



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



Octubre ens oferix bolets, bledes, albergina, carabassa, espinacs, aprofitem-ho!

Col·legi: San Vicente Ferrer PP Dominicos
Meniu: Octubre - 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: cplevisa@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
<p>2</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota Lettuce, tomato, olives, asparagus, carrot</p> <p>Arroz a la cubana (tomate, huevo) Arròs a la cubana (tomaca, ou) Rice with tomato and egg</p> <p>Atún encebollado Tonyina en salsa de ceba Tuna with onion sauce</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 768,24 Prot(g): 36,42 Ca(mg): 123,66 Fe(mg): 5,28 V itA(mcg): 0,95 B12(mcg): 4,46 HdC(g): 90,36 Líp(g): 29,00 Sopar: Calabacín a la plancha /Albóndigas de pollo Carabasseta a la planxa/Mandonguilles de pollastre Grilled zucchini/Chicken meatballs</p>	<p>3</p> <p>Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha Encisam, tomaca, ceba, dacsá, cogombre, remolatxa Lettuce, tomato, onion, corn, cucumber, beetroot</p> <p>Garbanzos con espinacas Cigróns amb espinacs Chickpeas with spinach</p> <p>Tombet de pollo con patatas Tombet de pollastre amb creïlles Tombret the mastrat and potatoes</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 1073,40 Prot(g): 45,95 Ca(mg): 295,20 Fe(mg): 12,68 V itA(mcg): 0,87 B12(mcg): 3,73 HdC(g): 115,10 Líp(g): 47,20 Sopar: Crema de verduras/Pescado blanco Crema de verduras/Peix blanc Creamed vegetables/Whitefish</p>	<p>4</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota Lettuce, tomato, olives, asparagus, carrot</p> <p>Raviolis a la crema (champiñón, nata, queso) Raviolis a la crema (xampinyó, nata, formatge) Ravioli with mushroom sauce, cream cheese</p> <p>Filete de gallineta gratinado provenzal Filet de foça gratinat provençal Gratined fillet of redfish provencal</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 701,84 Prot(g): 22,15 Ca(mg): 261,03 Fe(mg): 3,58 V itA(mcg): 0,90 B12(mcg): 0,63 HdC(g): 86,94 Líp(g): 30,92 Sopar: Calabaza y patata al microondas/Carne blanca magra Carabassa i creïlla al microones/Carn blanca magra Pumpkin and potato in the microwawe made/Lean white meat</p>	<p>5</p> <p>Lechuga, tomate, canónigos, olivas, maíz, caballa, huevo Encisam, tomaca, canonges, olives, dacsá, cavalla, ou Lettuce, tomatoes, canons, olives, corn, mackerel, egg</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo Paella valenciana amb pollastre de camp Valencian Paella with chicken of field</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy</p> <p>KCal: 735,68 Prot(g): 35,57 Ca(mg): 328,42 Fe(mg): 5,98 V itA(mcg): 0,46 B12(mcg): 4,45 HdC(g): 93,73 Líp(g): 24,23 Sopar: Crema de verduras/Pescado blanco Crema de verduras/Peix blanc Creamed vegetables/Whitefish</p>	<p>6 <i>eco</i></p> <p>Tomate ecológico y queso servilleta valenciano Tomaca ecològica i formatge tovalló valencià Organic tomato and cheese napkin Valencia</p> <p>Crema ecológica de legumbres y verduras Crema ecològica de llegums i verdures Organic vegetables and vegetable cream</p> <p>Albóndigas a la jardinera (cebolla, zanahoria, champiñón, patata) Mandonguilles a la jardinera (verdures, creïlles) Meatballs with vegetables and potatoes</p> <p>Fruta ecológica/Fruita ecològica/Organic fruit</p> <p>KCal: 1180,85 Prot(g): 38,61 Ca(mg): 362,33 Fe(mg): 8,41 V itA(mcg): 3,06 B12(mcg): 0,53 HdC(g): 99,68 Líp(g): 69,68 Sopar: Champiñones gratinados/Carne de ave Xampinyons gratinats/Carn d'au Mushroom gratin/Poultry</p>
