



www.colevisa.com COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L.U.



Ens encanta el mes de maig i la seua fruita de temporada!
Cirera, nispro, albercoc, bresquilla...

Collegi: San Vicente Ferrer PP Dominicos
Menú: Maig - 2017 SAP Basal

Avda. 1º de Mayo (esq. C/ Bailén) · 46100 BURJASSOT (Valencia) Tel. 96 316 91 06 / Fax 96 316 91 07 e-mail: colevisa@colevisa.com
Comptem amb menús adaptats a edat infantil, règims, al·lèrgies, celíacs, etc. La valoració nutricional està calculada basant-se en la base de la franja de major edat. Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

La informació d'al·lèrgens està disponible a la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral 1 dia per setmana.

Descarrega't este menú des de la nostra web

s_vicente_ferrer_dominicos
176_s_vicente_ferrer_dominicos

Descarrega't la nostra nova aplicació Colevisa. El teu codi de centre és: 53

LUNES/ DILLUNS/ MONDAY	MARTES/ DIMARTS/ TUESDAY	MIÉRCOLES/ DIMECRES/ WEDNESDAY	JUEVES/ DIJOUS/ THURSDAY	VIERNES/ DIVENDRES/ FRIDAY
1	2	3	4	5
	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota Lettuce, tomato, olives, asparagus, carrot	Gazpacho andaluz (sin pan) Gaspaxto andalús (sense pa) Andalusian gazpacho without bread	Lechuga, tomate, aceitunas, rábano, zanahoria, piña Encisam, tomaca, olives, rave, carlota, pinya Lettuce, tomato, olives, radishes, carrots, pineapple	Lechuga, maíz, pepino, pimiento, rábano, queso Encisam, dacs, cogombre, pimentó, rave, formatge Lettuce, corn, cucumber, pepper, radish, cheese
Festivo/ Festiu/ Festive/	Lentejas estofadas (magro de cerdo, chorizo, patata, cebolla, zanahoria)/ Llentilles estofades (carn magra, xoriço, creïlla, ceba, carlota)/ Stewed lentils (lean pork, sausage, potato, onion, carrot)/	Arroz tres delicias (guisante, gamba, huevo, maíz, jamón york, zanahoria)/ Arròs tres delícies (pésol, gamba, ou, dacs, pernil york, carlota)/ Fried rice (peas, shrimp, egg, corn, ham, carrot)/	Raviolis a la crema (champiñón, nata, queso)/Caracolas a la italiana Raviolis a la crema (xampinyó, nata, formatge)/Caragols a la italiana Ravioli with mushroom sauce, cream cheese/Italian snails	Sopa cocido (ternera, cerdo, ave, verduras) con fideos/ Sopa d'olla (vedella, porc, au, verdures) amb fideus/ Cooked soup (beef, pork, poultry, vegetables) with noodles/
/	Huevos rotos, patatas y jamón serr./Tortilla de jamón york y queso Ous trencats, creïlles i pernil/Truita de pernil dolç i formatge Scrambled eggs, potatoes and ham/Omelette with ham and cheese	Lomo a la naranja Champiñón rehogado/ Llom a la taronja Xampinyó ofegat/ Lomo orange wing Braised mushroom/	Emperador a la plancha con zanahoria baby rehogada/ Emperador a la planxa amb carlota ofegada/ Grilled kaiser with braised baby carrots/	Delicias de solomillo de pollo (empanado casero) con ratatouille de verdura Delícies de pollastre arrebossat casolà amb ratatouille de verdura Homemade chicken nuggets delights with ratatouille de verduras/
//	Fruta/Fruita/Fruit	Lácteo/Lacti/Dairy	Fruta/Fruita/Fruit	Fruta/Fruita/Fruit
KCal: 0,00 Prot(g): 0,00 Ca(mg): 0,00 Fe(mg): 0,00 Vit A(mcg): 0,00 B12(mcg): 0,00 Hdc(g): 0,00 Lip(g): 0,00 Sopar:	KCal: 1000,28 Prot(g): 46,24 Ca(mg): 145,32 Fe(mg): 11,27 VitA(mcg): 1,24 B12(mcg): 2,40 Hdc(g): 89,42 Lip(g): 50,99 Sopar: Verduras salteadas con pasta/Huevo Verdures saltejades amb pasta/Ou Sautéed vegetables with pasta/Egg	KCal: 1065,75 Prot(g): 35,42 Ca(mg): 288,57 Fe(mg): 5,76 V itA(mcg): 1,37 B12(mcg): 0,67 Hdc(g): 89,91 Lip(g): 62,17 Sopar: Menestra salteada/Pescado blanco Minestra saltejada/Peix blanc Sautéed mixed vegetable soup/Whitefish	KCal: 779,53 Prot(g): 23,62 Ca(mg): 239,85 Fe(mg): 3,95 V itA(mcg): 2,98 B12(mcg): 3,47 Hdc(g): 86,70 Lip(g): 39,16 Sopar: Brócoli al vapor/Carne de ave Bròquil al vapor/Carn d au Steamed broccoli/Poultry	KCal: 997,28 Prot(g): 55,72 Ca(mg): 265,81 Fe(mg): 8,69 V itA(mcg): 1,58 B12(mcg): 9,17 Hdc(g): 80,75 Lip(g): 49,82 Sopar: Berenjena gratinada al horno/Carne magra de cerdo Alberginia gratinada al forn/Carn magra de porc Eggplant au gratin/Lean pork
