



www.colevisa.com

COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L.U.



Per fi comença la temporada de les taronges i les mandarines.
Aprofitem-ho!

San Vicente Ferrer PP Dominicos

Collegi:
Menú:

Novembre - 2017 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, ràgims, 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

LUNES/ DILLUNS/ MONDAY

MARTES/ DIMARTS/ TUESDAY

MIÉRCOLES/ DIMECRES/ WEDNESDAY

JUEVES/ DIJOUS/ THURSDAY

VIERNES/ DIVENDRES/ FRIDAY

1

2

3

eco

Festivo/
Festiú/
Festive/
/ / /
/ / /

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 Líp(g): 0,00
Sopar: / / /

Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, pepino, manzana
Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, cogombre, poma
Lettuce, tomato, olives, asparagus, cucumber, apple
Arroz a la milanesa (cerdo, guisantes, pimiento)/
Arròs a la milanesa (porc, pésols, pimentó)/
Milanese rice (pork, peas, peppers)/
Rodaja de Merluza con berenjena a la miel/
Rodanxa de Lluç amb albergínia a la mel/
Hake slice with eggplant and honey/
Fruta/Fruita/Fruit

KCal: 777,30 Prot(g): 29,40 Ca(mg): 115,33 Fe(mg): 4,37 Vi
ta(mcg): 0,31 B12(mcg): 1,67 HdC(g): 107,91 Líp(g): 25,74
Sopar: Milhojas de calabacín con pavo/
Milfultes de carabassetes amb titot/
Zucchini strudel with turkey/

KCal: 1099,84 Prot(g): 57,54 Ca(mg): 520,25 Fe(mg): 12,62 Vi
ta(mcg): 1,68 B12(mcg): 4,25 HdC(g): 114,46 Líp(g): 45,05
Sopar: Hervido valenciano/Pescado blanco
Bullit valencià/Peix blanc
Boiled vegetables/Whitefish

6 eco

Lechuga, tomate, aceitunas, pepino, palitos de cangrejo
Encisam, tomaca, olives, cogambre, palets de cranc
Lettuce, tomato, olives, cucumber, crab sticks

Espirales a la bolloñesa (cerdo, ternera, cebolla, tomate, queso)/
Espirals a la bolonyesa (porc, vedella, ceba, tomaca, formatge)/
Spirals Bolognese (pork, beef, onion, tomato, cheese)/

Tiras de salmón orly con zanahoria ecológica/
Tires de salmó orly amb carlota ecològica/
Salmon strips orly with organic carrots/

Fruta/Fruita/Fruit

KCal: 930,93 Prot(g): 40,89 Ca(mg): 187,97 Fe(mg): 7,61 Vi
ta(mcg): 2,86 B12(mcg): 4,95 HdC(g): 97,58 Líp(g): 41,78
Sopar:

Crema de calabacín/Carne de ave
Crema de carabassetes/Carn d'au
Zuchinni cream/Poultry

7

Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria
Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota
Lettuce, tomato, olives, asparagus, carrot

Lentejas con zanahoria, cebolla, judía verde, patata/
Llentilles amb carlota, ceba, bagoleta, creïlla/
Lentils with carrots, onions, green beans, potato/

Embutido valenciano con pisto (pimiento, tomate, cebolla)/Longanizas
Embotit valencià amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)/Longanisses

Sausage with ratatouille (pepper, tomato, onion)/Sausages

Fruta/Fruita/Fruit

KCal: 946,35 Prot(g): 40,92 Ca(mg): 192,81 Fe(mg): 12,92 Vi
ta(mcg): 1,74 B12(mcg): 0,95 HdC(g): 88,77 Líp(g): 47,52
Sopar:

Berenjena gratinada al horno/Huevo
Albergínia gratinada al forn/Ou
Eggplant au gratin/Egg

8

Lechuga, maíz, pepino, pimiento, rábano, queso
Encisam, dacsa, cogembre, pimentó, rave, formatge
Lettuce, corn, cucumber, pepper, radish, cheese

Sopa cubierta con estrellitas/
Sopa cuberta amb estrelletes/
Soup covered with stars/

