

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña
Melón, Sandía
Manzana

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>2</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, zanahoria y huevo duro KCAL 734,03 PROT 28,06g CA 28,06g FE 281,29mg</p> <p>1º Lacitos a la genovesa (champiñón, cebolla, bacon, tomate y queso) 281,29mg</p> <p>2º Skipper de bacalao con brócoli al vapor 4,16mg</p> <p>P Fruta HDC 106,20g LIP 40,18g</p> <p>C Judías verdes salteadas Sandwich vegetal /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Hojas verdes, tomate, aceitunas y caballa KCAL 842,98 PROT 37,32g CA 37,32g FE 202,97mg</p> <p>1º Crema mediterránea de legumbres y verduras con tostones 202,97mg</p> <p>2º Lomo al horno en salsa con patatas 10,10mg</p> <p>P Fruta HDC 93,60g LIP 51,22g</p> <p>C Mazorca de maíz con sal Pescado blanco /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Hummus de garbanzos KCAL 738,48 PROT 30,65g CA 30,65g FE 319,85mg</p> <p>1º Ensalada completa con atún y huevo 319,85mg</p> <p>2º Arroz de pescado 6,32mg</p> <p>P Lácteo HDC 105,19g LIP 21,66g</p> <p>C Ensalada de tomate y aguacate Tortilla de champiñones /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E Espinacas, zanahoria, maíz, tomate, queso KCAL 780,97 PROT 41,56g CA 41,56g FE 221,89mg</p> <p>1º Sopa minestrone 221,89mg</p> <p>2º Contramuslo de pollo con pisto casero 6,09mg</p> <p>P Fruta HDC 113,44g LIP 33,83g</p> <p>C Coliflor gratinada Pescado azul /Fruta</p>	<p>6</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 489,94 PROT 14,86g CA 14,86g FE 122,94mg</p> <p>1º Garbanzos con trampó con huevo duro 122,94mg</p> <p>2º Croquetas variadas 5,24mg</p> <p>P Fruta ECO HDC 69,17g LIP 17,76g</p> <p>C Calabacín a la plancha Hamburguesa de legumbres /Fruta</p>
<p>9</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, zanahoria KCAL 920,57 PROT 28,14g CA 28,14g FE 112,72mg</p> <p>1º Arroz tres delicias con salsa de soja 112,72mg</p> <p>2º Albóndigas a la jardinera 5,00mg</p> <p>P Fruta HDC 102,62g LIP 43,98g</p> <p>C Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Tosta de jamón serrano con albahaca fresca KCAL 706,72 PROT 19,77g CA 19,77g FE 65,57mg</p> <p>1º Ensalada de lentejas P/ECO 65,57mg</p> <p>2º Tortilla de patata 4,69mg</p> <p>P Fruta HDC 75,26g LIP 37,56g</p> <p>C Espárragos con jamón Carne blanca magra /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 969,79 PROT 29,70g CA 29,70g FE 225,71mg</p> <p>1º Macarrones a la napolitana 225,71mg</p> <p>2º Longanizas/ Salchichas con patatas 5,42mg</p> <p>P Fruta HDC 112,92g LIP 46,55g</p> <p>C Quinoa con especias Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 867,01 PROT 39,95g CA 39,95g FE 322,37mg</p> <p>1º Crema mediterránea de verduras de temporada - P/ECO con tostones integrales 322,37mg</p> <p>2º Pollo al romero con pimiento italiano 6,10mg</p> <p>P Yogur natural HDC 82,13g LIP 42,16g</p> <p>C Judías verdes salteadas Tostada de tomate, queso fresco y anchoas</p>	<p>13</p> <p>E Hummus de garbanzos KCAL 929,72 PROT 44,78g CA 44,78g FE 350,77mg</p> <p>1º Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja) 350,77mg</p> <p>2º Quesadilla de pavo y queso 8,67mg</p> <p>P Fruta ECO HDC 159,48g LIP 32,64g</p> <p>C Guisantes con cebolla y jamón Carne de ave /Fruta</p>
