

**Colegio La Salle L' Alcora**

usuario: la\_salle\_alcora

contraseña: 210\_la\_salle\_alcora

Març - 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>2</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, tonyina</p> <p>Arròs amb carxofes i magre</p> <p>Perca a la lionesa</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínies arrebossades Broquetes de titot /Fruita</p>	<p><b>3</b></p> <p>Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca bola, remolatxa i carlota</p> <p>Llenties amb verdures ecològiques (espinacs, porro, carlota i ceba)</p> <p>Escalopets de llom (casolà) amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Bajoqueta saltejada Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, formatge fresc</p> <p>Canelons gratinats</p> <p>Truita de tonyina amb carlota</p> <p>Lacti</p> <p>Sopa de verdures Endívia amb anxova /Fruita</p>	<p><b>5</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, soia</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures</p> <p>Pollastre rostí al forn amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de llenties amb carlota, tomata, ceba i Torrada de salmó fumat i alvocat /Fruita</p>	<p><b>6</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, pinya</p> <p>Macarrons a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Bacallà a la "koskera"</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb arròs Truita de ceba /Fruita</p>
<p><b>9</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacsa, carlota</p> <p>Fesols amb verdures ECO (carabassa, moniato, porro i carlota)</p> <p>Xulla de titot a la planxa amb albergínia a la mel</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Quinoa amb espècies Llenguado amb espàrrecs /Fruita</p>	<p><b>10</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, api</p> <p>Espaguetis a la napolitana</p> <p>Crunch de salmó amb salsa de soja i saltat oriental</p> <p>Lacti</p> <p>Tabulé de couscous Remenat de pèsols amb pernil /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, cogombre</p> <p>Crema de dacsa</p> <p>Hamburguesa completa amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la planxa Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, poma</p> <p>Entremesos variats</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Lasanya de carabasseta /Fruita</p>	<p><b>13</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, cogombre</p> <p>Fideuà de peix i marisc amb fons de llotja</p> <p>Truita de creïlla amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Sandvitx vegetal amb formatge /Fruita</p>
<p><b>16</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, dacsa, carlota</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Truita francesa amb verdures en tempura</p> <p>Fruita</p> <p>Carxofes saltejades Lluç al forn amb samfaina casolana /Fruita</p>	<p><b>17</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, soia</p> <p>Sopa de fideus amb verdures</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)</p> <p>Lacti</p> <p>Torrada d'hummus i nous Rèmol amb pebrots /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, cogombre</p> <p>Caragols amb oli d'oliva, orenga i pomesà</p> <p>Llombello adobat cassolà amb carabasseta a la planxa</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Pizza de verdures i formatge /Fruita</p>	<p><b>19</b></p> <p>Festiu</p>	<p><b>20</b></p> <p>Festiu</p>
<p><b>23</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, poma</p> <p>Tallarines amb bolonyesa vegetal</p> <p>Filet de lluç gratinat provençal amb pèsols ofegats</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal Truita d'espinacs /Fruita</p>	<p><b>24</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, cranc</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures ecològiques</p> <p>Cuixa a la italiana amb creïlles camperoles (grilló)</p> <p>Lacti</p> <p>Xampinyons gratinats Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>25</b></p> <p>Tomaca ecològica i formatge valencià</p> <p>Ous farcits i amanida russa</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la planxa Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	<p><b>26</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, poma</p> <p>Fabada vegetal P/ECO</p> <p>Reïllon de porc al forn amb cous cous</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Escalivada Sèpia en salsa verda /Fruita</p>	<p><b>27</b></p> <p>Tosta de hummus</p> <p>Arròs del senyoret amb fons de llotja</p> <p>Truita d'albergina amb tomaca i formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig planxa Quiche de salmó i porros /Fruita</p>
<p><b>30</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, pinya</p> <p>Llenties estofades (carn magra, xoriço, creïlla, ceba, carlota)</p> <p>Pit de pollastre a la planxa amb creïlles adobades (all, joliver, pebre roig)</p> <p>Fruita</p> <p>Espinacs saltejats amb panses i pinyons Gall amb graellada de verdures /Fruita</p>	<p><b>31</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota, api</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Calamars a l'andalusa amb bròcoli ecològic al curri</p> <p>Lacti</p> <p>Carabassa i creïlla al microones Hamburguesa de pollastre i bròcoli /Fruita</p>	<p><b>32</b></p> <p>Festiu</p>	<p><b>33</b></p> <p>Festiu</p>	<p><b>34</b></p> <p>Festiu</p>