Pollo a la naranja con patata al horno/
Pollastre a la taronja amb creïlla al forn/
Chicken with orange sauce with baked potato/

Fruta/Fruita/Fruit

KCal: 852,89 Prot(g): 53,24 Ca(mg): 235,31 Fe(mg): 10,55 Vi
ta(mcg): 3,45 B12(mcg): 33,34 HdC(g): 97,23 Líp(g): 25,65
Sopar:

Crema de verduras/Pescado blanco
Crema de verdures/Peix blanc
Creamed vegetables/Whitefish

9

Ensalada ecológica de lechuga batavia y queso servilleta valenciano
Amanida ecològica d'encisam batàvia i formatge tovallo valencià
Ecological Salad of Batavia Lettuce and Valencian Napkin Cheese

Solomillo de cerdo al horno con cous cous/
Rellomello de porc al forn amb coussous/
Grilled sirloin with couscous/

Paella valenciana con pollo de campo/
Paella valenciana amb pollastre de camp/
Valencian Paella with chicken of field/

Fruta/Fruita/Fruit

KCal: 921,55 Prot(g): 32,82 Ca(mg): 264,53 Fe(mg): 4,11 Vi
ta(mcg): 0,60 B12(mcg): 3,40 HdC(g): 62,00 Líp(g): 49,32
Sopar:

Sopa de fideos y garbanzos /Huevo
Sopa de fideus amb cigrons/Ou
Noodles and chickpea soup/Egg

10

Súper ensalada con huevo duro
Súper ensalada amb ou dur
Super salad with hard boiled egg

Anillas de calamar andaluza/
Anelles de calamar andalusia/
Squid rings/

Paella valenciana con pollo de campo/
Paella valenciana amb pollastre de camp/
Valencian Paella with chicken of field/

Fruta/Fruita/Fruit

KCal: 714,76 Prot(g): 34,96 Ca(mg): 237,27 Fe(mg): 5,79 Vi
ta(mcg): 0,77 B12(mcg): 2,39 HdC(g): 109,57 Líp(g): 15,59
Sopar:

Puré de patata con crujiente de jamón/Pescado al papillote
Puré de creïlla amb crujient de pernil/Peix al papillote
Mashed potatoes with crispy ham/Steamed fish

