COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

ESCOLA D'ESTIU

Juny - 2024 MENÚ VERANO 2024
CATERING

FRUITES DE TEMPORADA:

Meló, Meló d'Alger
Nectarí, Bresquilla
Albercoc, Banana
Pera, Pruna

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

App Store
Google Play

EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1365

VALOR DIFERENCIADOR

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTOS ECOLÓGICOS · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

AL·LÈRGENS

API · CACAUETS · FRUITS DE CÒRFA · SÉSAM · CRUSTACIS · LACTIS · SULFITS · OU · GLUTEN · PEIX · SOJA · MOL·LUSCOS · TRAMUSSOS · MOSTASSA

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 ER-0788/2011 SR-0787/2011
AENOR GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001 GA-2013/0155 GA-2013/0155

Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassot (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 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·lergògens està disponible en la cuina i en la direcció del centre.

	24	25	26	27	28
E	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota i cogombre	Enciam, tomaca, dacsa, carlota i ou dur	Fulles verdes, tomaca, dacsa i formatge	Encisam, tomaca, espàrrecs, carlota i dacsa	Fulles verdes, tomaca, dacsa, carlota i soja
1º	Pasta a la napolitana amb formatge amb formatge	Cigrons amb verdures	Llacets al pomodoro amb formatge	Llentilles a la riojana (verdures, xoriço)	Pernil dolç amb formatge
2º	Croquetes d'abaejo	Mandonguilles en salsa amb arròs blanc	Delícies de peix amb pèsols	Truita francesa amb carlota vichy	Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)
P	Fruita	Fruita	Fruita ECO	Lacti	Fruita
KCAL	1061,61	847,49	906,34	835,93	869,60
PROT	39,88g	30,50g	46,96g	33,17g	29,98g
CA	621,64mg	227,96mg	551,58mg	289,38mg	95,64mg
FE	4,11mg	9,45mg	5,77mg	7,89mg	5,79mg
HDC	132,96g	125,90g	141,76g	72,51g	99,43g
LIP	59,94g	25,28g	35,85g	46,28g	39,72g
S	Gaspatxo Carn d'au /Fruita	Escalivada Peix a la llima /Fruita	Tosta d'hummus Pavo tikka massala /Fruita	Wok de verdures Peix blanc /Fruita	Bullit de verdures Sandvitx vegetal /Fruita

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

ESCOLA D'ESTIU

Junio - 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

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTOS ECOLÓGICOS · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL K.M.0

ALERGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS SECOS · SÉSAMO · CRUSTACEOS · LÁCTEOS · SULFITOS · HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS · ALTRAMUCES · MOSTAZA

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001 ER-0788/2011 SR-0787/2011
AENOR GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001 GA-2013/0155 GA-2013/0155

Avda. 1° 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.

	24	25	26	27	28
KCAL	1061,61	847,49	906,34	835,93	869,60
PROT	39,88g	30,50g	46,96g	33,17g	29,98g
CA	621,64mg	227,96mg	551,58mg	289,38mg	95,64mg
FE	4,11mg	9,45mg	5,77mg	7,89mg	5,79mg
HDC	132,96g	125,90g	141,76g	72,51g	99,43g
LIP	59,94g	25,28g	35,85g	46,28g	39,72g
E	Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria y pepino	Lechuga, tomate, maíz, zanahoria y huevo duro	Hojas verdes, tomate, maíz y queso	Lechuga, tomate, espárragos, zanahoria y maíz	Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria y soja
1°	Pasta a la napolitana con queso con queso	Garbanzos con verduras	Lacitos al pomodoro con queso	Lentejas a la riojana (verduras, chorizo)	York con queso
2°	Croquetas de bacalao	Albóndigas en salsa con arroz blanco	Delicias de pescado con guisantes	Tortilla francesa con zanahoria vichy	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)
P	Fruta	Fruta	Fruta ECO	Lácteo	Fruta
C	Gazpacho Carne de ave /Fruta	Escalivada Pescado al limón /Fruta	Tosta de hummus Pavo tikka massala /Fruta	Wok de verduras Pescado blanco /Fruta	Hervido de verduras Sandwich vegetal /Fruta