<p>16</p> <p>E Ensalada con fruta KCAL 833,10 PROT 34,03g CA 34,03g FE 421,41mg</p> <p>1º Caracolas a los 4 quesos 421,41mg</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína 5,32mg</p> <p>P Fruta HDC 114,67g LIP 40,54g</p> <p>C Escalivada Croquetas caseras de legumbres /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Bastoncitos de zanahoria con salsa de queso KCAL 707,49 PROT 47,47g CA 47,47g FE 313,54mg</p> <p>1º Ensalada campera (Infantil: Crema) 313,54mg</p> <p>2º Hamburguesa 100% pollo con tomate en aceite de albahaca 4,55mg</p> <p>P Fruta HDC 58,51g LIP 32,22g</p> <p>C Crepe de verduras Pescado azul /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada KCAL 921,17 PROT 18,99g CA 18,99g FE 122,04mg</p> <p>1º Crema de calabacín 122,04mg</p> <p>2º Huevos fritos con tumbet 5,51mg</p> <p>P Fruta HDC 74,60g LIP 50,05g</p> <p>C Espinacas con pasas y piñones Nuggets de Pavo (Caseros) /Fruta</p>	<p>19</p> <p>E Salmorejo KCAL 921,17 PROT 38,56g CA 38,56g FE 285,53mg</p> <p>1º Empedrado de alubias 285,53mg</p> <p>2º Pizza Colevisa 8,95mg</p> <p>P Fruta HDC 124,10g LIP 30,04g</p> <p>C Mazorca de maíz con sal Revuelto de brócoli con queso /Fruta</p>	<p>20</p> <p>E DÍA MUNDIAL DE LA PAELLA Ensalada de verduras de temporada KCAL 747,80 PROT 41,47g CA 41,47g FE 219,37mg</p> <p>1º Paella con pollo de campo 219,37mg</p> <p>2º Calamares enharinados con salsa tártara 4,17mg</p> <p>P Postre especial HDC 159,73g LIP 48,23g</p> <p>C Champiñones gratinados Salmón al papillote /Fruta</p>
<p>23</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pimiento, zanahoria, queso KCAL 873,78 PROT 40,72g CA 40,72g FE 197,59mg</p> <p>1º Lentejas con verduras 197,59mg</p> <p>2º Longanizas/ Salchichas con tomate 9,34mg</p> <p>P Fruta HDC 92,04g LIP 38,93g</p> <p>C Patatas al gratén Revuelto de verduras /Fruta</p>	<p>24</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, zanahoria KCAL 938,18 PROT 26,44g CA 26,44g FE 120,73mg</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo) 120,73mg</p> <p>2º Bacaladilla enharinada con salsa tártara 4,20mg</p> <p>P Fruta HDC 102,38g LIP 46,92g</p> <p>C Hervido de verduras Tortilla de jamón york /Fruta</p>	<p>25</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria KCAL 872,42 PROT 30,96g CA 30,96g FE 113,46mg</p> <p>1º Crema de puerros y zanahoria con tostones 113,46mg</p> <p>2º Alitas de pollo/ Inf. Contramuslo con patatas 5,31mg</p> <p>P Fruta HDC 94,44g LIP 42,46g</p> <p>C Habas rehogadas con ajos tiernos Hamburguesa de merluza /Fruta</p>	<p>26</p> <p>E chips vegetales KCAL 842,72 PROT 30,76g CA 30,76g FE 335,50mg</p> <p>1º Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso) con albahaca fresca 335,50mg</p> <p>2º Merluza a la provenzal con verduras 5,95mg</p> <p>P Lácteo HDC 107,46g LIP 32,54g</p> <p>C Chips de boniato al horno Carne blanca /Fruta</p>	<p>27</p> <p>E Lechuga, zanahoria, tomate y espárragos KCAL 847,96 PROT 35,54g CA 35,54g FE 556,75mg</p> <p>1º Garbanzos con verduras P/ECO 556,75mg</p> <p>2º Tortilla de queso con patatas 10,14mg</p> <p>P Fruta HDC 90,45g LIP 38,23g</p> <p>C Coliflor con patata Carne blanca magra /Fruta</p>
<p>30</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, pimiento y zanahoria KCAL 740,63 PROT 34,87g CA 34,87g FE 326,04mg</p> <p>1º Crema de calabaza y queso 326,04mg</p> <p>2º Pavo al curry con patatas 4,35mg</p> <p>P Fruta HDC 61,95g LIP 39,44g</p> <p>C Wok de verduras Gambas salteadas con setas /Fruta</p>				

