

usuario: san\_jose\_pobra  
contraseña: 1444\_san\_jose\_pobra

Febrer - 2025 MENU CATERING SAN JOSE POBLA DE VALLBONA

### FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma  
Pera, Maduixot  
Taronja

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1444

### VALOR DIFERENCIADOR



### AL·LÈRGENS



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

Menú revisat per la nutricionista col·legiada Laura Guillem, Núm. CV00275  
Disposen de menús adaptats a l'edat dels comensals, raons ètiques, al·lèrgies i altres patologies etc.  
L'avaluació nutricional està basada en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la normativa vigent en cada comunitat.  
La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre.

<p><b>3</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 814,99 PROT 37,15g CA 239,05mg FE 239,05mg HDC 112,03g LIP 27,12g</p> <p>Cigrons amb espinacs</p> <p>Rellom de porc en salsa amb coussos</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 773,77 PROT 30,56g CA 239,24mg FE 5,61mg HDC 123,47g LIP 36,09g</p> <p>Espirals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Abadejo a la biscaina</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Ou /Fruita</p>	<p><b>5</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 760,18 PROT 49,74g CA 156,33mg FE 8,06mg HDC 83,52g LIP 28,74g</p> <p>Sopa d'olla amb verdures ECO</p> <p>Pollo a l'ast amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>6</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 860,73 PROT 38,06g CA 321,86mg FE 4,94mg HDC 107,35g LIP 30,91g</p> <p>Arròs a la milanesa amb magre i cigrons</p> <p>Lluç arrebossat amb carlota</p> <p>Lacti</p> <p>Carabasseta a la plantxa Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>DIA VERD</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 869,10 PROT 29,26g CA 250,80mg FE 8,40mg HDC 107,06g LIP 36,62g</p> <p>Fesols blancs amb verdures de temporada</p> <p>Truita de creïlla amb formatge fresc</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Wok de verdures Quiche de verdures /Fruita</p>
<p><b>10</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 836,22 PROT 40,35g CA 440,24mg FE 7,41mg HDC 101,90g LIP 30,05g</p> <p>Macarrons integrals amb tonyina i tomaca amb formatge</p> <p>Gallineta a la marinera</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb espècies Carn magra de porc /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 868,52 PROT 47,00g CA 152,74mg FE 10,70mg HDC 68,86g LIP 44,29g</p> <p>Llenties a l'hortolana</p> <p>Truita francesa amb pernil</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de porro Sandvitx vegetal /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 868,86 PROT 28,81g CA 144,51mg FE 5,23mg HDC 89,50g LIP 43,92g</p> <p>Calamars a l'andalusa amb maionesa</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Remenat d'espinacs /Fruita</p>	<p><b>13</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 832,80 PROT 48,70g CA 297,79mg FE 8,12mg HDC 81,09g LIP 39,01g</p> <p>Sopa de bullit amb cigrons i verdures ecològiques</p> <p>Pollastre rostit amb creïlles al pebre</p> <p>Lacti</p> <p>Carxofes saltejades Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>14</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 934,43 PROT 29,01g CA 261,64mg FE 4,63mg HDC 125,30g LIP 36,16g</p> <p>Crema de verdures de temporada amb tostons</p> <p>PIZZERO</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Carn d'au /Fruita</p>
<p><b>17</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 816,76 PROT 24,64g CA 166,73mg FE 7,47mg HDC 91,17g LIP 39,88g</p> <p>Crema de llegums amb tostons integrals</p> <p>Llonganisses amb faves</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus Truita de ceba /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 827,28 PROT 42,17g CA 258,86mg FE 6,42mg HDC 118,11g LIP 39,27g</p> <p>Pasta a la aragonesa (xoriço, tomaca, formatge)</p> <p>Salmó a l'anet amb carlota</p> <p>Fruita</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig plantxa Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>19</b></p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Cigrons amb sèpia</p> <p>Truita de creïlla i ceba amb formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Graellada de verdures Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>20</b></p> <p>Humus de remoltxa amb pics de pa</p> <p>Paella valenciana amb carxofes i pollastre de camp</p> <p>Aladros a l'andalusa amb amanida</p> <p>Iogurt Artesà</p> <p>Amanida completa Carn blanca magra /Fruita</p>	<p><b>21</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 928,79 PROT 50,67g CA 297,66mg FE 6,47mg HDC 84,47g LIP 42,63g</p> <p>Llenties amb verdures P/ECO</p> <p>Goulash de pollastre amb creïlles</p> <p>Fruita ECO</p> <p>Creïlles al micro amb oli, sal i pebrer roig Hamburguesa de lluç /Fruita</p>
<p><b>24</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 938,31 PROT 87,87g CA 369,06mg FE 7,05mg HDC 94,35g LIP 39,52g</p> <p>Espirals amb bolonyesa vegetal, tomaca i formatge</p> <p>Bacallà al pil pil amb pèsols</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa juliana Remenat d'all tendres /Fruita</p>	<p><b>25</b></p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fabada vegetal P/ECO</p> <p>Mandonguilles mixtes amb gnocchis</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínia gratinada al forn Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>26</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 844,24 PROT 32,62g CA 168,85mg FE 8,83mg HDC 111,55g LIP 29,97g</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>All i pebre de lluç</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Carn blanca magra /Fruita</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>FESTIVAL MARCIÀ</b></p> <p>Satèl·lits de formatge (Formatge fresc amb oli d'alfabega)</p> <p>Pluja d'estrelles (Sopa d'estrelles)</p> <p>Roques de Mart (Pollastre arrebossat amb panolla)</p> <p>Ovni (Pancake)</p> <p>Carabassa i creïlla al microones Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>28</b></p> <p>Amanida de verdures de temporada KCAL 768,04 PROT 32,64g CA 286,80mg FE 8,43mg HDC 122,34g LIP 35,28g</p> <p>Fideuà de Gandia (fons de llotja)</p> <p>Truita d'espinacs amb formatge fresc</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Carn roja magra /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>

