

CEIP Cervantes (Valencia)

usuari: cervantes_valencia
contraseña: 112_cervantes_valencia

Abril - 2021 Mensual Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Maduixa, Banana
Poma (Golden y Royal Gala)
Pera, Pinya
+ suc de taronja 1/semana

DESCARREGA' T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 44

VALOR DIFERENCIADOR



AL-LÈRGENS



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

Disponeixem menús adaptats a l'edat dels xiquets, diètes, al·lèrgies, celiàquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La informació sobre els al·lèrgogens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	LIP	
E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	LIP	
E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	LIP	
E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	LIP	
S							
5	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Festiu						
6	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Festiu						
7	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Festiu						
8	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Festiu						
9	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Festiu						
S							
12	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Festiu						
13	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Crudités de verdures						
14	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Amanida fresca ecològica						
15	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Gaspatxo andalús						
16	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Amanida fresca ecològica						
17	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Crema de cigrons i porro (Plat ecològic)						
18	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Ragout de vedella amb gnocchis						
S							
19	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlotxa						
20	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Encisam, dacsa, cogombe, pimentó, rave, formatge						
21	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Amanida fresca (tomata, cogombe, pimentó, ceba)						
22	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Gaspatxo andalús						
23	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Crema festival de llegums amb crujient de pernil						
24	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Arròs a la cubana (tomaca i ou)						
25	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Arròs amb sépia i galeres (fons de llotja)						
26	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlotxa						
27	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Amanida fresca ecològica						
28	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Encisam, tomaca, dacsa, cogombe, remolatxa, poma						
29	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Tosta de tonyina amb tomaca						
30	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlotxa						
S							
31	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Sopa d'aigua amb pasta						
32	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Hamburguesa completa amb tomaca i formatge amb creïlles						
33	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Lasanya de carabasseta						
34	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	P
E	Croquetes casolanes de llegums						
S							

CEIP Cervantes (Valencia)

usuario: cervantes_valencia
contraseña: 112_cervantes_valencia

Abril - 2021 Mensual Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Fresa, Banana
Manzana (Golden y Royal)
Pera, Piña

+ zumo de naranja 1/semana

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 44

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



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, celiaquía, 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 menjadores escolares" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirán pan integral un día a la semana.

E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	LIP	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	LIP	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	LIP	E	KCAL	1º	CA	FE	HDC	LIP
1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT					
2º	CA						2º	CA						2º	CA						2º	CA					
P	FE						P	FE						P	FE						P	FE					
S	HDC						S	HDC						S	HDC						S	HDC					
5	LIP						6	LIP						7	LIP						8	LIP					
E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL					
1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT					
2º	CA						2º	CA						2º	CA						2º	CA					
P	FE						P	FE						P	FE						P	FE					
S	HDC						S	HDC						S	HDC						S	HDC					
12	LIP						13	LIP						14	LIP						15	LIP					
E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL					
1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT					
2º	CA						2º	CA						2º	CA						2º	CA					
P	FE						P	FE						P	FE						P	FE					
S	HDC						S	HDC						S	HDC						S	HDC					
19	LIP						20	LIP						21	LIP						22	LIP					
E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL					
1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT					
2º	CA						2º	CA						2º	CA						2º	CA					
P	FE						P	FE						P	FE						P	FE					
S	HDC						S	HDC						S	HDC						S	HDC					
19	Lácteos						20	Lácteos						21	Lácteos						22	Lácteos					
E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL					
1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT					
2º	CA						2º	CA						2º	CA						2º	CA					
P	FE						P	FE						P	FE						P	FE					
S	HDC						S	HDC						S	HDC						S	HDC					
19	Lácteos						20	Lácteos						21	Lácteos						22	Lácteos					
E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL					
1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT					
2º	CA						2º	CA						2º	CA						2º	CA					
P	FE						P	FE						P	FE						P	FE					
S	HDC						S	HDC						S	HDC						S	HDC					
19	Lácteos						20	Lácteos						21	Lácteos						22	Lácteos					
E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL					
1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT					
2º	CA						2º	CA						2º	CA						2º	CA					
P	FE						P	FE						P	FE						P	FE					
S	HDC						S	HDC						S	HDC						S	HDC					
19	Lácteos						20	Lácteos						21	Lácteos						22	Lácteos					
E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL					
1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT					
2º	CA						2º	CA						2º	CA						2º	CA					
P	FE						P	FE						P	FE						P	FE					
S	HDC						S	HDC						S	HDC						S	HDC					
19	Lácteos						20	Lácteos						21	Lácteos						22	Lácteos					
E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL					
1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT					
2º	CA						2º	CA						2º	CA						2º	CA					
P	FE						P	FE						P	FE						P	FE					
S	HDC						S	HDC						S	HDC						S	HDC					
19	Lácteos						20	Lácteos						21	Lácteos						22	Lácteos					
E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL					
1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT					
2º	CA						2º	CA						2º	CA						2º	CA					
P	FE						P	FE						P	FE						P	FE					
S	HDC						S	HDC						S	HDC						S	HDC					
19	Lácteos						20	Lácteos						21	Lácteos						22	Lácteos					
E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL					
1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT						1º	PROT					
2º	CA						2º	CA						2º	CA						2º	CA					
P	FE						P	FE						P	FE						P	FE					
S	HDC						S	HDC						S	HDC						S	HDC					
19	Lácteos						20	Lácteos						21	Lácteos						22	Lácteos					
E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL						E	KCAL					