <p>Peix blanc /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca i ceba</p> <p>Arròs tres delícies (gambetes, truita, pèsols)</p> <p>Suprema de lluç amb carlota</p> <p>Fruita</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig plantxa</p> <p>Hamburguesa de soja /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca i formatge</p> <p>Sopa minestrone</p> <p>Pollastre rostit (Infantil: Pollastre desossat) amb dacsca saltejada</p> <p>Iogur natural</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Peix blau /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Ensaladilla (tonyina, ou, creïlla, pèsol, maionesa)</p> <p>Fideuà de peix i marisc (fons de llotja)</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdres</p> <p>Titot a tacs amb carabasseta /Fruita</p>
<p>8</p> <p>Fulla verdes, tomaca, olives, verat</p> <p>Crema mediterrània amb verdres de temporada</p> <p>Llàgrimes de pollastre amb samfaina</p> <p>Fruita</p> <p>Torrada d'encisam amb alvocat</p> <p>Peix blanc /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota i cogombre</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Gelat</p> <p>Carlota adobada amb pèsols</p> <p>Carn roja magra /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, poma</p> <p>Llenties amb verdres i pernil</p> <p>Hamburguesa a la planxa amb creïlles al pebre</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida de cogombre, tomata i formatge fresc</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Hummus de cigrons</p> <p>Espirals amb xampinyó, bacon i tomaca amb formatge</p> <p>Croquetes d'abaejo amb maionesa</p> <p>Lacti</p> <p>Crema de porro</p> <p>Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Sopa d'olla amb fideus</p> <p>Llom mediterrani amb arròs pilaf</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal</p> <p>Salmó al papillote /Fruita</p>
<p>15</p> <p>Fulles verdes, olives, dacsca, tonyina</p> <p>Conches a la bolonyesa amb tomata i formatge amb formatge</p> <p>Bacallà amb salsa amb bròquil</p> <p>Fruita</p> <p>Verdres saltejades amb arròs</p> <p>Truita de ceba /Fruita</p>	<p>16</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, carlota i dacsca</p> <p>Guisat de creïlles i verdres de temporada</p> <p>Pollastre rostit (Infantil: Pollastre desossat) amb pebrots</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra saltejada</p> <p>Peix a la llima /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Amanida de verdres de temporada</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Maire enfarinat amb pèsols</p> <p>Fruita</p> <p>Bròcoli amb creïlles</p> <p>"Fajita" casolana /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Espinacs, carlota, dacsca, tomaca, formatge</p> <p>Crema festival de llegums amb tostons</p> <p>Goulash de magre amb cous cous</p> <p>Lacti</p> <p>Tajin de Verdres</p> <p>Peix blanc /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Amanida de pasta tricolor (Infantil: pasta amb tonyina)</p> <p>Truita de creïlla amb pernil dolç</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la planxa</p> <p>Mini broquetes de pollastre amb verdres</p>
<p>22</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, soja</p> <p>Sopa d'au amb pasta</p> <p>Cordon bleu (Infantil: Delícies) amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdres</p> <p>Truita de verdura /Fruita</p>	<p>23</p> <p>Amanida tropical</p> <p>Macarrons a la napolitana amb formatge</p> <p>Lluç gratinat provençal amb bajoquetes</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn</p> <p>Espàrrecs amb pernil /Fruita</p>	<p>24</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, carlota, ou dur</p> <p>Crema de carabasseta amb tostons</p> <p>Pizza Colevisa</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada</p> <p>Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Ensalada de fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota i carabasseta</p> <p>Llenties amb verdres</p> <p>Truita francesa amb formatge</p> <p>Lacti</p> <p>Crema de remolatxa</p> <p>Peix blanc /Fruita</p>	<p>26</p> <p>Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>Calamars a l'andalusa/Inf varetas</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Gelat</p> <p>Carabasseta a la planxa</p> <p>Albergina farcida de soja texturizada /Fruita</p>
<p>29</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota i cogombre</p> <p>Llacets al pomodoro amb alfàbega fresca</p> <p>Delícies de peix amb maionesa</p> <p>Fruita</p> <p>Gaspatxo</p> <p>Carn roja magra /Fruita</p>	<p>30</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, carlota, ou dur</p> <p>Llenties a la riojana (verdres, xoriç)</p> <p>Contraçuixa de pollastre a la portuguesa amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols</p> <p>Peix blau /Fruita</p>	<p>31</p> <p>Fulles verdes, tomaca, dacsca i formatge</p> <p>Entremesos variats</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus</p> <p>Hamburguesa de soja /Fruita</p>		

Juliol - 2024 MENÚ VERANO 2024 CATERING

FRUITES DE TEMPORADA:
 Meló, Meló d'Alger
 Nectarí, Bresquilla
 Albercoc, Banana
 Pera, Pruna

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1365

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

Disposem 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.

