

LA SALLE MAHON

Abril - 2024 MENU MENSUAL LA SALLE MAHON 1-3 AÑOS

FRUITES DE TEMPORADA:

banana, pera
maduixa, taronja
taronja, poma

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1274

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



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
Disposen 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.

<p>1</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>2</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>3</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>4</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>5</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>
<p>8</p> <p>E Encisam, tomaca, dacsca i carlota</p> <p>1º Pasta a la italiana</p> <p>2º Rodanxa de lluç amb pèsols amb ceba</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Remenat d'allis tendres /Fruita</p>	<p>9</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i ceba</p> <p>1º Sopa d'olla</p> <p>2º Cuixa de pollastre desossat amb dacsca saltejada</p> <p>P Iogurt Artesà</p> <p>S Wok de verdures Peix a la llima /Fruita</p>	<p>10</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Potatge de cigrons amb verdures ECO</p> <p>2º Truita de creilla amb formatge fresc</p> <p>P Iogurt natural</p> <p>S Amanida completa Hamburguesa de pollastre i bròcoli /Fruita</p>	<p>11</p> <p>E Encisam, carlota, tomaca i espàrrecs</p> <p>1º Arròs brut</p> <p>2º Abadejo a la biscaina</p> <p>P Fruita</p> <p>S Espinacs saltejats amb creïlles "Fajita" casolana /Fruita</p>	<p>12</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Crema festival de llegums</p> <p>2º Llonganisses amb tomaca</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de xampinyó Peix al papillote /Fruita</p>
<p>15</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Llentilles amb verdures P/ECO</p> <p>2º Truita de creilla amb rulito de york</p> <p>P Fruita</p> <p>S Verdures saltejades amb arròs Carn roja magra /Fruita</p>	<p>16</p> <p>E Encisam, olives, dacsca i tomaca</p> <p>1º Crema (coliflor, chirivía, carlota, carabasseta) P/ECO amb tostons</p> <p>2º Polit al curri amb quinoa</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Broquetes de verdures Peix blau /Fruita</p>	<p>17</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i cogombre</p> <p>1º Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>2º Figuretes de lluç</p> <p>P Fruita</p> <p>S Creïlles al gratén Ou /Fruita</p>	<p>18</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Puré de mongetes</p> <p>2º Rellom en salsa espanyola amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Sopa de verdures Croquetes casolanes de peix /Fruita</p>	<p>19</p> <p>E Hummus de cigrons</p> <p>1º Truita francesa</p> <p>2º Arròs amb secret i allis tendres</p> <p>P Lacti</p> <p>S Panolla amb sal Sandvitx vegetal /Fruita</p>
<p>22</p> <p>E Encisam, tomaca, carlota i olives</p> <p>1º Crema de pèsols i carlota amb tostons</p> <p>2º Mandonguilles estile marroquina amb arròs pilaf</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Peix blanc /Fruita</p>	<p>23</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Cigrons amb espinacs</p> <p>2º Pizza Colevisa</p> <p>P Fruita ECO</p> <p>S Carabassa i creilla al microones Truita de formatge /Fruita</p>	<p>24</p> <p>E DIA DEL SALMOREJO Salmorejo</p> <p>1º Pasta a la italiana amb tomaca i formatge</p> <p>2º Abadejo gratinat provençal amb tomaca grillé</p> <p>P Iogurt natural</p> <p>S Crema de carabasseta Carn roja magra /Fruita</p>	<p>25</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Sopa de bullit</p> <p>2º Cuixa desossat amb pebrots</p> <p>P Fruita</p> <p>S Graellada de verdures Peix al papillote /Fruita</p>	<p>26</p> <p>E Amanida amb fruita</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2º Lluç amb salsa verda amb bròquil</p> <p>P Fruita</p> <p>S Cous cous amb especies Pizza casolana de verdures fresques de</p>
<p>29</p> <p>Festiu</p>	<p>30</p> <p>Festiu</p>	<p>31</p> <p>Festiu</p>	<p>32</p> <p>Festiu</p>	<p>33</p> <p>Festiu</p>

LA SALLE MAHON

Abril - 2024 MENU MENSUAL LA SALLE MAHON 1-3 AÑOS

FRUTAS DE TEMPORADA:

banana, pera
fresa, naranja
pinya

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1274

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.

<p>1</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>2</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>3</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>4</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>5</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>8</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz y zanahoria</p> <p>1º Caracolas a la italiana</p> <p>2º Rodaja de merluza con guisantes encebollados</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Calabacín a la plancha Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla</p> <p>1º Sopa de cocido</p> <p>2º Muslo de pollo deshuesado con maíz salteado</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Wok de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Potaje de garbanzos con verduras ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con queso fresco</p> <p>P Yogur natural</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Ensalada completa Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Lechuga, zanahoria, tomate y espárragos</p> <p>1º Arroz brut</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Espinacas salteadas con patata Fajita casera /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Crema festival de legumbres</p> <p>2º Longanizas con tomate</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Crema de champiñón Pescado al papillote /Fruta</p>
<p>15</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>2º Tortilla de patata con rulito de york</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Verduras salteadas con arroz Carne roja magra /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Lechuga, olivas, maíz y tomate</p> <p>1º Crema (coliflor, chirivía, zanahoria, calabacín) P/ECO con tostones</p> <p>2º Pavo al curry con quinoa</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Brochetas de verduras Pescado azul /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y pepino</p> <p>1º Macarrones integrales con boloñesa vegetal</p> <p>2º Figuritas de merluza</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Patatas al gratén Huevo /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Puré de alubias</p> <p>2º Solomillo en salsa española con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Sopa de verduras Croquetas caseras de pescado /Fruta</p>	<p>19</p> <p>E Hummus de garbanzos</p> <p>1º Tortilla francesa</p> <p>2º Arroz con secreto y ajetes</p> <p>P Lácteo</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Mazorca de maíz con sal Sandwich vegetal /Fruta</p>
<p>22</p> <p>E Lechuga, tomate, zanahoria y olivas</p> <p>1º Crema de guisantes y zanahoria con tostones</p> <p>2º Albóndigas estilo marroquí con arroz pilaf</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Calabacín a la plancha Pescado blanco /Fruta</p>	<p>23</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Garbanzos con espinacas</p> <p>2º Pizza Colevisa</p> <p>P Fruta ECO</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Calabaza y patata al microondas Tortilla de queso /Fruta</p>	<p>24</p> <p>E DIA DEL SALMOREJO Salmorejo</p> <p>1º Pasta a la italiana con tomate y queso</p> <p>2º Bacalao gratinado provenzal con tomate grillé</p> <p>P Yogur natural</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Crema de calabacín Carne roja magra /Fruta</p>	<p>25</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de bullit</p> <p>2º Contramuslo deshuesado con pimientos</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Parrillada de verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>26</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Merluza en salsa verde con brócoli</p> <p>P Fruta</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p> <p>Cous cous con especias Pizza casera de verduras frescas de temporada</p>
<p>29</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>30</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>31</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>32</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>33</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>