8	9	10	11	12
Gazpacho andaluz (sin pan) Gaspaxto andalús (sense pa) Andalusian gazpacho without bread	Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha Encisam, tomaca, ceba, dacs, cogombre, remolatxa Lettuce, tomato, onion, corn, cucumber, beetroot	Tomate ecológico y queso servilleta valenciano Tomaca ecològica i formatge tovalló valencià Organic tomato and cheese napkin Valencia	Gazpacho andaluz (sin pan) Gaspaxto andalús (sense pa) Andalusian gazpacho without bread	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, pepino, manzana Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, cogombre, poma Lettuce, tomato, olives, asparagus, cucumber, apple
Arroz a la cubana (tomate, huevo)/ Arròs a la cubana (tomaca, ou)/ Rice with tomato and egg/	Hervido valenciano/Puré de verduras con tostones integrales Bullit valencià/Puré de verdures amb tostones integrals Boiled vegetables/Mashed vegetables with wholemeal bread	Garbanzos con espinacas ecológicas/ Cigrons amb espinacs ecològics/ Chickpeas with green spinach/	Ensalada alemana/Sopa de letras Amanida alemanya/Sopa de lletres German salad/Pasta soup	Fideos a la cazuela (cerdo)/ Fideus a la cassola (porc)/ Noodle casserole (pork)/
Tiras de salmón orly con ensalada (aceitunas, lechuga, tomate)/ Tires de salmó orly amb amanida (olives, encisam, tomaca)/ Salmon strips orly with salad (olives, lettuce, tomato)/	Solomillo de cerdo al horno con fideos chinos/ Rellomello de porc al forn amb fideus xinesos/ Grilled sirloin with noodles/	Pollo en su jugo con manzana con patatas camperas/ Pollastre al seu suc amb poma amb creïlles camperoles/ Roasted chicken with apple with potatoes/	Entrecot ternera plancha con pimientos asados/Fricandó de ternera Entrecot vedella planxa amb pimentó torrat/Fricandó de vedella Grilled beef steak with roasted pepper/Fricassee of veal	Filete de merluza baby plancha con guisantes rehogados/ Filet de lluç baby planxa amb pésols ofegats/ Baby grilled hake fillet and sauteed peas/
Fruta/Fruita/Fruit	Fruta/Fruita/Fruit	Fruta ecológica/Fruita ecològica/Organic fruit	Fruta/Fruita/Fruit	Lácteo/Lacti/Dairy
KCal: 860,89 Prot(g): 34,88 Ca(mg): 127,05 Fe(mg): 6,15 V itA(mcg): 0,85 B12(mcg): 5,85 Hdc(g): 95,16 Lip(g): 37,79 Sopar: Alcachofas salteadas/Carne de ave Carxofes saltejades/Carn d au Sautéed artichokes/Poultry	KCal: 823,54 Prot(g): 29,63 Ca(mg): 135,10 Fe(mg): 4,81 V itA(mcg): 0,64 B12(mcg): 3,00 Hdc(g): 76,20 Lip(g): 30,74 Sopar: Tomate relleno/Pescado al limón Tomaca farcida/Peix a la llima Stuffed tomato/Grilled fish with lemon	KCal: 1295,07 Prot(g): 60,28 Ca(mg): 400,62 Fe(mg): 11,70 V itA(mcg): 1,69 B12(mcg): 8,06 Hdc(g): 103,97 Lip(g): 70,13 Sopar: Huevos al plato con verduras/ Ous al plat amb verdures/ Baked egg with vegetables/	KCal: 676,20 Prot(g): 32,70 Ca(mg): 87,34 Fe(mg): 6,92 Vi tA(mcg): 1,06 B12(mcg): 1,41 Hdc(g): 62,09 Lip(g): 33,24 Sopar: Crema de calabacín/Pescado al papillote Crema de carabasseta/Peix al papillote Zucchini cream/Steamed fish	KCal: 723,29 Prot(g): 34,94 Ca(mg): 264,61 Fe(mg): 4,05 V itA(mcg): 0,18 B12(mcg): 1,61 Hdc(g): 86,32 Lip(g): 26,59 Sopar: Patatas asadas rellenas de espinacas/Carne blanca magra Creïlles torrades farcides d'espinacs/Carn blanca magra Spinach stuffed baked potatoes/Lean white meat

