

## CEIP Cervantes (Valencia)

usuari: cervantes\_valencia  
 contraseña: 112\_cervantes\_valencia

Desembre - 2020 Mensual Basal

## FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Caquis, Plàtan,  
 Mandarina, Poma Royal Gala,  
 Poma Starking

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 44

## VALOR DIFERENCIADOR



## AL·LÈRGENS



<p><b>1</b></p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, carlota i carabassa</p> <p><b>1º</b> Cigrons amb bledes i carlota (Plat ecològic)</p> <p><b>2º</b> Pollastre rostit al forn amb pimentó torrat</p> <p><b>P</b> Fruita</p> <p><b>S</b> Amanida de tomata, mozzarella i olives negres Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>2</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p><b>1º</b> Creïlles a la marinera</p> <p><b>2º</b> Truita d'espínacs i carabasseta amb formatge</p> <p><b>P</b> Fruita ecològica</p> <p><b>S</b> Minestra saltejada Croquetes casolanes de llegums /Fruita</p>	<p><b>3</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p><b>1º</b> Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p><b>2º</b> Calamars enfarinats amb maionesa</p> <p><b>P</b> Fruita</p> <p><b>S</b> Xips de moniato al forn Carn blanca magra /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p><b>1º</b> Crema de verdures</p> <p><b>2º</b> Llom mediterrani</p> <p><b>P</b> Fruita</p> <p><b>S</b> Carxofes saltejades Peix a la llima /Fruita</p>	
<p><b>7</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p><b>1º</b> Arròs de peix</p> <p><b>2º</b> Truita de creïlla amb crudités de verdures</p> <p><b>P</b> Fruita</p> <p><b>S</b> Bajoqueta saltejada Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>8</b></p> <p>Festiu</p> <p><b>S</b></p>	<p><b>9</b></p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, remolatxa</p> <p><b>1º</b> Crema de carabassa i boniato torrat ecològic</p> <p><b>2º</b> Cuixa a la italiana amb creïlles rostides amb pebre roig</p> <p><b>P</b> Fruita ecològica</p> <p><b>S</b> Broquetes de verdures Llenguado amb espàrrecs /Fruita</p>	<p><b>10</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p><b>1º</b> Fabada vegetal (carlota, ceba, pimentó)</p> <p><b>2º</b> Abadejo a la biscaina (ceba, tomaca, pimentó)</p> <p><b>P</b> Fruita</p> <p><b>S</b> Bròquil al vapor Wok de verdures i pollastre /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>Dia Mundial de l'Alimentació Encisam, tomaca, olives, dacs, carlota</p> <p><b>1º</b> Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures ecològiques</p> <p><b>2º</b> Goulash de magre, xampinyons i carlota amb arròs pilaf</p> <p><b>P</b> Fruita</p> <p><b>S</b> Carabasseta a la plantxa Ou /Fruita</p>
<p><b>14</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p><b>1º</b> Macarrons a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p><b>2º</b> Lluç a la basca amb pèsols ofegats</p> <p><b>P</b> Lacti</p> <p><b>S</b> Bullit valencià Curri de pollastre i carlota /Fruita</p>	<p><b>15</b></p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, fulla d'espínac, tomaca i remolatxa</p> <p><b>1º</b> Llentilles amb verdures - Plat ecològic</p> <p><b>2º</b> Truita paisana, creïlla, carabasseta i carlota amb formatge fresc</p> <p><b>P</b> Fruita ecològica</p> <p><b>S</b> Minestra saltejada Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>16</b></p> <p>Xampinyó ofegat</p> <p><b>1º</b> Encisam, tomata, pinya, ruca, olives, espàrrecs i ou</p> <p><b>2º</b> Arròs valencià (pollastre, verdures, carxofes naturals)</p> <p><b>P</b> Carabassa rostida</p> <p><b>S</b> Amanida completa Remenat d'all tendres /Fruita</p>	<p><b>17</b></p> <p>Tomaca bola ecològic i formatge de tovalló valencià</p> <p><b>1º</b> Cigrons amb verdures - Plat ecològic</p> <p><b>2º</b> Aladros frescs a l'andalusa (farina) amb maionesa</p> <p><b>P</b> Fruita</p> <p><b>S</b> Sopa d'espínacs i fideus Titot a tacs amb xips de carabasseta /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>Hummus de cigrons</p> <p><b>1º</b> Sopa minestrone amb verdures fresques i estrelles</p> <p><b>2º</b> Pit de pollastre a la crema amb creïlles</p> <p><b>P</b> Fruita</p> <p><b>S</b> Minestra saltejada Peix blau /Fruita</p>
<p><b>21</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p><b>1º</b> Crema de pèsols i porros</p> <p><b>2º</b> Truita de creïlla amb croqueta de la iaia</p> <p><b>P</b> Yogurt Artesà</p> <p><b>S</b> Sopa de sèmola i verdures Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>22</b></p> <p>Menú especial de Nadal</p> <p><b>S</b></p>	<p><b>S</b></p>	<p><b>S</b></p>	<p><b>S</b></p>
<p><b>S</b></p>	<p><b>S</b></p>	<p><b>S</b></p>	<p><b>S</b></p>	<p><b>S</b></p>



