

## Colegio La Salle L' Alcora

usuario: la\_salle\_alcora

contraseña: 210\_la\_salle\_alcora

Febrer - 2020 Basal

### FRUITES DE TEMPORADA:

- Plàtan, Pinya, kiwi
- Poma, Pera
- Taronja, Mandarina
- Maduixot

Suc de taronja 1/setmana

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 142

### VALOR DIFERENCIADOR



### AL·LÈRGENS



<p><b>3</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacs, carlota</p> <p>Llenties amb verdures (porro, carlota, espinacs) - Plat ecològic</p> <p>Truita de carabasseta i creïlla amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de verdures Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacs, carlota, sola</p> <p>Espaguetis a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Filet de lluç planxa amb panotxa de dacs</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Crema de remolatxa Péssols amb pernil i ceba /Fruita</p>	<p><b>5</b></p> <p>Tomaca i formatge valencià</p> <p>Sopa d'olla amb fideus</p> <p>Pollastre al seu suc amb poma amb creïlles fornera</p> <p>Fruita</p> <p>Bledes saltejades Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>6</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacs, carlota, api</p> <p>Calamars a l'andalus amb maionesa</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Fruita</p> <p>Bròcoli amb creïlles Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>7</b></p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, remolatxa</p> <p>Fesols amb hortalisses ecològiques</p> <p>Mandonguilles a la jardineria (verdures) amb cous cous</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Sandvitx vegetal amb formatge Carn d'au /Fruita</p>
<p><b>10</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacs, carlota, cogombre</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Delícies de lluç amb péssols ofegats</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit valencià Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacs, carlota, cogombre</p> <p>Crema de verdures i llegums amb tostons integrals</p> <p>Llomello a la planxa amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)</p> <p>Lacti</p> <p>Amanida d'arròs Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p>Tosta de hummus</p> <p>Fideuà de peix i marisc amb fons de llotja</p> <p>Truita d'espinacs amb tomaca i formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la planxa Carn blanca magra /Fruita</p>	<p><b>13</b></p> <p>Amanida de quinoa i vegetals</p> <p>Gigrons amb verdures ecològiques</p> <p>Pit de pollastre fines herbes amb creïlles rostides amb pebre roig</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Minestra saltejada Ous al plat amb verdures /Fruita</p>	<p><b>14</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacs, carlota, cogombre</p> <p>Caragols a la carbonara</p> <p>Salmó a la lionesa</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida de tomata i alvocat Hamburguesa de cigrons /Fruita</p>
<p><b>17</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacs, carlota</p> <p>Creïlles a la riojana (pimentó, ceba, xoriço)</p> <p>Abadejo a la biscaina (ceba, tomaca, pimentó)</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de porro Carn magra de porc /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>Fruits secs Galletetes salades</p> <p>Macarrons en salsa pomodoro (tomaca, ceba, carlota, api i alfàbega)</p> <p>Truita de tonyina amb ensalada de verdures fresques</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Minestra saltejada Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>19</b></p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, carlota i passes</p> <p>Sopa de bullit amb cigrons i verdures ecològiques</p> <p>Cuixa a la italiana amb creïlles fornera</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Bròquil al vapor Ous al plat amb verdures /Fruita</p>	<p><b>20</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacs, carlota, poma</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Aladros en tempura amb bròcoli</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de verdures Carn blanca magra /Fruita</p>	<p><b>21</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacs, carlota, cranc</p> <p>Llenties a la jardineria amb orellanes</p> <p>Pizza capritxosa</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carlota Carn magra de porc /Fruita</p>
<p><b>24</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacs, carlota</p> <p>Espaguetis integrals amb bolonyesa vegana</p> <p>Truita de creïlla amb croquetes d'espinacs</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de verdures Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>25</b></p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, remolatxa</p> <p>Cigrons amb carabassa, ceba, porro i carlota (Plat Ecològic)</p> <p>Llonganisses amb faves</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Quiche de verdures Llobarro a la sal /Fruita</p>	<p><b>26</b></p> <p>Dia mundial del pistaxo Hummus de pistaxo amb pics</p> <p>Amanida Russa (tonyina, ou, creïlla, pèsol, carlota, maionesa)</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carabassa Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>27</b></p> <p>Jornada gastronòmica grega Kolokithakia</p> <p>Fasolada grega</p> <p>Rellem de porc en salsa i pa de pita</p> <p>Yogurt grec</p> <p>Carxofes saltejades Truita d'abadejo /Fruita</p>	<p><b>28</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacs, carlota</p> <p>Arròs amb sépia i floricol</p> <p>Filet de lluç gratinat provençal amb carlota al vapor</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carlota Carn magra de porc /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>

