

Colegio San Vicente Ferrer PP Dominicos

usuario: s_vicente_ferrer_dominicos
contraseña: 176_s_vicente_ferrer_dominicos

Febrer - 2021 Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Caquis, Plàtan,
Mandarina, Poma Royal Gala,
Poma Starking
Taronja

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 53

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| <p>1</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>782,53</p> <p>25,11g</p> <p>147,37mg</p> <p>5,67mg</p> <p>98,57g</p> <p>44,91g</p> <p>Albergínia gratinada al forn Peix blanc /Fruita</p> | <p>2</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>781,81</p> <p>46,51g</p> <p>309,39mg</p> <p>7,48mg</p> <p>89,57g</p> <p>24,88g</p> <p>Fabada vegetal P/ECO</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles</p> <p>Lacti</p> <p>Sopa de verdures Remenat d'espínacs /Fruita</p> | <p>3</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, cogombre, remolatxa, carlota</p> <p>899,65</p> <p>28,92g</p> <p>282,63mg</p> <p>3,26mg</p> <p>104,97g</p> <p>42,59g</p> <p>Tortellini a la carbonara/ Pasta italiana</p> <p>Filet de lluç planxa amb bastonets de carlota i salsa de iogurt</p> <p>Suc de taronja natural</p> <p>Bròquil al vapor Carne blanca /Fruita</p> | <p>4</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>789,63</p> <p>37,55g</p> <p>412,44mg</p> <p>9,67mg</p> <p>107,00g</p> <p>24,27g</p> <p>Llenties amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Truita de creïlla amb formatge</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Cous cous amb especies Peix a la llima /Fruita</p> | <p>5</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>787,38</p> <p>33,27g</p> <p>152,21mg</p> <p>6,53mg</p> <p>110,62g</p> <p>24,19g</p> <p>Arròs amb bledes i fesols</p> <p>Crunch de salmó amb salsa de soja i saltat oriental</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra saltejada Títot amb xampinyons /Fruita</p> |
| <p>8</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>792,64</p> <p>30,26g</p> <p>306,56mg</p> <p>7,22mg</p> <p>111,88g</p> <p>25,17g</p> <p>Espaguetis integrals al pesto</p> <p>Abadejo a la biscaina (ceba, tomaca, pimentó)</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Carn d'au /Fruita</p> | <p>9</p> <p>Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p>841,46</p> <p>44,97g</p> <p>561,68mg</p> <p>4,50mg</p> <p>68,35g</p> <p>40,02g</p> <p>Crema de pèsols amb oli de menta i mozzarella</p> <p>Rel·lom de porc al forn amb cous cous</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Bullit de verdures Llobarro a la sal /Fruita</p> | <p>10</p> <p>Dia mundial dels llegums/ Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>842,09</p> <p>40,55g</p> <p>276,18mg</p> <p>13,19mg</p> <p>115,57g</p> <p>25,90g</p> <p>Olleta alacantina vegetal (fesols, llenties, carlotes, porros)</p> <p>Truita francesa amb ensalada de verdures fresques</p> <p>Suc de taronja natural</p> <p>Saltat de carabassetta, carlota i quinoa Pit de pollastre amb tomata ratllada /Fruita</p> | <p>11</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>816,63</p> <p>45,66g</p> <p>176,00mg</p> <p>8,67mg</p> <p>92,14g</p> <p>34,35g</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures ecològiques</p> <p>Pollastre amb all amb creïlles a la lionesa</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Panolla amb sal Peix al papillote /Fruita</p> | <p>12</p> <p>Encisam, dacsca, cogombre, pimentó, rave, formatge</p> <p>996,97</p> <p>40,47g</p> <p>237,28mg</p> <p>7,99mg</p> <p>87,99g</p> <p>53,64g</p> <p>Calamars orly (arrebossat casolà) amb salsa tàrtara</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de xampinyó Remenat d'alls tendres /Fruita</p> |