<p>13 Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha Encisam, tomaca, ceba, dacsa, cogembre, remolatxa Lettuce, tomato, onion, corn, cucumber, beetroot</p> <p>Canelones de espinacas/Lacitos a la italiana (tomate, queso) Canelons d'espinacs/Laquetas a la italiana (tomaca, formatge) Spinach cannelloni/Bows to Italy</p> <p>Ventresca de bacalao a la andaluza con pimientos asados/ Ventresca d'abadejo a la andaluza amb pimentó torrat/ Andalusian cod amb roasted pepper/</p> <p>Fruta/Fruta/Fruit KCal: 690,79 Prot(g): 37,22 Ca(mg): 296,43 Fe(mg): 2,68 V itA(mcg): 1,00 B12(mcg): 2,55 HdC(g): 63,94 Líp(g): 32,43</p> <p>Sopar: Brócoli al vapor/Carne magra de cerdo Bròquil al vapor/Carn magra de porc Steamed broccoli/Lean pork</p>	<p>14 Lechuga, maíz, pepino, zanahoria, pasas Encisam, dacsa, cogambre, carlota, panxes Lettuce, corn, cucumber, carrot, raisins</p> <p>Hervido valenciano/Puré de verduras (inf)/ Bullit valencià/Puré de verdures (inf)/ Boiled vegetables/Mashed vegetables/</p> <p>Goulash de ternera, champiñón y zanahoria con gnocchi/Entrecot ternera plancha Goulash de vedella, xampinyons i carlota amb gnocchi/Entrecot vedella planxa</p> <p>Goulash of veal, mushroom and carrot with gnocchi/Grilled beef steak</p> <p>Ventresca de bacalao a la andaluza con pimientos asados/ Ventresca d'abadejo a la andaluza amb pimentó torrat/ Andalusian cod amb roasted pepper/</p> <p>Fruta/Fruta/Fruit KCal: 754,19 Prot(g): 22,95 Ca(mg): 129,32 Fe(mg): 6,11 V itA(mcg): 1,06 B12(mcg): 0,80 HdC(g): 79,94 Líp(g): 35,70</p> <p>Sopar: Crema de berenjena y queso crema/Pescado al papillote Crema d'aberginia i formatge d'untar/Peix al papillote Eggplant and cheese cream/Steamed fish</p>	<p>15 Lechuga, tomate, aceitunas, rábano, zanahoria, piña Encisam, tomaca, olives, rave, carlota, pinya Lettuce, tomato, olives, radishes, carrots, pineapple</p> <p>Arroz a la cubana (tomate, huevo)/ Arròs a la cubana (tomaca, ou)/</p> <p>Rice with tomato and egg/</p> <p>Filete de merluza a la provenzal con judías verdes rehogadas con cebolla/ Filet de lluç gratinat provençal amb mongetes fregades amb ceba/</p> <p>Filet of hake provencal with stewed beans with onion/</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes/Carne blanca magra (conejo) Carlota adobada amb pèsols/Carn blanca magra (conill) Carrot dressed with peas/Lean white meat (rabbit)</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy KCal: 843,26 Prot(g): 33,10 Ca(mg): 350,44 Fe(mg): 4,93 V itA(mcg): 1,06 B12(mcg): 1,97 HdC(g): 96,55 Líp(g): 35,57</p> <p>Sopar: Zanahoria aliñada con guisantes/Carne blanca magra (conejo) Carlota adobada amb pèsols/Carn blanca magra (conill) Carrot dressed with peas/Lean white meat (rabbit)</p>	<p>16 Lechuga, tomate, col, maíz, remolacha, pasas, atún Encisam, tomaca, col, dacsa, remolatxa, panxes, tonyina Lettuce, tomatoes, cabbage, corn, beets, raisins, tuna</p> <p>Fabada vegetal (zanahoria, cebolla, pimiento)/ Fabada vegetal (carlota, ceba, pimentó)/</p> <p>Vegetable stew (carrot, onion, pepper)/</p> <p>Pizza de champiñón, jamón york y queso/ Pizza de xampinyó, pernil dolç i formatge/</p> <p>Pizza with mushrooms, ham and cheese/</p> <p>Fruta/Fruta/Fruit KCal: 816,78 Prot(g): 35,60 Ca(mg): 305,90 Fe(mg): 7,28 V itA(mcg): 1,81 B12(mcg): 0,50 HdC(g): 118,19 Líp(g): 22,20</p> <p>Sopar: Verduras salteadas con arroz/Pescado al limón Verdures saltejades amb arròs/Peix a la llima Sautéed vegetables with rice/Grilled fish with lemon</p>	<p>17 eco Hoja de roble ecológica y queso servilleta valenciano Full de roure ecològica i formatge tovallo valencià Ecological oak leaf and Valencian napkin cheese</p> <p>Arroz de otoño de calabaza y setas de cardo/ Arròs de tardor de carabassa i bolets de card/</p> <p>Autumn rice of pumpkin and oyster mushrooms/</p> <p>Tortilla ecológica de patata y cebolla/ Truita ecològica de creuilla i ceba/</p> <p>Spanish omelette/</p> <p>Fruta ecológica/Fruta ecológica/Organic fruit KCal: 790,00 Prot(g): 22,96 Ca(mg): 180,06 Fe(mg): 4,97 V itA(mcg): 0,31 B12(mcg): 0,95 HdC(g): 127,52 Líp(g): 21,6</p> <p>Sopar: Crepes de pollo y espinacas/ Crepes de pollastre i espinacs/ Chicken and spinach crepes/</p>