## Colegio La Salle L' Alcora

usuario: la\_salle\_alcora

contraseña: 210\_la\_salle\_alcora

Febrero - 2020 Basal

### FRUTAS DE TEMPORADA:

Plátano, Piña, Kiwi  
Manzana, Pera  
Naranja, Mandarina  
Fresón

Zumo de naranja natural

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 142

### VALOR DIFERENCIADOR



### ALERGENOS



<p><b>3</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Lentejas con verduras (puerro, zanahoria y espinacas) - Plato</p> <p>Tortilla de patata y calabacín con queso tronchón</p> <p>Fruta</p> <p>Sopa de verduras Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, soja</p> <p>Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Filete de merluza plancha con mazorca de maíz</p> <p>Yogurt Artesano</p> <p>Crema de remolacha Guisantes con cebolla y jamón /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>Tomate y queso servilleta valenciano</p> <p>Sopa cocido con fideos</p> <p>Pollo en su jugo con manzana con patatas panadera</p> <p>Fruta</p> <p>Acelgas salteadas Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>6</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, apio</p> <p>Calamares a la andaluza con mayonesa</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Fruta</p> <p>Brocoli con patatas Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>7</b></p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de roble, tomate, remolacha</p> <p>Alubias con hortalizas ecológicas</p> <p>Albóndigas a la jardinera (cebolla, zanahoria, champiñón) con cous cous</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Sandwich vegetal con fiambre Carne de ave /Fruta</p>
<p><b>10</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Delicias de merluza con guisantes rehogados</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido valenciano Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>Crema de verduras y legumbres con tostones integrales</p> <p>Lomo de cerdo a la plancha con pisto (pimiento, tomate, cebolla)</p> <p>Lácteo</p> <p>Ensalada de arroz Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>Tosta de hummus</p> <p>Fideuá de pescado y marisco con fondo de lonja</p> <p>Tortilla de espinacas con tomate y queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Carne blanca magra /Fruta</p>	<p><b>13</b></p> <p>Ensalada de quinoa y vegetales</p> <p>Garbanzos con verduras ecológicas</p> <p>Pechuga de pollo finas hierbas con patatas asadas con pimentón</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Menestra salteada Huevos al plato con verduras /Fruta</p>	<p><b>14</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>Caracolas a la carbonara</p> <p>Salmon a la lionesa</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada de tomate y aguacate Hamburguesa de garbanzos /Fruta</p>
<p><b>17</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Patatas a la riojana (pimiento, cebolla, chorizo)</p> <p>Bacalao a la vizcaína (cebolla, tomate, pimiento)</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de perros Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>Frutos secos Galletitas saladas</p> <p>Macarrones en salsa pomodoro (tomate, cebolla, zanahoria, apio y albahaca)</p> <p>Tortilla de atún con ensalada de verduras frescas</p> <p>Yogurt Artesano</p> <p>Menestra salteada Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de roble, tomate, zanahoria y pasas</p> <p>Sopa de cocido con garbanzos y verduras ecológicas</p> <p>Contramuslo a la italiana con patatas panadera</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Brócoli al vapor Huevos al plato con verduras /Fruta</p>	<p><b>20</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, manzana</p> <p>Arroz a la milanese</p> <p>Boquerones en tempura con brócoli</p> <p>Fruta</p> <p>Sopa de verduras Carne blanca magra /Fruta</p>	<p><b>21</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, surimi</p> <p>Lentejas a la jardinera con orejones</p> <p>Pizza caprichosa</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de zanahoria Carne magra de cerdo /Fruta</p>
<p><b>24</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Espaguetis integrales con boloñesa vegana</p> <p>Tortilla de patata con croquetas de espinacas</p> <p>Fruta</p> <p>Sopa de verduras Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>25</b></p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de roble, tomate, remolacha</p> <p>Garbanzos con calabaza, cebolla, puerro y zanahoria (Plato Ecológico)</p> <p>Longanizas con habas</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Quiche de verduras Lubina a la sal /Fruta</p>	<p><b>26</b></p> <p>Día mundial del pistacho Hummus de pistacho con picos</p> <p>Ens. rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa)</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de calabaza Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>27</b></p> <p>Jornada gastronómica griega Kolokithakia</p> <p>Fasolada griega</p> <p>Solomillo de cerdo en salsa y pan de pita</p> <p>Yogurt Griego</p> <p>Alcachofas salteadas Tortilla de bacalao /Fruta</p>	<p><b>28</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>Arroz con sepia y coliflor</p> <p>Filete de merluza a la provenzal con zanahoria al vapor</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de zanahoria Carne magra de cerdo /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.