## CEIP Cervantes (Valencia)

usuario: cervantes\_valencia  
contraseña: 112\_cervantes\_valencia

Diciembre - 2020 Mensual Basal

## FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátano,  
Mandarina, Manzana Royal Gala,  
Manzana Starking

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 44

## VALOR DIFERENCIADOR



## ALERGENOS



<p><b>1</b></p> <p>E Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, zanahoria y calabaza</p> <p>1º Garbanzos con acelgas y zanahoria (Plato ecológico)</p> <p>2º Pollo asado al horno con pimiento asado</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada de tomate, mozzarella y olivas negras Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Patatas a la marinera</p> <p>2º Tortilla de espinacas y calabacín con queso tronchón</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Menestra salteada Croquetas caseras de legumbres /Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Calamares enharinados con mayonesa</p> <p>P Fruta</p> <p>S Chips de boniato al horno Carne blanca magra /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Crema de verduras</p> <p>2º Lomo mediterráneo</p> <p>P Fruta</p> <p>S Alcachofas salteadas Pescado al limón /Fruta</p>	
<p><b>7</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Arroz de pescado</p> <p>2º Tortilla de patata con crudités de verduras</p> <p>P Fruta</p> <p>S Judías verdes salteadas Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>8</b></p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>9</b></p> <p>E Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de roble, tomate, remolacha</p> <p>1º Crema de calabaza y boniato ecológico</p> <p>2º Contramuslo a la italiana con patatas asadas con pimentón</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Brochetas de verduras Lenguado con espárragos /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Fabada vegetal (zanahoria, cebolla, pimiento)</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína (cebolla, tomate, pimiento)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Brócoli al vapor Wok de verduras y pollo /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>E Día Mundial de la Alimentación Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>2º Goulash de magro, champiñón y zanahoria con arroz pilaf</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Huevo /Fruta</p>
<p><b>14</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña</p> <p>1º Macarrones a la italiana (tomate, queso)</p> <p>2º Merluza a la vasca con guisantes rehogados</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Hervido valenciano Curry de pollo y zanahoria /Fruta</p>	<p><b>15</b></p> <p>E Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de espinaca, tomate y remolacha</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico</p> <p>2º Tortilla paisana, patata, calabacín y zanahoria con queso fresco</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Menestra salteada Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>16</b></p> <p>E Champiñón rehogado</p> <p>1º Lechuga, tomate, piña, rúcula, aceitunas, espárragos y huevo</p> <p>2º Arroz valenciano (pollo, verduras, alcachofas naturales)</p> <p>P Calabaza asada</p> <p>S Ensalada completa Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Tomate bola ecológico y queso servilleta valenciano</p> <p>1º Garbanzos con verduras - Plato ecológico</p> <p>2º Boquerones frescos a la andaluza (harina) con mayonesa</p> <p>P Fruta</p> <p>S Sopa de espinacas y fideos Pavo a tacos con chips de calabacín /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>E Hummus de garbanzos</p> <p>1º Sopa minestrone con verduras frescas y estrellitas</p> <p>2º Pechuga pollo a la crema con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Menestra salteada Pescado azul /Fruta</p>
<p><b>21</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Crema de guisantes y puerros</p> <p>2º Tortilla de patata con croqueta de la abuela</p> <p>P Yogurt Artesano</p> <p>S Sopa de sémola y verduras Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>22</b></p> <p>E Menú especial de Navidad</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</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, celiacía, 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.