

ayoy (esq. C/ Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia) - T. 963 169 106 / F. 963 169 107  
 i.com - @: colevisa@calevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Comptem amb menús adaptats a edat infantil, règims, al·lèrgies, celíacs, etc. La valoració nutricional està calculada basant-se en 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.

este menú des de la nostra web.

Descarrega't la nostra APP



El teu codi de centre és: 53

\_vicente\_ferrer\_dominicos  
 a: 176\_s\_vicente\_ferrer\_dominicos

/ DILLUNS / MONDAY

MARTES / DIMARTS / TUESDAY

MÉRCOLES / DIMECRES / WEDNESDAY

JUEVES / DIJOUS / THURSDAY

VIERNES / DIVENDRES / FRIDAY

				<p><b>1</b></p> <p>Tomate y queso fresco  <b>Tomaca i formatge tendre</b>                      Tomato and cheese</p> <p>Sopa cocido (ternera, cerdo, ave, verduras) con fideos  <b>Sopa d'olla (vedella, porc, au, verdures) amb fideus</b>                      Cooked soup (beef, pork, poultry, vegetables) with noodles</p> <p>Albóndigas de ternera a la jardinera con patatas fritas a dado:  <b>Mandonguilles de vedella a la jardinera amb creïlles fregides a da</b>                      Veal meatballs stewed with vegetables and potatoes</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 1062,35 Prot(g): 52,34 Ca(mg): 320,88 Fe(mg): 7,83 VitA(mcg): 2,03 B12(mcg): 0,53 HdC(g): 90,01 Lip(g): 53,99</p> <p>Sopar:  <b>Bròquil al vapor/Peix al papillote</b>                      Steamed broccoli/Steamed fish</p>
<p><b>5</b></p> <p>tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria  <b>Tomaca, olives, espàrracs, carlota</b>                      tomato, olives, asparagus, carrot</p> <p>Sopa boloñesa (cerdo, ternera, cebolla, tomate, queso)                      Sopa bolonyesa (porc, vedella, ceba, tomaca, formatge)</p> <p>Lognesa (pork, beef, onion, tomato, cheese)</p> <p>Carpa a la meunière con mazorca de maíz  <b>Carpa a la meunière amb panotxa de dacsca</b>                      Carpa fillet steak with corn cob</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 30,02 Ca(mg): 181,19 Fe(mg): 5,52 VitA(mcg): 0,64 HdC(g): 97,51 Lip(g): 22,91</p> <p>Sopar:                      Crema gratinada al horno/Carne de ave  <b>Crema gratinada al forn/Carn d'au</b>                      Eggplant au gratin/Poultry</p>	<p><b>5</b></p> <p><i>eco</i></p> <p>Lechuga, maíz, pepino, pimiento, rábano, queso  <b>Encisam, dacsca, cogombre, pimentó, rave, formatge</b>                      Lettuce, corn, cucumber, pepper, radish, cheese</p> <p>Fabada vegetal (con alubias ecológicas)  <b>Fabada vegetal (amb fesols ecològics)</b>                      Vegetable stew (with organic beans)</p> <p>Escalopines de lomo (casero) con zanahoria ecológica  <b>Escalopets de llom (casolà) amb carlota ecològica</b>                      Scallops back (home) with organic carrots</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy</p> <p>KCal: 776,36 Prot(g): 39,98 Ca(mg): 406,83 Fe(mg): 8,64 VitA(mcg): 2,92 B12(mcg): 2,71 HdC(g): 79,51 Lip(g): 45,08</p> <p>Sopar:                      Crema de verduras/Pescado blanco  <b>Crema de verduras/Peix blanc</b>                      Creamed vegetables/Whitefish</p>	<p><b>6</b></p> <p>Festivo</p> <p><b>Festiu</b></p> <p>Festive</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><b>7</b></p> <p>Festivo</p> <p><b>Festiu</b></p> <p>Festive</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><b>8</b></p> <p>Festivo</p> <p><b>Festiu</b></p> <p>Festive</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><b>11</b> <i>eco</i> Lechuga, tomate, espàrragos, pimentó, pasas <b>Encisam, tomaca, espàrrrecs, pimentó, panses</b> Lettuce, tomatoes, asparagus, peppers, raisins</p> <p>Arroz a la cubana (tomate, huevo) <b>Arròs a la cubana (tomaca, ou)</b> Rice with tomato and egg</p> <p>Rodaja de merluza rebozada con bròcoli ecològic <b>Rodanxa de lluc arrebossada amb bròquil ecològic</b> Breaded Hake with organic broccoli</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 809,95 Prot(g): 28,94 Ca(mg): 138,09 Fe(mg): 4,42 VitA(mcg): 0,49 B12(mcg): 0,90 HdC(g): 101,83 Líp(g): 31,99</p> <p>Sopar: Calabacín a la planxa /Carne de ave <b>Carabasseta a la planxa/Carn d'au</b> Grilled zucchini/Poultry</p>	<p><b>12</b> Tomate y queso fresco <b>Tomaca i formatge tendre</b> Tomato and cheese</p> <p>Crema de calabaza y guisantes con crujiente de jamón <b>Crema de carabassa i pèsols amb cruixent de pernil</b> Cream of cauliflower and peas with crispy ham</p> <p>Goulash de ternera, champiñón y zanahoria con gnocchis/Ternera a la planxa <b>Goulash de vedella, xampinyons i carlota amb gnocchis/Vedella a la planxa</b> Goulash of veal, mushroom and carrot with gnocchi/Grilled beef steak</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 750,46 Prot(g): 34,21 Ca(mg): 282,75 Fe(mg): 6,30 VitA(mcg): 0,83 B12(mcg): 1,63 HdC(g): 53,20 Líp(g): 41,91</p> <p>Sopar: Verduras salteadas con pasta/Pescado blanco <b>Verdures saltejades amb pasta/Peix blanc</b> Sautéed vegetables with pasta/Whitefish</p>	<p><b>13</b> Ensalada de quinoa <b>Amanida de quinoa</b> Quinoa salad</p> <p>Lentejas con zanahoria, cebolla, judía verde, patata <b>Llenties amb carlota, ceba, bajoqueta, creïlla</b> Lentils with carrots, onions, green beans, potato</p> <p>Pechuga pollo a la crema (cebolla, mantequilla, leche) con champiñón rehogado <b>Pit de pollastre a la crema amb xampinyó ofegat</b> Wing chicken breast with cream soup with braised mushroom</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy</p> <p>KCal: 984,39 Prot(g): 50,41 Ca(mg): 375,56 Fe(mg): 9,87 VitA(mcg): 1,73 B12(mcg): 9,40 HdC(g): 117,45 Líp(g): 33,98</p> <p>Sopar: Hervido valenciano/Huevo <b>Bullit valencià/Ou</b> Boiled vegetables/Egg</p>	<p><b>14</b> Frutos secos <b>Fruits secs</b> Dried fruits</p> <p>Lasaña casera (magro, verdura, leche, harina, queso)/Lacitos a la italiana <b>Lasanya casolana (magre, verdura, llet, farina, formatge)/Laquets a la italiana</b> Homemade lasagna (lean, vegetables, milk, flour, cheese)/Bows to Italy</p> <p>Filete de lenguado enharinado con ensalada (aceitunas, lechuga, tomate) <b>Filet de llenguado enfarinat amb amanida (olives, encisam, tomaca)</b> Sole Andalusian with salad (olives, lettuce, tomato)</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 765,41 Prot(g): 35,90 Ca(mg): 271,59 Fe(mg): 5,62 VitA(mcg): 1,02 B12(mcg): 2,44 HdC(g): 73,73 Líp(g): 37,44</p> <p>Sopar: Espinacas con pasas y piñones/Carne de ave <b>Espinacs saltejats amb panses i pinyons/Carn d'au</b> Spinach with raisins and pine nuts/Poultry</p>	<p><b>15</b> <i>eco</i> Crudités (zanahoria, remolacha, apio,col) c/salsa agre <b>Crudités (carlota, remolatxa, api, col) amb salsa agre</b> Crudités (carrot, beetroot, celery, cabbage) with swe</p> <p>Arroz del senyoret (sepia, gambas, c) <b>Arròs del senyoret (sèpia, gambes,</b> Fish rice (cuttlefish, prawns, squ</p> <p>Tortilla de patata y calabacín ecològic <b>Truita de creïlla i carabasseta ecològic</b> Omelette and green zucchini with t</p> <p>Fruta ecològica/Fruita ecològica/Orga</p> <p>KCal: 779,13 Prot(g): 21,74 Ca(mg): 126,42 VitA(mcg): 0,81 B12(mcg): 0,88 HdC(g): 125,;</p> <p>Sopar: Judías verdes salt. con jamón/Carne bla <b>Bajoqueta saltejada amb pernil/Carn l</b> Sautéed green beans with ham/Lean v</p>