<p>20 Ensalada del chef Amanida del xef Chef's salad</p> <p>Huevos bellavista/ Ous bellavista/ Bellavista eggs/</p> <p>Fideuà (fideos, sepia, calamar, gambas)/ Fideuà (fideus, sépia, calamar, gambes)/</p> <p>Fideua (noodles, cuttlefish, squid, shrimp)/</p> <p>Fruta/Fruta/Fruit KCal: 804,11 Prot(g): 26,95 Ca(mg): 186,88 Fe(mg): 6,55 V itA(mcg): 2,39 B12(mcg): 1,18 HdC(g): 105,06 Líp(g): 31,05</p> <p>Sopar: Brócoli al vapor/Carne de ave Bròquil al vapor/Carn d au Steamed broccoli/Poultry</p>	<p>21 Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha Encisam, tomaca, ceba, dacsa, cogambre, remolatxa Lettuce, tomato, onion, corn, cucumber, beetroot</p> <p>Crema verde y naranja (guisantes, puerro, zanahoria) con tostones integrales/ Crema verda i taronja (pèsols, porro, carlota) amb tostones integrals/</p> <p>Green and orange cream (peas, leek, carrot) with wholemeal bread/</p> <p>Costillas a la miel con patata al horno/Albondigas a la jardinera (verduras, patata) Costelles a la miel amb creïlla al forn/Mandonguilles a la jardineria (verdures, creïlla)</p> <p>Costillas with baked potato/Gardener meatballs (vegetables, potato)</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy KCal: 764,30 Prot(g): 28,22 Ca(mg): 285,57 Fe(mg): 5,63 V itA(mcg): 2,05 B12(mcg): 1,13 HdC(g): 78,61 Líp(g): 37,49</p> <p>Sopar: Espinacas con pasas y piñones/Huevo Espinacs saltejats amb panxes i piñons/Ou Spinach with raisins and pine nuts/Egg</p>	<p>22 eco Ensalada de quinoa Amanida de quinoa Quinoa salad</p> <p>Patatas a la riojana (piemento, cebolla, chorizo)/ Creïlles a la riojana (pimentó, ceba, xoríço)/</p> <p>Rioja style potatoes (pepper, onion, sausage)/</p> <p>Emperador plancha con brócoli ecológico/ Emperador planxa amb bròquil ecològic/</p> <p>Emperor plancha with organic broccoli/</p> <p>Fruta/Fruta/Fruit KCal: 815,07 Prot(g): 31,92 Ca(mg): 135,42 Fe(mg): 4,66 V itA(mcg): 1,52 B12(mcg): 5,33 HdC(g): 83,98 Líp(g): 39,04</p> <p>Sopar: Judías verdes salt. con jamón/Revuelto de verduras Bajoqueta saltejada amb pernil/Remenat de verdures Sautéed green beans with ham/Scrambled eggs with vegetables</p>	<p>23 Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, sardinillas Encisam, tomaca, ceba, dacsa, cogambre, sardines Lettuce, tomato, onion, corn, cucumber, sardines</p> <p>Sopa cocido (ternera, cerdo, ave, verduras) con fideos/ Sopa d'olla (vedella, porc, au, verdures) amb fideus/</p> <p>Cooked soup (beef, pork, poultry, vegetables) with noodles/</p> <p>Pollo al ajillo con patatas/ Pollastre amb all amb creïlles/</p> <p>Chicken with garlic and potatoes/</p> <p>Fruta/Fruta/Fruit KCal: 899,05 Prot(g): 54,35 Ca(mg): 152,77 Fe(mg): 7,83 V itA(mcg): 1,10 B12(mcg): 13,36 HdC(g): 75,30 Líp(g): 41,87</p> <p>Sopar: Verduras salteadas con pasta/Pescado al papillote Verdures saltejades amb pasta/Peix al papillote Sautéed vegetables with pasta/Steamed fish</p>	<p>24 Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota Lettuce, tomato, olives, asparagus, carrot</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla). Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Baked rice (chickpea, ribs, potato, tomato, black pudding)/</p> <p>Panaché de fiambres/ Entremesos variats/</p> <p>Variety of cold meats/</p> <p>Fruta/Fruta/Fruit KCal: 1131,86 Prot(g): 44,57 Ca(mg): 305,13 Fe(mg): 8,86 V itA(mcg): 1,35 B12(mcg): 1,66 HdC(g): 91,04 Líp(g): 65,40</p> <p>Sopar: Quiche de verduras/ Quiche de verdures/ Vegetable quiche/</p>