ESCOLA D'ESTIU

<p>1</p> <p>1º Hojas verdes, calabacín, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>2º Macarrones a la italiana</p> <p>Longanizas con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Tosta de hummus</p> <p>Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p>2</p> <p>1º Lechuga, maíz, zanahoria, surimi</p> <p>Garbanzos con verduras</p> <p>2º Tortilla de patata con tomate grillé</p> <p>Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p>	<p>3</p> <p>1º Lechuga, tomate, maíz y cebolla</p> <p>Arroz tres delicias (gambitas, tortilla, guisantes)</p> <p>2º Suprema de merluza con zanahoria</p> <p>Fruta</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha</p> <p>Hamburguesa de soja /Fruta</p>	<p>4</p> <p>1º Hojas verdes, tomate, maíz y queso</p> <p>Sopa minestrone</p> <p>2º Pollo rustido (Infantil: Pollo deshuesado) con maíz salteado</p> <p>Yogur natural</p> <p>Gazpacho</p> <p>Pescado azul /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Gazpacho andaluz</p> <p>1º Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa)</p> <p>2º Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja)</p> <p>Fruta</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Pavo a tacos con calabacín /Fruta</p>
<p>8</p> <p>1º Hoja verdes, tomate, aceitunas, caballa</p> <p>Crema mediterránea con verduras de temporada</p> <p>2º Lágrimas de pollo con pisto</p> <p>Fruta</p> <p>Tostada de brotes con aguacate</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p>	<p>9</p> <p>1º Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria y pepino</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Merluza a la marinera</p> <p>Helado</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes</p> <p>Carne roja magra /Fruta</p>	<p>10</p> <p>1º Lechuga, tomate, maíz, manzana</p> <p>Lentejas con verduras y jamón</p> <p>2º Hamburguesa a la plancha con patatas al pimentón</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada de pepino, tomate y queso fresco</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p>	<p>11</p> <p>1º Hummus de garbanzos</p> <p>2º Espirales genovesas (champiñón, bacon, tomate) con queso</p> <p>Croquetas de bacalao con mayonesa</p> <p>Lácteo</p> <p>Crema de puerros</p> <p>Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>12</p> <p>1º Ensalada con fruta</p> <p>2º Sopa de cocido con fideos</p> <p>Lomo mediterráneo con arroz pilaf</p> <p>Fruta</p> <p>Mazorca de maíz con sal</p> <p>Salmón al papillote /Fruta</p>
<p>15</p> <p>1º Hojas verdes, aceitunas, maíz, atún</p> <p>Caracolas a la boloñesa con tomate y queso con queso</p> <p>2º Bacalao en salsa con brócoli</p> <p>Fruta</p> <p>Verduras salteadas con arroz</p> <p>Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p>16</p> <p>1º Lechuga, tomate, espárragos, zanahoria y maíz</p> <p>Guisado de patatas y verduras de temporada</p> <p>2º Pollo asado (Infantil: Pollo deshuesado) con pimientos</p> <p>Fruta</p> <p>Menestra salteada</p> <p>Pescado al limón /Fruta</p>	<p>17</p> <p>1º Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz rossejat</p> <p>2º Bacaladilla enharinada con guisantes</p> <p>Fruta</p> <p>Brocoli con patatas</p> <p>Fajita casera /Fruta</p>	<p>18</p> <p>1º Espinacas, zanahoria, maíz, tomate, queso</p> <p>Crema festival de legumbres con tostones</p> <p>2º Goulash de magro con cous cous</p> <p>Lácteo</p> <p>Tajin de Verduras</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p>	<p>19</p> <p>Gazpacho andaluz</p> <p>1º Ensalada de pasta tricolor (Infantil: pasta con atún)</p> <p>2º Tortilla de patata con jamón york</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha</p> <p>Mini brochetas de pollo con verduras /Fruta</p>
<p>22</p> <p>1º Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, soja</p> <p>Sopa de ave con fideos</p> <p>2º Cordon bleu (Infantil: Nuggets) con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Wok de verduras</p> <p>Tortilla de verdura /Fruta</p>	<p>23</p> <p>1º Ensalada Tropical</p> <p>Macarrones a la napolitana con queso</p> <p>2º Merluza gratinada provenzal con judías verdes</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno</p> <p>Espárragos con jamón /Fruta</p>	<p>24</p> <p>1º Lechuga, tomate, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>Crema de calabacín con tostones</p> <p>2º Pizza Colevisa</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada</p> <p>Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>25</p> <p>1º Ensalada de hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y calabacín</p> <p>Lentejas con verduras</p> <p>2º Tortilla francesa con queso</p> <p>Lácteo</p> <p>Crema de remolacha</p> <p>Pescado blanco /Fruta</p>	<p>26</p> <p>1º Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>Calamares a la andaluza/Inf varitas</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Helado</p> <p>Calabacín a la plancha</p> <p>Berenjena rellena de soja texturizada /Fruta</p>
<p>29</p> <p>1º Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria y pepino</p> <p>Lacitos al pomodoro con albahaca fresca</p> <p>2º Delicias de pescado con mayonesa</p> <p>Fruta</p> <p>Gazpacho</p> <p>Carne roja magra /Fruta</p>	<p>30</p> <p>1º Lechuga, tomate, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>Lentejas a la riojana (verduras, chorizo)</p> <p>2º Contramuslo de pollo a la portuguesa con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes</p> <p>Pescado azul /Fruta</p>	<p>31</p> <p>1º Hojas verdes, tomate, maíz y queso</p> <p>Panaché de fiambres</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Fruta</p> <p>Tosta de hummus</p> <p>Hamburguesa de soja /Fruta</p>		

Julio - 2024 MENÚ VERANO 2024 CATERING

FRUTAS DE TEMPORADA:

Melón, Sandía
Nectarina, Melocotón
Albaricoque, Banana
Pera, Ciruela

DESCARGA NUESTRA APP

App Store | Google Play

TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1365

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.