<p><b>18</b> Lechuga, maíz, pepino, zanahoria, pasas <b>Encisam, dacsà, cogombre, carlota, panses</b> Lettuce, corn, cucumber, carrot, raisins</p> <p>Macarrones a la aragonesa (chorizo, tomate, queso) <b>Macarrons a la aragonesa (xoriçò, tomaca, formatge)</b> Macaroni with sausage, tomato and cheese</p> <p>Bacalao a la andaluza con mayonesa <b>Abadejo a la andaluza amb maionesa</b> Andalusian codfish with salad cream</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 1050,85 Prot(g): 36,67 Ca(mg): 291,00 Fe(mg): 7,12 VitA(mcg): 1,24 B12(mcg): 4,81 HdC(g): 94,30 Líp(g): 58,20</p> <p>Sopar: Crema de puerros/Tortilla de queso <b>Crema de porro/Truita de formatge</b> Leek cream/Cheese omelette</p>	<p><b>19</b> Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña <b>Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</b> Lettuce, tomato, olives, beets, pineapple</p> <p>Sopa cocido (ternera, cerdo, ave, verduras) con fideos <b>Sopa d'olla (vedella, porc, au, verdures) amb fideus</b> Cooked soup (beef, pork, poultry, vegetables) with noodles</p> <p>Pollo al horno con patata al horno <b>Pollastre al forn amb creïlla al forn</b> Baked chicken with baked potato</p> <p>Lácteo/Lacti/Dairy</p> <p>KCal: 905,04 Prot(g): 56,92 Ca(mg): 316,33 Fe(mg): 7,95 VitA(mcg): 1,11 B12(mcg): 11,50 HdC(g): 65,55 Líp(g): 43,81</p> <p>Sopar: Crema de calabacín/Pescado al limón <b>Crema de carabasseta/Peix a la llima</b> Zucchini cream/Grilled fish with lemon</p>	<p><b>20</b> <i>eco</i> Lechuga, tomate, aceitunas, espàrragos, zanahoria <b>Encisam, tomaca, olives, espàrrrecs, carlota</b> Lettuce, tomato, olives, asparagus, carrot</p> <p>Anillas de calamar andaluza con mayonesa <b>Anelles de calamar andaluza amb maionesa</b> Squid rings with mayonnaise</p> <p>Arroz al horno (con garbanzos ecológicos) <b>Arròs al forn (amb cigrons ecològics)</b> Baked rice (with organic chickpeas)</p> <p>Fruta ecològica/Fruita ecològica/Organic fruit</p> <p>KCal: 808,17 Prot(g): 28,08 Ca(mg): 143,61 Fe(mg): 7,23 VitA(mcg): 0,80 B12(mcg): 0,25 HdC(g): 103,45 Líp(g): 31,30</p> <p>Sopar: Quiche de verduras <b>Quiche de verdures</b> Vegetable quiche</p>	<p><b>21</b> Lechuga, maíz, pepino, pimentó, rábano, queso <b>Encisam, dacsà, cogombre, pimentó, rave, formatge</b> Lettuce, corn, cucumber, pepper, radish, cheese</p> <p>Fideuà (fideos, sepia, calamar, gambas) <b>Fideuà (fideus, sèpia, calamar, gambes)</b> Fideua (noodles, cuttlefish, squid, shrimp)</p> <p>Longanizas con pisto <b>Llonganisses amb samfaina</b> Sausages with ratatouille</p> <p>Fruta/Fruita/Fruit</p> <p>KCal: 880,05 Prot(g): 31,24 Ca(mg): 244,04 Fe(mg): 5,98 VitA(mcg): 2,06 B12(mcg): 1,05 HdC(g): 99,61 Líp(g): 39,66</p> <p>Sopar: Champiñones gratinados/Pescado al limón <b>Xampinyons gratinats/Peix a la llima</b> Mushroom gratin/Grilled fish with lemon</p>	<p><b>22</b></p> <p>Menú especial de Navidad <b>Menú especial de Nadal</b> Special Christmas menu</p> <p>Sopar:</p>