

CEIP Cervantes (Valencia)

usuari: cervantes_valencia
 contraseña: 112_cervantes_valencia

Febrer - 2021 Mensual Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

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

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 44

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Crema de carabassa rostida, moniato i verdures de temporada - Plat ecològic</p> <p>Lliomello a la taronja amb arròs integrals</p> <p>Lacti</p> <p>Albergínia gratinada al forn Peix blanc /Fruita</p>	<p>2</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>Llenties amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Truita de creïlla amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de verdures Remenat d'espinacs /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, cogombre, remolatxa, carlota</p> <p>Caragols a la italiana</p> <p>Filet de lluç planxa amb bastonets de carlota i salsa de iogurt</p> <p>Suc de taronja natural</p> <p>Bròquil al vapor Carne blanca /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra saltejada Titot amb xampinyons /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Potaje de cigrons amb verdures</p> <p>Crunch de salmó amb verdures</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Cous cous amb especes Titot amb xampinyons /Fruita</p>
<p>8</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Caragols amb tonyina, tomaca, ceba i formatge</p> <p>Abadejo a la biscaina</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Amanida completa Carn d'au /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p>Fesols amb verdures</p> <p>Pizza mixta (tomata, xampinyons, pernil dolç i formatge)</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de verdures Llobarro a la sal /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures ecològiques</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles rostides amb pebre roig</p> <p>Suc de taronja natural</p> <p>Saltat de carabassetta, carlota i quinoa Peix blanc /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Llenties amb verdures i xoriço</p> <p>Truita de carbasó amb tomaca i formatge fresc</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Panolla amb sal Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Encisam, dacsca, cogombre, pimentó, rave, formatge</p> <p>Arròs de verdures</p> <p>Aladros frescos enfarinats amb pèsols ofegats</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de xampinyó Remenat d'alls tendres /Fruita</p>
<p>15</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Crema mediterrània de verdures amb tostones integrals</p> <p>Mandonguilles de vedella amb arròs pilaf</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Bajoqueta saltejada Gall amb graellada de verdures /Fruita</p>	<p>16</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Macarrons amb verdures</p> <p>Truita d'espinacs amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de verdures Carn roja magra /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Fabada vegetal (carlota, ceba, pimentó)</p> <p>Lluç a la marinera</p> <p>Suc de taronja natural</p> <p>Broquetes de verdures Ous al plat /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures</p> <p>Rellom de porc al forn amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Tomaca farcida Rèmol amb pebrots /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Cruditis de verdures</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Faves saltejades amb alls tendres Carne blanca /Fruita</p>
<p>22</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Llenties amb verdures amb arròs integral</p> <p>Xulla de titot a la planxa amb creïlles</p> <p>Lacti</p> <p>Tosta d'hummus Wok de verdures i pollastre /Fruita</p>	<p>23</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>Creïlles a la marinera</p> <p>Anelles de calamar andalusa amb salsa tàrtara</p> <p>Fruita</p> <p>Espinacs saltejats amb panses i pinyons Carn d'au /Fruita</p>	<p>24</p> <p>Xips de remolatxa</p> <p>Espaguetis integrals toscana (tomaca, carabassetta, ceba i formatge)</p> <p>Truita de creïlla i ceba amb xampinyons saltats</p> <p>Suc de taronja natural</p> <p>Escalivada Truita de ceba /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Cigrons amb carabassa i moniato</p> <p>Goulash de vedella amb gnocchis</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de quinoa Peix a la llima /Fruita</p>	<p>26</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Entremesos variats</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Carne blanca /Fruita</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>

CEIP Cervantes (Valencia)

usuario: cervantes_valencia
contraseña: 112_cervantes_valencia

Febrero - 2021 Mensual Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 44

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Crema de calabaza asada, boniato y verduras de temporada - Plato ecológico</p> <p>2º Lomo a la naranja con arroz integral</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Berenjena gratinada al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p>2</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico</p> <p>2º Tortilla de patata con pisto (pimiento, tomate, cebolla)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Sopa de verduras Revuelto de espinacas /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha, zanahoria</p> <p>1º Caracolas a la italiana</p> <p>2º Filete de merluza plancha con bastoncitos de zanahoria y salsa de yogur</p> <p>P Zumos de naranja natural</p> <p>S Brócoli al vapor Carne blanca /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Pollo asado al horno con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Menestra salteada Pavo con champiñones /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Potaje de garbanzos con verduras</p> <p>2º Crunch de salmón con verduras</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Cous cous con especias Pavo con champiñones /Fruta</p>
<p>8</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Caracolas con atún, tomate, cebolla y queso</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína</p> <p>P Yogurt Artesano</p> <p>S Ensalada completa Carne de ave /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña</p> <p>1º Alubias blancas con verduras</p> <p>2º Pizza mixta (tomate, champiñón, jamón york y queso)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Hervido de verduras Lubina a la sal /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>2º Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>P Zumos de naranja natural</p> <p>S Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Pescado blanco /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Lentejas con verduras y chorizo</p> <p>2º Tortilla de calabacín con tomate y queso fresco</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Lechuga, maíz, pepino, pimiento, rábano, queso</p> <p>1º Arroz de verduras</p> <p>2º Boquerones frescos enharinados con guisantes</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de champiñón Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>
<p>15</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Crema mediterránea de verduras con tostones integrales</p> <p>2º Albóndigas de ternera con arroz pilaf</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>S Judías verdes salteadas Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Macarrones con verduras</p> <p>2º Tortilla de espinacas con queso tronchón</p> <p>P Fruta</p> <p>S Sopa de verduras Carne roja magra /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Fabada vegetal (zanahoria, cebolla, pimiento)</p> <p>2º Merluza a la marinera</p> <p>P Zumos de naranja natural</p> <p>S Brochetas de verduras Huevos al plato /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras</p> <p>2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tomate relleno Rodaballo con pimientos /Fruta</p>	<p>19</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Cruautés de verduras</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Habas rehogadas con ajos tiernos Carne blanca /Fruta</p>
<p>22</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Lentejas con verduras con arroz integral</p> <p>2º Chuleta de pavo a la plancha con patatas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Tosta de hummus Wok de verduras y pollo /Fruta</p>	<p>23</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana</p> <p>1º Patatas a la marinera</p> <p>2º Anillas de calamar andaluza con salsa tártara</p> <p>P Fruta</p> <p>S Espinacas con pasas y piñones Carne de ave /Fruta</p>	<p>24</p> <p>E Chips de remolacha</p> <p>1º Espaguetis integrales toscana (tomate, calabacín, cebolla, queso)</p> <p>2º Tortilla de patata y cebolla con champiñones salteados</p> <p>P Zumos de naranja natural</p> <p>S Escalivada Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p>25</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Garbanzos con calabaza y boniato</p> <p>2º Goulash de ternera con gnocchis</p> <p>P Fruta</p> <p>S Sopa de quinoa Pescado al limón /Fruta</p>	<p>26</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Panaché de fiambres</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Fruta</p> <p>S Zanahoria aliñada con guisantes Carne blanca /Fruta</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</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.