<p>9</p> <p>Festivo Festiu Festive</p> <p>//</p> <p>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: / / /</p>	<p>10</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota Lettuce, tomato, olives, asparagus, carrot</p> <p>Lentejas con zanahoria, cebolla, judía verde, patata Lentilles amb carlota, ceba, bajoqueta, creïlla Lentils with carrots, onions, green beans, potato</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con queso fresco Truita de creïlla i ceba amb formatge fresc Potato and onion omelette with fresh cheese</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 749,63 Prot(g): 35,52 Ca(mg): 241,33 Fe(mg): 10,09 V itA(mcg): 1,81 B12(mcg): 0,90 HdC(g): 101,07 Líp(g): 22,65 Sopar: Verduras salteadas con arroz/Carne blanca magra Verdures saltejades amb arròs/Carn blanca magra Sautéed vegetables with rice/Lean white meat</p>	<p>11</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas Encisam, tomaca, olives Lettuce, tomato, olives</p> <p>Arroz tres delicias (guisante, gamba, huevo, maíz, jamón york, zanahoria) Arròs tres delícies (pésol, gamba, ou, dacsá, pernil york, carlota) Fried rice (peas, shrimp, egg, corn, ham, carrot)</p> <p>Longanizas con pisto Llonganisses amb samfaina Sausages with ratatouille</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 807,30 Prot(g): 23,10 Ca(mg): 88,74 Fe(mg): 4,29 V itA(mcg): 0,82 B12(mcg): 0,95 HdC(g): 91,55 Líp(g): 38,77 Sopar: Sopa de verduras/Mini brochetas de pollo con verduras Sopa de verduras/Mini broquetes de pollastre amb verdures Vegetable soup/Mini chicken skewers with vegetables</p>	<p>12</p> <p>Festivo Festiu Festive</p> <p>//</p> <p>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: / / /</p>	<p>13</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, pepino, manzana Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, cogombre, poma Lettuce, tomato, olives, asparagus, cucumber, apple</p> <p>Caracolas boloñesa (cerdo, ternera, cebolla, tomate, queso) Caragols bolonyesa (porc, vedella, ceba, tomaca, formatge) Pasta bolognese (pork, beef, onion, tomato, cheese)</p> <p>Sabroso de merluza con guisantes rehogados Saborós de lluç amb pésoles ofegats Tasty hake and sauteed peas</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy</p> <p>KCal: 914,58 Prot(g): 44,24 Ca(mg): 347,96 Fe(mg): 6,48 V itA(mcg): 1,27 B12(mcg): 2,50 HdC(g): 96,89 Líp(g): 38,57 Sopar: Espinacas con pasas y piñones/Huevo Espinacs saltejats amb panses i pinyons/Ou Spinach with raisins and pine nuts/Egg</p>

<p>16 Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya Lettuce, tomato, olives, beets, pineapple</p> <p>Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso) Espaguetis a la italiana (tomaca, formatge) Italian spaghetti whole (tomato, cheese)</p> <p>Tortilla de espinacas con jamón serrano Truita d'espinacs amb pernil Spinach omelette with ham</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 775,90 Prot(g): 27,10 Ca(mg): 245,50 Fe(mg): 8,84 V itA(mcg): 0,70 B12(mcg): 1,50 HdC(g): 83,68 Líp(g): 36,99</p> <p>Sopar: Judías verdes salt. con jamón/Pescado blanco Bajoqueta saltejada amb pernil/Peix blanc Sautéed green beans with ham/Whitefish</p>	<p>17 Lechuga, tomate, aceitunas, cebolla, maíz, remolacha Encisam, tomaca, olives, ceba, dacs, remolatxa Lettuce, tomato, olives, onion, corn, beet</p> <p>Sopa de pescado con gambitas (pasta, rape, verduras) Sopa de peix amb gambes (pasta, rap, verdures) Fish soup with prawns (pasta, monkfish, vegetables)</p> <p>Pollo al horno con patata al horno Pollastre al forn amb creïlla al forn Baked chicken with baked potato</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy</p> <p>KCal: 760,89 Prot(g): 45,32 Ca(mg): 318,44 Fe(mg): 5,46 V itA(mcg): 0,30 B12(mcg): 11,96 HdC(g): 81,78 Líp(g): 