<p>27 Lechuga, tomate, espárragos, maíz, remolacha Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsa, remolatxa Lettuce, tomato, asparagus, corn, beet</p> <p>Macarrones integrales bolonesa (cerdo, ternera, cebolla, tomate, queso)/ Macarrons integrals bolonyesa (porc, vedella, ceba, tomaca, formatge)/</p> <p>Bacalao a la vizcaína (cebolla, tomate, pimiento)/ Abadejo a la bискaina (ceba, tomaca, pimentó)/</p> <p>Fruta/Fruta/Fruit KCal: 756,89 Prot(g): 30,80 Ca(mg): 213,39 Fe(mg): 5,99 V itA(mcg): 1,65 B12(mcg): 2,88 HdC(g): 100,86 Líp(g): 25,31</p> <p>Sopar: Crema de verduras/Tortilla de patata y pimiento verde Crema de verdures/Truita de creïlles i pimentó verd Creamed vegetables/Potato and green pepper omelette</p>	<p>28 eco Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota Lettuce, tomato, olives, corn, carrot</p> <p>Lentejas con zanahoria, cebolla, j. verde, patata y arroz/ Llentilles amb verdures i arròs/</p> <p>Lentils with vegetables and rice/</p> <p>Tortilla de calabacín ecológico con croqueta de la abuela/ Truita de carabasseta ecològic amb croqueta de la iaia/</p> <p>Organic zucchini omelette with grandma croquette/</p> <p>Fruta/Fruta/Fruit KCal: 715,87 Prot(g): 24,51 Ca(mg): 127,99 Fe(mg): 7,19 V itA(mcg): 1,19 B12(mcg): 0,75 HdC(g): 84,92 Líp(g): 30,97</p> <p>Sopar: Menestra salteada/Pescado blanco Menestra saltejada/Peix blanc Sautéed mixed vegetable soup/Whitefish</p>	<p>29 Lechuga, tomate, aceitunas, rábano, zanahoria, piña Encisam, tomaca, olives, rave, carlota, pinya Lettuce, tomato, olives, radishes, carrots, pineapple</p> <p>Guisado de sepia, cazon, patata, cebolla, zanahoria, tomate, guisante/ Guisat de sépia, mussola, creïlla, ceba, carlota, tomaca, pésol/</p> <p>Cuttlefish stew, mussola, potato, onion, carrot, tomato, peas/</p> <p>Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz/delicias de solomillo de pollo (empanado casero) Aletes de pollastre amb panxota de dacsa/Delicies de pollastre arrebostat casola</p> <p>Baked chicken wings with corn cob/Homemade chicken nuggets delights</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy KCal: 628,71 Prot(g): 39,71 Ca(mg): 270,10 Fe(mg): 4,67 V itA(mcg): 1,26 B12(mcg): 3,46 HdC(g): 48,54 Líp(g): 29,25</p> <p>Sopar: Arroz hervido/Albondigas de pollo Arròs bollit/Mandonguilles de pollastre</p> <p>Boiled rice/Chicken meatballs</p>	<p>30 Tomate ecológico y queso servilleta valenciano Tomaca ecològica i formatge tovallo valencià Organic tomato and cheese napkin Valencia</p> <p>Arroz con alcachofas ecológicas (alubias)/ Arròs amb bledes roges (fesols)/</p> <p>Rice with chard (ecological)/</p> <p>Filete de merluza a la menier con patatas al vapor/ Filet de lluç a la menier amb creïlles al vapor/</p> <p>Hake fillet steak with steamed potatoes/</p> <p>Fruta ecológica/Fruta ecológica/Organic fruit KCal: 1123,09 Prot(g): 37,82 Ca(mg): 360,99 Fe(mg): 7,02 V itA(mcg): 0,47 B12(mcg): 1,17 HdC(g): 122,51 Líp(g): 53,33</p> <p>Sopar: Calabaza y patata al microondas/Pescado al limón Carabassa i creïlla al microones/Peix a la llima Pumpkin and potato in the microwave made/Grilled fish with lemon</p>	<p><i>Con nosotros... como en casa</i></p> <p></p> <p><i>Amb nosaltres... com a casa</i></p> <p></p> <p><i>With us... feels like home</i></p>