

Abril - 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



Avda. 1º de Mayo - 46100 Burjassot (Valencia)
T 963 169 106 - F 963 169 107 - colevisa@colevisa.com

Menú revisado por la nutricionista
colegiada Laura Guillem, N° CV00275

Disponemos de menús adaptados a la edad de los
comensales, razones éticas, alergias y otras patologías
etc. La evaluación nutricional está basada en el grupo de
edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo a las
directrices de la normativa vigente en cada comunidad.

La información sobre los alérgenos está disponible
en la cocina y en la dirección del centro.

<p>1</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>2</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>3</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>4</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>	<p>5</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>KCAL PROT CA FE HDC LIP</p>
<p>8</p> <p>E Pan con tomate y jamón</p> <p>1085,72 KCAL PROT</p> <p>1º Potaje de garbanzos</p> <p>40,19g CA</p> <p>234,99mg FE</p> <p>2º Tortilla de patata / Huevos fritos con tumbet</p> <p>12,27mg HDC</p> <p>145,60g CA</p> <p>39,42g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Ensalada completa Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)</p> <p>851,01 KCAL PROT</p> <p>1º Sopa de cocido</p> <p>51,63g CA</p> <p>114,29mg FE</p> <p>2º Pollo asado / Pollo a la mostaza con arroz integral</p> <p>5,87mg HDC</p> <p>85,66g CA</p> <p>38,74g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Wok de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Guisantes a la francesa</p> <p>863,14 KCAL PROT</p> <p>1º Caracolas a la italiana</p> <p>32,32g CA</p> <p>303,07mg FE</p> <p>2º Rodaja de merluza/Merluza al horno con puré de patatas</p> <p>4,57mg HDC</p> <p>100,92g CA</p> <p>50,25g LIP</p> <p>P Yogur natural</p> <p>Calabacín a la plancha Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Chips de yuca</p> <p>890,08 KCAL PROT</p> <p>1º Arroz brut</p> <p>25,15g CA</p> <p>148,80mg FE</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína/ Bacalao con sobrasada con tomate al horno</p> <p>4,49mg HDC</p> <p>90,47g CA</p> <p>48,15g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Espinacas salteadas con patata Fajita casera /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Tosta de guacamole</p> <p>967,12 KCAL PROT</p> <p>1º Crema festival de legumbres</p> <p>37,11g CA</p> <p>232,56mg FE</p> <p>2º Salchichas con tomate/Pavo a la plancha con patatas</p> <p>11,69mg HDC</p> <p>109,55g CA</p> <p>41,90g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Crema de champiñón Pescado al papillote /Fruta</p>
<p>15</p> <p>E Tosta de queso crema</p> <p>1281,49 KCAL PROT</p> <p>1º Lentejas con verduras</p> <p>44,55g CA</p> <p>268,18mg FE</p> <p>2º Quiche/Revuelto de bacon</p> <p>10,36mg HDC</p> <p>142,33g CA</p> <p>61,30g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Verduras salteadas con arroz Carne roja magra /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Berenjenas a la miel</p> <p>870,30 KCAL PROT</p> <p>1º Crema (coliflor, chirivía, zanahoria, calabacín) P/ECO con tostones</p> <p>30,79g CA</p> <p>81,37mg FE</p> <p>2º Pavo al curry/Pechuga finas hierbas con quinoa</p> <p>4,97mg HDC</p> <p>110,34g CA</p> <p>34,15g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Pescado azul /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Crudités con salsa