<p>15 eco Lechuga, tomate, col, maíz, remolacha, pasas, atún Encisam, tomaca, col, dacsá, remolatxa, panses, tonyina Lettuce, tomatoes, cabbage, corn, beets, raisins, tuna</p> <p>Macarrones de pasta ecológica a la boloñesa (cerdo, ternera, cebolla, tomate, queso)/ Macarrons de pasta ecològica (porc, vedella, ceba, tomaca, formatge)/ Organic Pasta Macaroni (pork, beef, onion, tomato, cheese)/</p> <p>Tortilla de patata y calabacín ecológica con croqueta de la abuela/ Trita de creïlla i carabasseta ecològica amb croqueta de la iaia/ Omelette and green zucchini with grandma croquette/</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 937,77 Prot(g): 32,62 Ca(mg): 195,49 Fe(mg): 7,65 VitA(mcg): 1,45 B12(mcg): 1,25 Hdc(g): 113,67 Lip(g): 38,98</p> <p>Sopar: Sopa de verduras/Pescado blanco Sopa de verduras/Peix blanc Vegetable soup/Whitefish</p>	<p>16 Gazpacho andaluz (sin pan) Gaspaxo andalús (sense pa) Andalusian gazpacho without bread</p> <p>Paella de verduras/ Paella de verdures/ Rice with vegetables/</p> <p>Pizza de champiñón, jamón york y queso/ Pizza de xampinyó, pernil dolç i formatge/ Pizza with mushrooms, ham and cheese/</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 844,38 Prot(g): 28,64 Ca(mg): 264,58 Fe(mg): 4,21 VitA(mcg): 2,19 B12(mcg): 0,00 Hdc(g): 130,32 Lip(g): 22,86</p> <p>Sopar: Hervido valenciano/Pescado al limón Bullit valencià/Peix a la llima Boiled vegetables/Grilled fish with lemon</p>	<p>17 Frutos secos/Conos de maíz Fruits secs/Cons de dacsa Dried fruits/Corn cones</p> <p>Ensalada primavera (patata, vegetales, york, huevo, cangrejo, aceitunas)/Sopa de ave Amanida primavera (creïlla, vegetals, york, ou, carranc, olives)/Sopa d'au Spring salad (potato, vegetable, york, egg, crab, olives)/Chicken Soup</p> <p>Albóndigas a la jardinera (cebolla, zanahoria, champiñón, patata) con cous cous/ Mandonguilles a la jardinera (verdures, creïlles) amb cous cous/ Meatballs with vegetables and potatoes with cous cous/</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy</p> <p>KCal: 975,84 Prot(g): 36,37 Ca(mg): 288,66 Fe(mg): 4,72 VitA(mcg): 1,33 B12(mcg): 1,02 Hdc(g): 81,59 Lip(g): 58,29</p> <p>Sopar: Mini brochetas de pollo con verduras/ Mini broquetes de pollastre amb verdures/ Mini chicken skewers with vegetables/</p>	<p>18 Jornada Gastronómica Valenciana/ Jornada Gastronòmica Valenciana/ Valencian gastronomic journey/</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>//</p> <p>KCal: 0,00 Prot(g): 0,00 Ca(mg): 0,00 Fe(mg): 0,00 VitA(mcg): 0,00 B12(mcg): 0,00 Hdc(g): 0,00 Lip(g): 0,00</p> <p>Sopar: Revuelto de guisantes con jamón/ Remenat de pèsols amb pernil/ Scrambled eggs with peas and ham/</p>	<p>19 Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, pepino, manzana Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, cogombre, poma Lettuce, tomato, olives, asparagus, cucumber, apple</p> <p>Sopa minestrone (pollo, verduras, caracolas) / Sopa minestrone (pollastre, verdures, caragols de pasta)/ Minestrone soup (chicken, vegetable, shells)/</p> <p>Pollo al horno con patatas/ Pollastre al forn amb creïlles/ Baked chicken and potatoes/</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 736,54 Prot(g): 38,44 Ca(mg): 187,65 Fe(mg): 6,27 VitA(mcg): 1,31 B12(mcg): 12,46 Hdc(g): 95,41 Lip(g): 21,47</p> <p>Sopar: Sándwich a los tres quesos con tomate/ Sandvitx als tres formatges amb tomaca/ The three cheese sandwich with tomato/</p>
---	--	---	--	---