## Colegio La Salle L' Alcora

usuario: la\_salle\_alcora

contraseña: 210\_la\_salle\_alcora

Marzo - 2020 Basal

## FRUTAS DE TEMPORADA:

Zumo de naranja natural

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 142

## VALOR DIFERENCIADOR



## ALERGENOS



<p><b>2</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, atún</p> <p>1º Arroz con alcachofas y magro</p> <p>2º Perca a la lionesa</p> <p>P Fruta</p> <p>S Berenjena rebozada Brochetas de pavo /Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de roble, tomate bola, remolacha y zanahoria</p> <p>1º Lentejas con verduras ecológicas (espinacas, puerro, zanahoria y cebolla)</p> <p>2º Escalopines de lomo (casero) con pisto (pimiento, tomate, cebolla)</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Judías verdes salteadas Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, queso fresco</p> <p>1º Canelones gratinados</p> <p>2º Tortilla de atún con zanahoria</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Sopa de verduras Endivia con anchoa /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, soja</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras</p> <p>2º Pollo asado al horno con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de lentejas con zanahoria, tomate, Tostada de salmón ahumado y aguacate /Fruta</p>	<p><b>6</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, piña</p> <p>1º Macarrones a la italiana (tomate, queso)</p> <p>2º Bacalao a la koskera</p> <p>P Fruta</p> <p>S Verduras salteadas con arroz Tortilla de cebolla /Fruta</p>
<p><b>9</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>1º Alubias con verduras ECO (calabaza, boniato, puerro y zanahoria)</p> <p>2º Chuleta de pavo a la plancha con berenjena a la miel</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Quinoa con especias Lenguado con espárragos /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, apio</p> <p>1º Espaguetis a la napolitana</p> <p>2º Crunch de salmón con salsa de soja y salteado oriental</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Tabulé de couscous Revuelto de guisantes con jamón /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>1º Crema de maíz</p> <p>2º Hamburguesa completa con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, manzana</p> <p>1º Panaché de fiambres</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Fruta</p> <p>S Judías verdes salteadas Lasaña de calabacín /Fruta</p>	<p><b>13</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>1º Fideuá de pescado y marisco con fondo de lonja</p> <p>2º Tortilla de patata con queso tronchón</p> <p>P Fruta</p> <p>S Brochetas de verduras Sandwich vegetal con fiambre /Fruta</p>
<p><b>16</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>1º Arroz a la milanesa</p> <p>2º Tortilla francesa con verduras en tempura</p> <p>P Fruta</p> <p>S Alcachofas salteadas Merluza al horno con pisto casero /Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, soja</p> <p>1º Sopa de fideos con verduras</p> <p>2º Pechuga de pollo a la plancha con pisto (pimiento, tomate, cebolla)</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Tostada con hummus y nueces Rodaballo con pimientos /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>1º Caracolas con aceite de oliva, orégano y parmesano</p> <p>2º Lomo adobado casero con calabacín a la plancha</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Pizza de verduras y queso /Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>E Festivo</p> <p>1º Festivo</p> <p>2º Festivo</p> <p>P Festivo</p> <p>S Festivo</p>	<p><b>20</b></p> <p>E Festivo</p> <p>1º Festivo</p> <p>2º Festivo</p> <p>P Festivo</p> <p>S Festivo</p>
<p><b>23</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, manzana</p> <p>1º Tallarines con boloñesa vegetal</p> <p>2º Filete de merluza a la provenzal con guisantes rehogados</p> <p>P Fruta</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Tortilla de espinacas /Fruta</p>	<p><b>24</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, surimi</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>2º Contramuslo a la italiana con patatas camperas (gajo)</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Champiñones gratinados Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>25</b></p> <p>E Tomate ecológico y queso servilleta valenciano</p> <p>1º Huevos rellenos y ensaladilla rusa</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p><b>26</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, manzana</p> <p>1º Fabada vegetal P/ECO</p> <p>2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Escalivada Sepia en salsa verde /Fruta</p>	<p><b>27</b></p> <p>E Tosta de hummus</p> <p>1º Arroz del senyoret con fondo de lonja</p> <p>2º Tortilla de berenjena con tomate y queso fresco</p> <p>P Fruta</p> <p>S Cebolleta y pimiento rojo plancha Quiche de salmón y puerros /Fruta</p>
<p><b>30</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, piña</p> <p>1º Lentejas estofadas (magro de cerdo, chorizo, patata, cebolla, zanahoria)</p> <p>2º Pechuga de pollo a la plancha con patatas adobadas (ajo, perejil, pimentón)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Espinacas con pasas y piñones Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p>	<p><b>31</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, apio</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Calamares a la andaluz con brócoli ecológico al curry</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Calabaza y patata al microondas Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta</p>	<p><b>32</b></p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>33</b></p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p><b>34</b></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, 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 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.

