

LA SALLE MAHON

Maig - 2025 MENU MENSUAL LA
SALLE MAHON 1-3 AÑOS

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma
Pera, Maduixot
Pinya, Taronja

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1274

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



Avd. 1^o 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.

E 1^o 2^o P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1^o 2^o P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	E 1^o 2^o P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	1 E 1^o 2^o P S KCAL PROT CA FE HDC LIP	2 E 1^o 2^o P S KCAL PROT CA FE HDC LIP
Ensalada de verdres de temporada Llenties amb verdres de temporada Truita de creïlla amb formatge fresc Fruita Bullit valencià Pizza casolana /Fruita 818,91 40,62g 214,72mg 10,10mg 106,99g 26,08g	Ensalada fresca ecològica Sopa de putxero amb verdres ECO Pollastre desossat amb dacs saltejada Fruita Bajoqueta saltejada Llobarro a la sal /Fruita 808,88 37,13g 145,02mg 7,54mg 93,21g 37,17g	Hummus de cigrons Espirals amb tomata i tonyina Filet de lluç gratinat provençal amb pèsols Lacti Broquetes de verdres Ous remenats amb xampinyons i pernil /Fruita 995,40 60,87g 469,72mg 9,51mg 136,15g 40,18g	Ensalada fresca ecològica Cigrons estofats amb verdres Goulash de titot amb creïlles Fruita ECO Gaspaxo Rèmol amb pebrots /Fruita 821,10 36,38g 264,41mg 10,88mg 121,91g 19,51g	Ensalada de verdres de temporada Crema mediterrània de verdres de temporada Magre amb tomaca Lacti Coliflor gratinada Peix blau /Fruita 840,88 38,04g 279,70mg 5,33mg 70,40g 45,98g
5 E 1^o 2^o P S KCAL PROT CA FE HDC LIP				

LA SALLE MAHON

Mayo - 2025 MENU MENSUAL LA
SALLE MAHON 1-3 AÑOS

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana
Pera, Fresón
Piña, Naranja

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 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	1 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	2 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP
			Festivo	Ensalada de verduras de temporada Crema mediterránea de verduras de temporada Magro con tomate Lácteo Coliflor gratinada Pescado azul /Fruta
5 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	6 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	7 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	8 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	9 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP
Ensalada de verduras de temporada Lentejas con verduras de temporada Tortilla de patata con queso fresco Fruta Hervido valenciano Pizza casera /Fruta	Ensalada fresca ecológica Sopa de cocido con verduras ECO Pollo deshuesado con maíz salteado Fruta Judías verdes salteadas Lubina a la sal /Fruta	Humus de garbanzos Espirales con tomate y atún Filete de merluza a la provenzal con guisantes Lácteo Brochetas de verduras Huevos revueltos con champiñones y jamón	Ensalada fresca ecológica Garbanzos estofados con verduras Goulash de pavo con patatas Fruta ECO Gazpacho Rodaballo con pimientos /Fruta	Gazpacho andaluz Arroz tres delicias Salmón al horno con zanahoria Fruta Calabacín a la plancha Lomo adobado con patata al horno /Fruta
12 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	13 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	14 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	15 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	16 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP
Ensalada de verduras de temporada Espaguetis integrales al pomodoro Gallineta a la marinera Fruta Mazorca de maíz con sal Filete de ternera con patatas /Fruta	Ensalada de verduras de temporada Lentejas con verduras de temporada Solomillo de cerdo en salsa con trigo tierno Fruta Sopa de verduras y pollo Tortilla de espinacas /Fruta	Salmorejo Ensalada completa con vegetales, huevo, aguacate y caballa Arroz brut Fruta Patatas gratinadas con queso Merluza al horno con pisto casero /Fruta	Ensalada fresca ecológica Caracolas con salsa de calabacín y queso cottage Bacalao a la vizcaína (tomate, pimientos y cebolla) Fruta ECO Parrillada de verduras Fajita casera /Fruta	Ensalada fresca ecológica Puré de alubias Ragout de pollo con patatas Yogur Artesano Crema de verduras Bacalao al horno con cous cous /Fruta
19 E 1º 2º P KCAL PROT CA FE HDC LIP	20 E 1º 2º			