<p>22 Lechuga, tomate, aceitunas Encisam, tomaca, olives Lettuce, tomato, olives</p> <p>Lentejas con zanahoria, cebolla, judía verde, patata/ Lentilles amb carlota, ceba, bajoqueta, creïlla/ Lentils with carrots, onions, green beans, potato/</p> <p>Costillas a la miel con patatas al horno/Longanizas Costelles a la mel amb creïlles al forn/ Llonganisses Honey wing ribs with baked potatoes/Sausages</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 887,63 Prot(g): 37,72 Ca(mg): 177,37 Fe(mg): 10,31 VitA(mcg): 1,27 B12(mcg): 0,63 Hdc(g): 104,16 Lip(g): 35,52</p> <p>Sopar: Patatas gratinadas con queso/Pescado azul Creïlles gratinades amb formatge/Peix blau Potato gratin with cheese/Bluefish</p>	<p>23 Gazpacho andaluz (sin pan) Gaspaxo andalús (sense pa) Andalusian gazpacho without bread</p> <p>Espaguetis a la napolitana/ Espaguetis a la napolitana/ Spaghetti Neapolitan/</p> <p>Lomo de bacalao a la gallega (patata)/ Llom de bacallà a la gallega (creïlla)/ Cod fillet Galician (potato)/</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 791,16 Prot(g): 31,76 Ca(mg): 324,99 Fe(mg): 4,51 VitA(mcg): 1,66 B12(mcg): 2,40 Hdc(g): 104,08 Lip(g): 27,71</p> <p>Sopar: Crema de puerros/Carne magra de cerdo Crema de porro/Carn magra de porc Leek cream/Lean pork</p>	<p>24 Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria Encisam, tomaca, olives, dacsá, carlota Lettuce, tomato, olives, corn, carrot</p> <p>Sopa de cocido con garbanzos/ Sopa d'olla amb cigrons/ Soup with chickpeas/</p> <p>Pechuga de pavo a la plancha con bastoncitos verduras en tempura/ Pit de pollastre de gall dindi a la planxa amb bastonets verdures en tempura/ Turkey breast grilled with tempura vegetables sticks/</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy</p> <p>KCal: 1014,36 Prot(g): 55,19 Ca(mg): 288,22 Fe(mg): 7,90 VitA(mcg): 1,81 B12(mcg): 3,06 Hdc(g): 67,71 Lip(g): 56,80</p> <p>Sopar: Tortilla de patata y pimiento verde/con queso fresco Trita de creïlles i pimentó verd/amb formatge fresc Potato and green pepper omelette/with fresh cheese</p>	<p>25 eco Tomate ecológico y queso servilleta valenciano Tomaca ecològica i formatge tovall valencià Organic tomato and cheese napkin Valencia</p> <p>Lauña casera (magro, verdura, lletche, haina, queso)/Lactes a la boloñesa (cerdo, ternera, cebolla, tomate, queso) Lauña casolana (magre, verdura, llet, farina, formatge)/Laqueta a la boloñesa (porc, vedella, ceba, tomaca, formatge)</p> <p>Hornmade lasagna (lean, vegetables, milk, flour, cheese)/Pasta boloñese (pork, beef, onion, tomato, cheese)</p> <p>Filete de lenguado enharinado con verduras salteadas / Filet de llenguado enfarinat amb verdures saltejades/ Sole Andalusian with sautéed vegetables/</p> <p>Fruta ecológica/Fruita ecològica/Organic fruit</p> <p>KCal: 1050,13 Prot(g): 42,24 Ca(mg): 431,88 Fe(mg): 5,90 VitA(mcg): 2,99 B12(mcg): 2,97 Hdc(g): 75,28 Lip(g): 64,89</p> <p>Sopar: Judías verdes salt. con jamón/Carne de ave Bajoqueta saltejada amb pernil/ Carn d'au Sautéed green beans with ham/Poultry</p>	<p>26 Gazpacho andaluz (sin pan) Gaspaxo andalús (sense pa) Andalusian gazpacho without bread</p> <p>Anillas de calamar andaluza con mayonesa/ Anelles de calamar andaluza amb maionesa/ Squid rings with mayonnaise/</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla) Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra) Baked rice (chickpea, ribs, potato, tomato, black pudding)/</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 832,72 Prot(g): 28,64 Ca(mg): 123,84 Fe(mg): 7,03 VitA(mcg): 0,57 B12(mcg): 0,25 Hdc(g): 103,28 Lip(g): 33,89</p> <p>Sopar: Calabacín a la plancha /Pescado blanco Carabasseta a la planxa/Peix blanc Grilled zucchini/Whitefish</p>
--	---	---	---	---