Septiembre - 2024 MENU MENSUAL LA PURISIMA PALMA - 2ª OPCIÓN

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña
Melón, Sandía
Manzana

<p>2</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, zanahoria y huevo duro 696,66</p> <p>1º Lacitos a la genovesa (champiñón, cebolla, bacon, tomate y queso) 31,24g 285,81mg</p> <p>2º Revuelto con champiñón 6,12mg 98,03g</p> <p>P Fruta 38,02g</p>	<p>3</p> <p>E Hojas verdes, tomate, aceitunas y caballa 561,94</p> <p>1º Crema mediterránea de legumbres y verduras con tostones 27,24g 231,93mg</p> <p>2º Gallo San Pedro con patatas 6,41mg 69,73g</p> <p>P Fruta 19,73g</p>	<p>4</p> <p>E Hummus de garbanzos 502,50</p> <p>1º Ensalada completa con atún y huevo 33,80g 333,44mg</p> <p>2º Merluza en salsa verde 5,66mg 40,18g</p> <p>P Lácteo 22,54g</p>	<p>5</p> <p>E Espinacas, zanahoria, maíz, tomate, queso 507,38</p> <p>1º Sopa minestrone 22,64g 210,09mg</p> <p>2º Hamburguesa vegetal con pisto casero 4,36mg 88,70g</p> <p>P Fruta 21,70g</p>	<p>6</p> <p>E Ensalada fresca ecológica 645,21</p> <p>1º Garbanzos con trampó con huevo duro 18,15g 154,23mg</p> <p>2º Fajita vegetal 5,96mg 108,48g</p> <p>P Fruta ECO 16,04g</p>
<p>9</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, zanahoria 624,08</p> <p>1º Arroz tres delicias con salsa de soja 22,95g 104,45mg</p> <p>2º Bacalao a la plancha 3,96mg 78,05g</p> <p>P Fruta 24,22g</p>	<p>10</p> <p>E Tosta de jamón serrano con albahaca fresca 667,15</p> <p>1º Ensalada de lentejas P/ECO 24,32g 40,25mg</p> <p>2º Atún teriyaki 2,92mg 34,69g</p> <p>P Fruta 19,25g</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica 674,26</p> <p>1º Macarrones a la napolitana 35,14g 291,13mg</p> <p>2º Merluza a la marinera 5,03mg 93,07g</p> <p>P Fruta 19,25g</p>	<p>12</p> <p>E Ensalada fresca ecológica 584,55</p> <p>1º Crema mediterránea de verduras de temporada - P/ECO con tostones integrales 22,48g 277,61mg</p> <p>2º Bacaladilla enharinada 3,28mg 57,33g</p> <p>P Yogur natural 28,77g</p>	<p>13</p> <p>E Hummus de garbanzos 819,29</p> <p>1º Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja) 43,00g 220,02mg</p> <p>2º Revuelto de ajos tiernos 9,18mg 139,55g</p> <p>P Fruta ECO 30,23g</p>
<p>16</p> <p>E Ensalada con fruta 848,02</p> <p>1º Caracolas a los 4 quesos 31,89g 338,21mg</p> <p>2º Costillas BBQ con patatas fritas con patatas 4,11mg 103,25g</p> <p>P Fruta 48,09g</p>	<p>17</p> <p>E Bastoncitos de zanahoria con salsa de queso 686,14</p> <p>1º Ensalada campera (Infantil: Crema) 35,81g 317,22mg</p> <p>2º Crunch de salmón con tomate en aceite de albahaca 4,42mg 42,47g</p> <p>P Fruta 41,51g</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada de verduras de temporada 422,71</p> <p>1º Crema de calabacín 14,90g 84,00mg</p> <p>2º Albóndigas vegetarianas 2,86mg 45,79g</p> <p>P Fruta 20,96g</p>	<p>19</p> <p>E Salmorejo 745,14</p> <p>1º Empedrado de alubias 37,97g 165,72mg</p> <p>2º Pechuga de pollo a la plancha con verduras 8,48mg 83,59g</p> <p>P Fruta 29,00g</p>	<p>20</p> <p>E DÍA MUNDIAL DE LA PAELLA Ensalada de verduras de temporada 696,39</p> <p>1º Paella con pollo de campo 38,54g 364,63mg</p> <p>2º Panini vegetal con queso 4,85mg 177,26g</p> <p>P Postre especial 36,64g</p>
<p>23</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pimiento, zanahoria, queso 726,23</p> <p>1º Lentejas con verduras 42,60g 223,65mg</p> <p>2º Guisado de rape con fondo de lonja 9,21mg 98,19g</p> <p>P Fruta 18,04g</p>	<p>24</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, zanahoria 764,13</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo) 30,70g 103,28mg</p> <p>2º Pechuga de pollo a la plancha con habas 4,66mg 93,12g</p> <p>P Fruta 29,78g</p>	<p>25</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria 424,79</p> <p>1º Crema de puerros y zanahoria con tostones 15,88g 110,18mg</p> <p>2º Tortilla de atún 4,26mg 49,92g</p> <p>P Fruta 18,37g</p>	<p>26</p> <p>E chips vegetales 848,66</p> <p>1º Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso) con albahaca fresca 45,52g 478,65mg</p> <p>2º Fajita mexicana 5,66mg 116,25g</p> <p>P Lácteo 21,40g</p>	<p>27</p> <p>E Lechuga, zanahoria, tomate y espárragos 797,80</p> <p>1º Garbanzos con verduras P/ECO 38,80g 223,25mg</p> <p>2º Hamburguesa a la plancha con patatas 10,11mg 90,00g</p> <p>P Fruta 31,34g</p>
<p>30</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, pimiento y zanahoria 460,78</p> <p>1º Crema de calabaza y queso 18,46g 331,13mg</p> <p>2º Revuelto de gambas y setas 3,48mg 29,19g</p> <p>P Fruta 30,30g</p>				

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.