tzatziki</p> <p>882,05 KCAL PROT</p> <p>1º Macarrones con boloñesa vegetal</p> <p>36,72g CA</p> <p>202,91mg FE</p> <p>2º Fingers de pescado/Salmón al horno con salsa tártara</p> <p>5,04mg HDC</p> <p>114,90g CA</p> <p>46,95g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Patatas al gratén Huevo /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Tosta de atún</p> <p>850,03 KCAL PROT</p> <p>1º Judías del ganxet con hortalizas</p> <p>46,33g CA</p> <p>179,49mg FE</p> <p>2º Solomillo al horno/Redondo de ternera con cous cous</p> <p>9,33mg HDC</p> <p>118,63g CA</p> <p>24,18g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Sopa de verduras Croquetas caseras de pescado /Fruta</p>	<p>19</p> <p>MENÚ LA VUELTA AL MUNDO</p> <p>E Gyozas</p> <p>853,30 KCAL PROT</p> <p>1º Sopa oriental</p> <p>33,31g CA</p> <p>144,59mg FE</p> <p>2º Pollo frito al estilo japonés con arroz blanco</p> <p>5,06mg HDC</p> <p>135,57g CA</p> <p>21,08g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Brownie de chocolate Mazorca de maíz con sal Sandwich vegetal /Fruta</p>
<p>22</p> <p>E Nachos con queso</p> <p>904,70 KCAL PROT</p> <p>1º Crema de guisantes y zanahoria</p> <p>30,52g CA</p> <p>91,12mg FE</p> <p>2º Albóndigas en salsa/ Pechugas a la crema con patatas</p> <p>6,49mg HDC</p> <p>86,24g CA</p> <p>53,56g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>23</p> <p>E Verduras en tempura</p> <p>923,23 KCAL PROT</p> <p>1º Potaje de garbanzos con espinacas y huevo</p> <p>39,95g CA</p> <p>446,22mg FE</p> <p>2º Pizza mixta/ Tortilla de york</p> <p>9,95mg HDC</p> <p>107,95g CA</p> <p>36,16g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Calabaza y patata al microondas Tortilla de queso /Fruta</p>	<p>24</p> <p>DIA DEL SALMOREJO</p> <p>E Salmorejo</p> <p>934,55 KCAL PROT</p> <p>1º Canelones gratinados con bechamel</p> <p>42,68g CA</p> <p>351,31mg FE</p> <p>2º Bacalao al horno/ Bacalao gratinado alioli con tomate grillé</p> <p>6,40mg HDC</p> <p>65,41g CA</p> <p>56,77g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Crema de calabacín Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>25</p> <p>E Coca de pebres</p> <p>888,58 KCAL PROT</p> <p>1º Sopa de bullit</p> <p>50,66g CA</p> <p>131,81mg FE</p> <p>2º Pollo rustido a la miel / Lomo adobado con patata hervida</p> <p>6,45mg HDC</p> <p>87,15g CA</p> <p>43,26g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne de ave /Fruta</p>	<p>26</p> <p>E Hummus de garbanzos con picos</p> <p>888,94 KCAL PROT</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>40,40g CA</p> <p>242,53mg FE</p> <p>2º Merluza al horno/Merluza en salsa verde con brócoli al vapor</p> <p>8,02mg HDC</p> <p>124,41g CA</p> <p>36,12g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Hervido de verduras Panini de verduras, queso y fiambre /Fruta</p>
<p>29</p> <p>E Aros de cebolla</p> <p>916,01 KCAL PROT</p> <p>1º Crema de verduras de temporada</p> <p>33,53g CA</p> <p>95,44mg FE</p> <p>2º Goulash de magro/Magro con tomate con gnocchis</p> <p>5,18mg HDC</p> <p>113,88g CA</p> <p>46,00g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta</p>	<p>30</p> <p>E Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur</p> <p>795,83 KCAL PROT</p> <p>1º Paella con pollo de campo y alcachofas</p> <p>20,88g CA</p> <p>139,61mg FE</p> <p>2º Croquetón de bacalao/ Bacalao al horno con ensalada</p> <p>2,94mg HDC</p> <p>100,38g CA</p> <p>35,09g LIP</p> <p>P Fruta</p> <p>Crema de zanahoria Huevos al plato /Fruta</p>			