usuario: san\_jose\_pobra  
contraseña: 1444\_san\_jose\_pobra

Febrero - 2025 MENU CATERING  
SAN JOSE POBLA DE VALLBONA

### FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana  
Pera, Fresón  
Naranja

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1444

### 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 basa 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><b>3</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Garbanzos con espinacas</p> <p>Solomillo de cerdo en salsa con cous cous</p> <p>Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Espirales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Bacalao a la vizcaína</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Huevo /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Sopa de cocido con verduras ECO</p> <p>Pollo a l'ast con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>6</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz a la milanesa con magro y garbanzos</p> <p>Merluza rebozada con zanahoria</p> <p>Lácteo</p> <p>Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>7</b></p> <p><b>DÍA VERDE</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Judías blancas con verduras de temporada</p> <p>Tortilla de patata con queso fresco</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Wok de verduras Quiche de verduras /Fruta</p>
<p><b>10</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Macarrones integrales con atún y tomate con queso</p> <p>Gallineta a la marinera</p> <p>Fruta</p> <p>Quinoa con especias Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas a la hortelana</p> <p>Tortilla francesa con jamón serrano</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de puerros Sandwich vegetal /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Calamares a la andaluza con mayonesa</p> <p>Arros rossejat</p> <p>Fruta</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Revuelto de espinacas /Fruta</p>	<p><b>13</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Sopa de cocido con garbanzos y verduras ecológicas</p> <p>Pollo asado con patatas al pimentón</p> <p>Lácteo</p> <p>Alcachofas salteadas Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>14</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de verduras de temporada con tostones</p> <p>PIZZERO</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Carne de ave /Fruta</p>
<p><b>17</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de legumbres con tostones integrales</p> <p>Longanizas con habas</p> <p>Fruta</p> <p>Tosta de hummus Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Caracolas a la aragonesa (chorizo, tomate, queso)</p> <p>Salmón al eneldo con zanahoria</p> <p>Fruta</p> <p>Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Garbanzos con sepia</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con queso</p> <p>Fruta</p> <p>Parrillada de verduras Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>20</b></p> <p>Humus de remolacha con picos de pan</p> <p>Paella valenciana con alcachofas y pollo de campo</p> <p>Boquerones a la andaluza con ensalada</p> <p>Yogur Artesano</p> <p>Ensalada completa Carne blanca magra /Fruta</p>	<p><b>21</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>Goulash de pollo con patatas</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Patatas al micro con aceite, sal y pimentón Hamburguesa de merluza /Fruta</p>
<p><b>24</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Espirales con boloñesa vegetal, tomate y queso</p> <p>Bacalao al pil pil con guisantes</p> <p>Fruta</p> <p>Sopa juliana Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p><b>25</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Fabada vegetal P/ECO</p> <p>Albóndigas mixtas con gnocchis</p> <p>Fruta</p> <p>Berenjena gratinada al horno Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>26</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>All i pebre de merluza</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Carne blanca magra /Fruta</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>FESTIVAL MARCIANO</b></p> <p>Satélites de queso (Queso fresco con aceite de albahaca)</p> <p>Lluvia de estrellas (Sopa de estrellitas)</p> <p>Rocas de Marte (Pollo rebozado) con mazorca de maíz</p> <p>Ovni (Pancake)</p> <p>Calabaza y patata al microondas Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>28</b></p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Fideuà de Gandia (fondo de lonja)</p> <p>Tortilla de espinacas con queso fresco</p> <p>Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Carne roja magra /Fruta</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p>