| <p>15</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>784,64</p> <p>19,61g</p> <p>257,82mg</p> <p>5,52mg</p> <p>119,46g</p> <p>25,29g</p> <p>Bullit valencià/Puré de verdures (inf)</p> <p>Hamburguesa completa amb xips moniato roig ecològic</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Gall amb graellada de verdures /Fruita</p> | <p>16</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>779,01</p> <p>34,23g</p> <p>315,66mg</p> <p>4,28mg</p> <p>93,31g</p> <p>29,11g</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Lluç a la gallega</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Sopa de verdures Carn roja magra /Fruita</p> | <p>17</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>841,85</p> <p>24,96g</p> <p>275,86mg</p> <p>8,47mg</p> <p>138,09g</p> <p>22,89g</p> <p>Entrepà farcit de samfaina natural amb pinyons</p> <p>Potaje de cigrons amb verdures</p> <p>Suc de taronja natural</p> <p>Broquetes de verdures Ous al plat /Fruita</p> | <p>18</p> <p>JORNADA MEDIEVAL Ensalada de col</p> <p>911,38</p> <p>61,14g</p> <p>179,33mg</p> <p>10,43mg</p> <p>106,48g</p> <p>37,63g</p> <p>Sopa medieval d'hivern</p> <p>*Mig *raus de pollastre</p> <p>Coca medieval</p> <p>Tomaca farcida Rèmol amb bebrotos /Fruita</p> | <p>19</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>769,37</p> <p>33,42g</p> <p>219,79mg</p> <p>8,38mg</p> <p>109,51g</p> <p>22,61g</p> <p>Guisat de rap, sépia, creïlla, carlota i carxofa (fons de llotja)</p> <p>Truita paisana amb xampinyó</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Faves saltejades amb alls tendres Carne blanca /Fruita</p> |
| <p>22</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>835,04</p> <p>36,82g</p> <p>270,21mg</p> <p>7,28mg</p> <p>116,71g</p> <p>41,27g</p> <p>Macarrons integrals bolonyesa</p> <p>Escòrpora en salsa de bolets amb bròcoli gratinat</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus Wok de verdures i pollastre /Fruita</p> | <p>23</p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>907,19</p> <p>55,97g</p> <p>397,89mg</p> <p>4,52mg</p> <p>102,77g</p> <p>28,92g</p> <p>Fesols pintes amb carabassa i arròs</p> <p>Escalopa de polit (empanat casolà) amb tomaca</p> <p>Lacti</p> <p>Espinacs saltejats amb panses i pinyons Llenguado amb espàrrecs /Fruita</p> | <p>24</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>781,70</p> <p>22,93g</p> <p>144,28mg</p> <p>4,52mg</p> <p>88,12g</p> <p>38,61g</p> <p>Crema de porros P/ECO amb tostons integrals</p> <p>Costelles amb creïlles rostides al pebre roig (*inf. Llom mediterrani)</p> <p>Suc de taronja natural</p> <p>Escalivada Truita de ceba /Fruita</p> | <p>25</p> <p>Falafel</p> <p>796,56</p> <p>25,96g</p> <p>206,96mg</p> <p>6,08mg</p> <p>103,18g</p> <p>31,88g</p> <p>Ensalada de temporada (raves, tomaca cherry i formatge)</p> <p>Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de quinoa Peix a la llima /Fruita</p> | <p>26</p> <p>Dia mundial del pistaxo Hummus de pistaxo amb pics</p> <p>881,52</p> <p>38,11g</p> <p>210,58mg</p> <p>2,35mg</p> <p>107,81g</p> <p>33,22g</p> <p>Llenties amb verdures i orellanes - Plat ecològic</p> <p>Truita de creïlla i carlota amb ensalada de verdures fresques</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Carne blanca /Fruita</p> |
| <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> | <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> | <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> | <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> | <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> |