26,64</p> <p>Sopar: Saquitos de repollo con carne roja y verduras/ Saquets de verdures amb carn roja i verdures/ Bags of red cabbage with meat and vegetables/</p>	<p>18 <i>eco</i> Tomate ecológico y queso servilleta valenciano Tomaca ecològica i formatge tovalló valencià Organic tomato and cheese napkin Valencia</p> <p>Arroz con acelgas ecológicas (alubias) Arròs amb bledes roges (fesols) Rice with chard (ecological)</p> <p>Bacalao a la vizcaína (cebolla, tomate, pimiento) Abadejo a la biscaína (ceba, tomaca, pimentó) Vizcaina style codfish (onion, tomato, pepper)</p> <p>Fruta ecològica/Fruita ecològica/Organic fruit</p> <p>KCal: 1155,01 Prot(g): 38,23 Ca(mg): 402,38 Fe(mg): 7,54 V itA(mcg): 0,86 B12(mcg): 3,41 HdC(g): 122,85 Líp(g): 56,36</p> <p>Sopar: Crema de zanahoria/Carne blanca magra Crema de carlota/Carn blanca magra Carrot cream/Lean white meat</p>	<p>19 Cruhidés de zanahoria y apio Cruhidés de carlota i api Carrot and celery crudités</p> <p>Huevos rellenos con atún Ensaladilla rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa) Ous farcits Ensalada russa (tonyina, ou, creïlla, pésol, carlota, maionesa) Deviled eggs Russian salad (tuna, egg, potato, peas, carrot, mayonnaise)</p> <p>Lasaña casera (magro, verdura, leche, harina, queso) Lasanya casolana (magre, verdura, llet, farina, formatge) Homemade lasagna (lean, vegetables, milk, flour, cheese)</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 777,99 Prot(g): 39,82 Ca(mg): 252,46 Fe(mg): 7,17 V itA(mcg): 2,77 B12(mcg): 4,64 HdC(g): 64,66 Líp(g): 41,19</p> <p>Sopar: Sopa de verduras/Pescado al papillote Sopa de verdures/Peix al papillote Vegetable soup/Steamed fish</p>	<p>20 Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha Encisam, tomaca, ceba, dacs, cogombre, remolatxa Lettuce, tomato, onion, corn, cucumber, beetroot</p> <p>Alubias con verduras Fesols amb verdures Beans with vegetables</p> <p>Goulash de ternera, champiñón y zanahoria con cous cous Goulash de vedella, xampinyons i carlota amb cous cot Goulash of veal, mushroom and carrot with cous cous</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 1040,32 Prot(g): 35,29 Ca(mg): 195,66 Fe(mg): 10,38 V itA(mcg): 1,62 B12(mcg): 0,80 HdC(g): 114,16 Líp(g): 49,33</p> <p>Sopar: Crema de calabacín/Pescado al limón Crema de carabasseta/Peix a la llima Zucchini cream/Grilled fish with lemon</p>
---	---	---	--	---

<p>23 Lechuga, tomate, aceitunas, pepino, palitos de cangrejo Encisam, tomaca, olives, cogombre, palets de cranc Lettuce, tomato, olives, cucumber, crab sticks</p> <p>Crema verde y naranja (guisantes, puerro, zanahoria) Crema verda i taronja (pèsols, porro, carlota) Green and orange cream (peas, leek, carrot)</p> <p>Solomillo de cerdo a la crema (cebolla, mantequilla, leche) con gnocchis Rellomello de porc a la crema amb gnocchis Pork tenderloin with cream (onion, butter, milk) with gnocchi</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 682,60 Prot(g): 28,01 Ca(mg): 173,19 Fe(mg): 5,87 V itA(mcg): 1,93 B12(mcg): 2,50 HdC(g): 74,59 Líp(g): 30,78</p> <p>Sopar: Sopa de fideos y garbanzos/Pescado al limón Sopa de fideus amb cigrons/Peix a la llima Noodles and chickpea soup/Grilled fish with lemon</p>	<p>24 <i>eco</i> Ensalada ecológica de lechuga batavia y tomate Ensalada ecològica d'encisam batàvia i tomaca Organic lettuce and tomato salad</p> <p>Lentejas ecológicas con zanahoria, cebolla, judía verde, patata Llentilles ecològiques amb carlota, ceba, bajoqueta, creïlla Organic lentils with carrots, onions, green beans, potato</p> <p>Rape a la gallega (patata) Rap a la gallega (creïlla) Monkfish (potato)</p> <p>Fruta ecològica/Fruita ecològica/Organic