CELÍACO APLV ***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con verduras Bacalao horno con brócoli Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras y legumbres (no lentejas) Lomo, no lácteo, con patatas Fruta	4 Hummus de garbanzos Ensalada completa con atún y huevo duro Arroz de pescado Fruta	5 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone con fideos sin gluten Contramuslo con pimientos Fruta	6 Ensalada ECO de temporada Trampó de garbanzos Pavo con verduras Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias Pollo a la jardinera con champiñones Fruta	10 Pan sin gluten con jamón Ensalada de garbanzos Tortilla de patata Fruta	11 Ensalada ECO de temporada Pasta sin gluten a la napolitana (sin lácteos) Merluza a la marinera** Fruta	12 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Pollo al horno con pimiento italiano Fruta	13 Hummus de garbanzos Fideuà (sin gluten) de pescado y marisco Panini sin gluten de york y verduras (sin lácteos) Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con salsa tomate (sin lácteos) Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	17 Bastonces de zanahoria Ensalada de patatas, atún y huevo Pollo a la plancha con salteado de verduras Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín (sin lácteos) Huevos fritos con tumbet Fruta	19 Salmorejo (sin pan) Empedrado de alubias Pizza sin gluten con jamón cocido (sin lácteos) Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Paella de pollo Pescado plancha Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Magro** a la plancha con tomate Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz a la cubana Merluza enharinada (maizena) Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	26 Chips vegetales Pasta sin gluten a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con verduras Fruta	27 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Crema calabaza (sin queso) Pavo* con patatas Fruta				



Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

HIPOCALÓRICO HIPOSÓDICO ***SOLO
CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Lacitos genovesa Bacalao horno con brócoli Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras y legumbres Lomo con verduras Fruta	4 Hummus de garbanzos Ensalada solo vegetales Arroz de pescado Yogur sin azúcar	5 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone con fideos Contramuslo con pimientos Fruta	6 Ensalada ECO de temporada Trampó de garbanzos Pavo con verduras Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Arroz tres delicias Pollo guisado con champiñones Fruta	10 Jamón dulce bajo en sal Ensalada de lentejas con verduras Tortilla francesa Fruta	11 Ensalada ECO de temporada Macarrones a la napolitana Merluza en salsa de verduras Fruta	12 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Pollo al horno con pimiento italiano Yogur sin azúcar	13 Hummus de garbanzos Fideuà de pescado Revuelto de ajos tiernos Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Caracolas con salsa de tomate Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	17 Bastonces de zanahoria Ensalada campera Pollo a la plancha con salteado de verduras Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Pavo con tumbet Fruta	19 Salmorejo Empedrado de alubias Pechuga con verduras Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Paella de pollo Pescado plancha Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Magro a la plancha con calabacín Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Merluza a la plancha Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alitas de pollo al horno con patatas asadas Fruta	26 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana Merluza al horno con verduras Yogur sin azúcar	27 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Tortilla francesa Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Crema calabaza (sin queso) Pavo* con patatas Fruta				



Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

HUEVO FS ***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con verduras Bacalao horno con brócoli Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras y legumbres Lomo con patatas Fruta	4 Hummus de garbanzos Ensalada completa con atún Arroz de pescado Lácteo	5 Ensalada fresca de temporada Sopa minestrone con fideos especiales Contramuslo con pimientos Fruta	6 Ensalada ECO de temporada Trampó de garbanzos (sin huevo) Pavo con verduras Fruta
Comida / Dinar	9 Ensalada fresca de temporada Arroz con verduras Albóndigas** a la jardinera con champiñones Fruta	10 Pan con jamón Ensalada de lentejas con verduras Atún marinado Fruta	11 Ensalada ECO de temporada Pasta especial a la napolitana Merluza a la marinera Fruta	12 Ensalada ECO de temporada Crema de verduras Pollo al horno con pimiento italiano Lácteo	13 Hummus de garbanzos Fideuà (pasta especial) de pescado Panini de york y queso Fruta
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de tomate Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	17 Bastonces de zanahoria Ensalada de patatas con atún Hamburguesa de pollo** con salteado de verduras Fruta	18 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Pavo con tumbet Fruta	19 Salmorejo Empedrado de alubias Pizza mixta* Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Paella de pollo Pescado plancha Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Longanizas al horno** con tomate Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Arroz con tomate Merluza enharinada casera** Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alitas de pollo al horno con patatas Fruta	26 Chips vegetales Pasta especial a la italiana Merluza al horno con verduras Yogur natural	27 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Hamburguesa* plancha con patatas Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Crema calabaza y queso Pavo* con patatas Fruta				



Complint amb el Reglament (UE) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.