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (València)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disposen de menús adaptats a l'edat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiàquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátano,
Mandarina, Manzana Royal Gala,
Manzana Starking, Naranja

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 53

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| <p>1</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Crema de calabaza asada, boniato y verduras de temporada - Plato ecológico</p> <p>2º Lomo a la naranja con arroz integral</p> <p>P Fruta</p> <p>S Berenjena gratinada al horno Pescado blanco /Fruta</p> | <p>2</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana</p> <p>1º Fabada vegetal P/ECO</p> <p>2º Pollo asado al horno con patatas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Sopa de verduras Revuelto de espinacas /Fruta</p> | <p>3</p> <p>E Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha, zanahoria</p> <p>1º Tortellini a la carbonara/ Caracolas italiana</p> <p>2º Filete de merluza plancha con bastoncitos de zanahoria y salsa de yogur</p> <p>P Zumo de naranja natural</p> <p>S Brócoli al vapor Carne blanca /Fruta</p> | <p>4</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico</p> <p>2º Tortilla de patata con queso tronchón</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Cous cous con especias Pescado al limón /Fruta</p> | <p>5</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Arroz con acelgas y alubias</p> <p>2º Crunch de salmón con salsa de soja y salteado oriental</p> <p>P Fruta</p> <p>S Menestra salteada Pavo con champiñones /Fruta</p> |
| <p>8</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Espaguetis integrales al pesto</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína (cebolla, tomate, pimiento)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Carne de ave /Fruta</p> | <p>9</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña</p> <p>1º Crema de guisantes con aceite de menta y mozzarella</p> <p>2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>P Yogurt Artesano</p> <p>S Hervido de verduras Lubina a la sal /Fruta</p> | <p>10</p> <p>E Día mundial de las legumbres/ Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>1º Olleta alicantina (alubias, lentejas, zanahoria, puerro)</p> <p>2º Tortilla francesa con ensalada de verduras frescas</p> <p>P Zumo de naranja natural</p> <p>S Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Pechuga de pollo con tomate rallado /Fruta</p> | <p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>2º Pollo al ajillo con patatas a la lionesa</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Pescado al papillote /Fruta</p> | <p>12</p> <p>E Lechuga, maíz, pepino, pimiento, rábano, queso</p> <p>1º Calamares orly (rebozado casero) con salsa tártara</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de champiñón Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p> |
| <p>15</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Hervido valenciano/Puré de verduras (inf)</p> <p>2º Hamburguesa completa con chips boniato rojo ecológico</p> <p>P Fruta</p> <p>S Judías verdes salteadas Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p> | <p>16</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Merluza a la gallega</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>S Sopa de verduras Carne roja magra /Fruta</p> | <p>17</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Pepito relleno de pisto natural con piñones</p> <p>2º Potaje de garbanzos con verduras</p> <p>P Zumo de naranja natural</p> <p>S Brochetas de verduras Huevos al plato /Fruta</p> | <p>18</p> <p>E JORNADA MEDIEVAL Ensalada de col</p> <p>1º Sopa medieval de invierno</p> <p>2º Mig raus de pollo</p> <p>P Coca medieval</p> <p>S Tomate relleno Rodaballo con pimientos /Fruta</p> | <p>19</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Guisado de rape, sepia, patata, zanahoria y alcachofa (fondo de lonja)</p> <p>2º Tortilla paisana con champiñón</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Habas rehogadas con ajos tiernos Carne blanca /Fruta</p> |
| <p>22</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Macarrones integrales boloñesa</p> <p>2º Gallineta en salsa de setas con brócoli gratinado</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tosta de hummus Wok de verduras y pollo /Fruta</p> | <p>23</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana</p> <p>1º Alubias pintas con calabaza y arroz</p> <p>2º Escalope de pavo (empanado casero) con tomate</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Espinacas con pasas y piñones Lenguado con espárragos /Fruta</p> | <p>24</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Crema de puerros P/ECO con tostones integrales</p> <p>2º Costillas con patatas asadas al pimentón (inf. Lomo mediterráneo)</p> <p>P Zumo de naranja natural</p> <p>S Escalivada Tortilla de cebolla /Fruta</p> | <p>25</p> <p>E Falafel</p> <p>1º Ensalada de temporada (rábanos, tomate cherry y queso)</p> <p>2º Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Sopa de quinoa Pescado al limón /Fruta</p> | <p>26</p> <p>E Día mundial del pistacho Hummus de pistacho con picos</p> <p>1º Lentejas con verduras y orejones - Plato ecológico</p> <p>2º Tortilla de patata y zanahoria con ensalada de verduras frescas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Zanahoria aliñada con guisantes Carne blanca /Fruta</p> |
| <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> | <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> | <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> | <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> | <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p> |



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiacía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guía de menús de menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.