fruit</p> <p>KCal: 760,34 Prot(g): 36,80 Ca(mg): 212,19 Fe(mg): 10,05 V itA(mcg): 1,25 B12(mcg): 0,49 HdC(g): 123,06 Líp(g): 14,11</p> <p>Sopar: Milhojas de calabacín con pavo/ Milfulles de carabasseta amb titot/ Zucchini strudel with turkey/</p>	<p>25 Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota Lettuce, tomato, olives, asparagus, carrot</p> <p>Sopa de cocido con garbanzos Sopa d'olla amb cigrons Soup with chickpeas</p> <p>Pollo al ajillo con champiñón rehogado Pollastre amb all amb xampinyó ofegat Chicken with garlic with braised mushroom</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy</p> <p>KCal: 819,61 Prot(g): 49,75 Ca(mg): 310,31 Fe(mg): 7,48 V itA(mcg): 1,25 B12(mcg): 12,02 HdC(g): 62,43 Líp(g): 40,56</p> <p>Sopar: Hervido valenciano/Pescado al limón Bullit valencià/Peix a la llima Boiled vegetables/Grilled fish with lemon</p>	<p>26 Lechuga, tomate, rúcula, olivas, espárragos, sardinilla, huevo Encisam, tomaca, rúcula, olives, espàrrecs, sardineta, ou Lettuce, tomato, arugula, olives, asparagus, sardine, egg</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: 801,10 Prot(g): 37,50 Ca(mg): 171,83 Fe(mg): 7,57 V itA(mcg): 0,49 B12(mcg): 17,85 HdC(g): 91,83 Líp(g): 31,57</p> <p>Sopar: Pizza de verduras y queso/ Pizza de verdures i formatge/ Pizza with vegetables and cheese/</p>	<p>27 Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, manzana Encisam, tomaca, ceba, dacs, cogombre, poma Lettuce, tomato, onion, corn, cucumber, apple</p> <p>Guisado de sepia, cazón, patata, cebolla, zanahoria, tomate, guisante Guisat de sépia, mussola, creïlla, ceba, carlota, tomaca, pésol Cuttlefish stew, mussola, potato, onion, carrot, tomato, peas</p> <p>Pechuga de pavo a la plancha con mazorca de maíz Pit de pollastre de gall dindi a la planxa amb panotxa de dacs Turkey breast grilled with corn cob</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 747,33 Prot(g): 46,92 Ca(mg): 97,77 Fe(mg): 5,96 V itA(mcg): 0,81 B12(mcg): 4,56 HdC(g): 71,42 Líp(g): 29,79</p> <p>Sopar: Menestra salteada/Huevo Minestra saltejada/Ou Sautéed mixed vegetable soup/Egg</p>
--	---	---	---	---

<p>30 Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria Encisam, tomaca, olives, dacs, carlota Lettuce, tomato, olives, corn, carrot</p> <p>Macarrones a la carbonara (bacon, champiñón, nata) Macarrons a la carbonara (bacon, xampinyó, nata) Macaroni carbonara (bacon, mushrooms, cream)</p> <p>Filete de merluza enharinada con alcachofas rehogadas Filet de lluç enfarinada amb carxofes ofegades Fillet of hake floured with sautéed artichokes</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 1019,49 Prot(g): 32,53 Ca(mg): 173,28 Fe(mg): 4,14 V itA(mcg): 0,61 B12(mcg): 1,02 HdC(g): 95,87 Líp(g): 57,84</p> <p>Sopar: Zanahoria aliñada con guisantes/Carne magra de cerdo Carlota adobada amb pèsols/Carn magra de porc Carrot dressed with peas/Lean pork</p>	<p>31 Lechuga, tomate, aceitunas, cebolla, atún Encisam, tomaca, olives, tonyina, ceba Lettuce, tomato, olives, tuna, onion</p> <p>Crema de calabaza y patata Crema de carabassa i creïlla Pumpkin and potatoes cream</p> <p>Hamburguesa completa (pan, tomate, queso, ketchup) con patatas Hamburguesa completa (pan, tomaca, formatge, queixup) amb creïlles Full hamburger (bread, tomato, cheese, ketchup) and potatoes</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 795,32 Prot(g): 20,45 Ca(mg): 184,70 Fe(mg): 4,88 V itA(mcg): 0,28 B12(mcg): 0,51 HdC(g): 120,88 Líp(g): 25,95</p> <p>Sopar: Judías verdes salt. con jamón/Pescado al limón Bajoqueta saltejada amb pernil/Peix a la llima Sautéed green beans with ham/Grilled fish with lemon</p>			
--	---	--	--	--