<p>29 Lechuga, tomate, aceitunas, cebolla, maíz, atún Encisam, tomaca, olives, tonyina, ceba, dacsá Lettuce, tomato, olives, tuna, onion, corn</p> <p>Crema verde y naranja (guisantes, puerro, zanahoria)/Ens. Russa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa) Crema verda i taronja (pèsols, porro, carlota)/Amanida Russa (tonyina, ou, creïlla, pèsol, carlota, malenosa) Green and orange cream (peas, leek, carrot)/Russian salad (tuna, egg, potato, peas, carrot, mayonnaise)</p> <p>Hamburguesa completa (pan, tomate, queso, ketchup) con patatas chips/ Hamburguesa completa (pan, tomaca, formatge, ketchup) amb creïlles xips/ Full hamburger (bread, tomato, cheese, ketchup) with potato chips/</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 700,20 Prot(g): 31,36 Ca(mg): 181,41 Fe(mg): 8,61 VitA(mcg): 2,04 B12(mcg): 0,51 Hdc(g): 96,75 Lip(g): 26,13</p> <p>Sopar: Habas rehogadas con ajos tiernos /Huevo Faves saltejades amb alls tendres/Ou Broad beans sautéed with tender garlic/Egg</p>	<p>30</p> <p>Menú especial fin de curso/ Menú especial fi de curs/ Special menu/</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>//</p> <p>KCal: 0,00 Prot(g): 0,00 Ca(mg): 0,00 Fe(mg): 0,00 VitA(mcg): 0,00 B12(mcg): 0,00 Hdc(g): 0,00 Lip(g): 0,00</p> <p>Sopar: Crema de berenjena y queso crema/Croquetas caseras de pescado Crema d'abergínia i formatge d'untar/Croquetes casolanes de peix Eggplant and cheese cream/Fish croquettes</p>	<p>31</p> <p>Jornada Gastronómica Star Wars/ Jornada Gastronòmica Star Wars/ Star Wars gastronomic journey/</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>/</p> <p>//</p> <p>KCal: 0,00 Prot(g): 0,00 Ca(mg): 0,00 Fe(mg): 0,00 VitA(mcg): 0,00 B12(mcg): 0,00 Hdc(g): 0,00 Lip(g): 0,00</p> <p>Sopar: /</p> <p>/</p> <p>/</p>		
--	--	---	--	--

Con nosotros... como en casa



Amb nosaltres... com a casa



With us... feels like home