

Febrero - 2024 MENU MENSUAL
JESUITAS PALMA

FRUTAS DE TEMPORADA:

banana, pera
kiwi, fresón
naranja, manzana

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1289

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



Meal	Course	Dish	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
1	E	Panaché de fiambres	1004,64					
	1º	Fabada vegetal	55,13g					
	2º	Escalopines de lomo empanado/Solomillo horno con puré de patatas y espinacas	431,29mg					
	P	Yogur natural	11,19mg					
S		Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado al limón /Fruta	71,23g					64,69g
2	E	Baba ghanoush (paté de berenjena)	782,61					
	1º	Fusilli a la italiana	40,17g					
	2º	Bacalao a la vizcaína/Bacalao al horno con ensalada	428,81mg					
	P	Fruta ECO	8,16mg					
S		Escalivada Huevos al plato /Fruta	128,36g					29,94g
5	E	PROYECTO 5º Mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)	874,88					
	1º	Raviolis a la carbonara	29,40g					
	2º	Salmón al limón/Salmón papillote con verduras	247,92mg					
	P	Fruta ECO	2,36mg					
S		Tajín de Verduras Brochetas de pavo /Fruta	70,41g					53,74g
6	E	PROYECTO 5º Pan con tomate y jamón	987,67					
	1º	Lentejas con verduras	50,27g					
	2º	Lomo a la plancha/Redondo de ternera en salsa con patatas asadas	114,74mg					
	P	Fruta	1,53mg					
S		Wok de verduras Sandwich vegetal /Fruta	109,54g					50,77g
7	E	PROYECTO 5º Crema de calabaza y curry	874,42					
	1º	Arroz con tomate	21,06g					
	2º	Huevos con tumbet/Revuelto de butifarra con ensalada	136,94mg					
	P	Fruta	4,57mg					
S		Mazorca de maíz con sal Brocheta de tofu	95,24g					46,23g
8	E	PROYECTO 5º Coca de trampó	699,06					
	1º	Sopa de cocido	41,82g					
	2º	Merluza plancha/Merluza en salsa y guisantes con arroz	172,37mg					
	P	Fruta ECO	6,10mg					
S		Ensalada completa Gallo con parrillada de verduras /Fruta	71,99g					34,08g
9	E	PROYECTO 5º Ensalada de col	745,99					
	1º	Crema mediterránea con verduras de temporada	17,21g					
	2º	Croquetas con patatas fritas/San Jacobo casero y ensalada	242,75mg					
	P	Lácteo	2,75mg					
S		Acelgas salteadas Revuelto de ajos tiernos /Fruta	87,03g					36,50g
12	E	Crudités de zanahoria con mousse de queso	870,32					
	1º	Fideuà mixta	54,67g					
	2º	Fingers de pescado/Salmón al horno con ensalada	264,99mg					
	P	Fruta	7,07mg					
S		Espinacas salteadas Carne blanca /Fruta	119,98g					39,58g
13	E	Tosta de sobrasada	950,50					
	1º	Puré de calabaza	32,04g					
	2º	Jamoncitos marinados/Lomo adobado con gnocchis	97,88mg					
	P	Fruta	5,95mg					
S		Calabaza y patata al microondas Carne blanca magra /Fruta	109,72g					53,11g
14	E	Hummus de garbanzos con picos	919,88					
	1º	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	38,15g					
	2º	Merluza en salsa/Merluza al horno con verduras	321,19mg					
	P	Yogur natural	6,11mg					
S		Tosta de verduras gratinadas Pescado blanco /Fruta	113,41g					34,25g
15	E	Empanadillas de atún	919,88					
	1º	Puré de hortalizas y verduras frescas de temporada	36,95g					
	2º	Ragout de ternera/Chuletas de cerdo con cous cous	156,10mg					
	P	Fruta ECO	7,34mg					
S		Brócoli al vapor Croquetas caseras de legumbres /Fruta	104,39g					33,36g
16	E	Aros de cebolla	871,46					
	1º	Lentejas estofadas P/ECO con arroz integral	34,49g					
	2º	Huevos fritos con patatas/ Tortilla de queso	132,52mg					
	P	Fruta	8,84mg					
S		Parrillada de verduras Carne de ave /Fruta	113,18g					38,24g
19	E	Tosta de tomate y queso fresco	788,78					
	1º	Puré de guisantes	39,98g					
	2º	Merluza a la marinera/ Merluza con salsa de soja con champiñones	329,60mg					
	P	Fruta	5,38mg					
S		Crema de verduras Carne magra de cerdo /Fruta	82,10g					34,12g
20	E	Mini empanadillas de atún	866,14					
	1º	Sopa de cocido	43,92g					
	2º	Costillas a la barbacoa con patatas/ Lomo de cerdo con ensalada	295,53mg					
	P	Lácteo	6,42mg					
S		Alcachofas salteadas Pescado al limón /Fruta	72,50g					50,81g
21	E	Chips de boniato	934,06					
	1º	Garbanzos con verduras P/ECO	73,50g					
	2º	Fajita de jamón york y queso / Fajita vegetal con ensalada	534,46mg					
	P	Lácteo	9,55mg					
S		Brochetas de verduras Patatas al gratén /Fruta	126,28g					62,26g
22	E	Tosta de champiñón gratinado	873,13					
	1º	Arroz tres delicias	44,43g					
	2º	Pollo al horno/ Pollo al curry con puré de patatas	157,32mg					
	P	Fruta	4,80mg					
S		Tabulé de couscous Pescado al limón /Fruta	94,72g					34,10g
23	E	Crudités con salsa tzatziki	770,17					
	1º	Tortellini con tomate	14,76g					
	2º	Buñuelos de bacalao/ Bacalao bilbaina con ensalada	206,13mg					
	P	Fruta	8,86mg					
S		Crema de calabacín Hamburguesa de soja /Fruta	98,96g					35,90g
26	E	Tosta de queso fresco y fruta	1258,05					
	1º	Lentejas a la hortelana	60,22g					
	2º	Tortilla de patata / Revuelto de huevos con jamón con verduras en tempura	297,11mg					
	P	Fruta	12,33mg					
S		Menestra salteada Albóndigas de pollo /Fruta	157,77g					44,84g
27	E	Coca de trampó	725,71					
	1º	Espaguetis integrales con salsa de calabaza	36,25g					
	2º	Pollo rustido/Pechugas a la crema con ensalada	138,78mg					
	P	Fruta	4,81mg					
S		Crema de calabacín Pescado azul /Fruta	85,14g					27,34g
28	E	Hummus de garbanzos con picos	937,47					
	1º	Arroz con pollo y verduras	41,47g					
	2º	Boquerones enharinados/Skipper de bacalao con Tomate al horno	133,25mg					
	P	Fruta ECO	7,81mg					
S		Judías verdes salteadas Revuelto de ajos tiernos /Fruta	123,67g					30,72g
29	E	Festivo						
	1º							
	2º							
	P							
S								

Avenida, 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.

