

Colegio San Vicente Ferrer PP Dominicos

usuari: s_vicente_ferrer_dominicos
contraseña: 176_s_vicente_ferrer_dominicos

Març - 2021 Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Caquis, Plàtan,
Mandarina, Poma Royal Gala,
Poma Starking
+ suc de taronja 1/semana

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 53

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



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

Disposem 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.

<p>1</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Espirals a la carbonara</p> <p>Lluç a la llima amb pèsols saltats</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Carn d'au /Fruita</p>	<p>2</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Estofat de cigrons amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Truita de carabasseta i creïlla amb formatge "villalón"</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínia gratinada al forn Llobarro a la sal /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Hummus amb bastonets de carlota</p> <p>Arròs amb fesols i naps</p> <p>Aladroc en tempura amb amanida valenciana</p> <p>Lacti</p> <p>Bròquil al vapor Carn roja magra /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Encisam, tomaca, dacsa, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>Sopa de peix amb gambes i clòtxines (fons de llotja)</p> <p>Pollastre al forn i verdures amb creïlles rostides</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de porro Llenguado amb espàrrecs /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llentilles amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Coca casolana de taitana valenciana</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Carabasseta a la planxa Truita de formatge /Fruita</p>
<p>8</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, pimentó, carlota, tonyina</p> <p>Crema hortolana amb cruixent de moniato</p> <p>Llonganisses amb faves</p> <p>Fruita</p> <p>Creïlles cuites Peix al papillote /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Encisam "trocadero" (roja i verda), raves, carlota i dacsa</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures</p> <p>Entrem-vos-el de pollastre a la taronja amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Cous cous amb especies Calamar a la planxa amb verdures /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p>Ous gratinats</p> <p>Arròs melós (fons de llotja) amb rap, calamar i carxofes naturals</p> <p>Lacti</p> <p>Crema de remolatxa Titot a tacs amb xips de carabasseta Fruita</p>	<p>11</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fabada vegetal - Plat ecològic</p> <p>Goulash de vedella amb cous cous</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Bledes saltejades Remenat d'alls tendres /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Amanida d'encisam, fulla de roure, tomaca bola, remolatxa i carlota</p> <p>Espaguetis integrals a la provençal (bolets, herbes provençals, tomaca i formatge)</p> <p>Filet de lluç planxa amb albergínia a la mel</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida de tomata i alvocat Torrada d'hummus i nous /Fruita</p>
<p>15</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Escalopets de llom cinto (empanat casolà) amb creïlles adobades (all, joliver, pebre roig)</p> <p>Postre especial</p> <p>Bullit de verdures Carne blanca /Fruita</p>	<p>16</p> <p>Festiu</p>	<p>17</p> <p>Festiu</p>	<p>18</p> <p>Festiu</p>	<p>19</p> <p>Festiu</p>
<p>22</p> <p>Dia Mundial de l'Aigua Encisam, tomaca, ceba, cogombre, remolatxa, carlota</p> <p>Llentilles amb verdures amb arròs integral</p> <p>Truita de creïlla amb croquetes sorpresa</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de verdures Carn magra de porc /Fruita</p>	<p>23</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota</p> <p>Sopa de fideus amb verdures</p> <p>Pollastre al forn amb poma i bresa amb panotxa de dacsa</p> <p>Fruita</p> <p>Faves saltejades amb alls tendres Peix blanc /Fruita</p>	<p>24</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Amanida Russa (tonyina, ou, creïlla, pèsol, carlota, maionesa)</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Lacti</p> <p>Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Wok de verdures i pollastre /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Encisam, tomaca, dacsa, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>Lasanya casolana (magre, verdura, llet, farina, formatge)</p> <p>Sardines al forn amb carlota vichy</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Broquetes de verdures Ou /Fruita</p>	<p>26</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques - Plat ecològic</p> <p>Pizza de verdures, xampinyons, olives formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Carn d'au /Fruita</p>
<p>29</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Crema de dacsa amb cruixent de dacsa</p> <p>Bacallà amb lactonesa a la gallega</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínia farcida de verdures Titot amb xampinyons /Fruita</p>	<p>30</p> <p>Amanida de quinoa amb frutes</p> <p>Cigrons amb bledes (Plat ecològic)</p> <p>Regirat de creïlla</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Xips de moniato al forn Remenat de pèsols amb pernil /Fruita</p>	<p>31</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Rabes a l'andalusa amb salsa tàrtara cassolana</p> <p>Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)</p> <p>Postre especial</p> <p>Carabasseta a la planxa Hamburguesa de lentilles /Fruita</p>	<p>32</p> <p>Festiu</p>	<p>33</p> <p>Festiu</p>

Colegio San Vicente Ferrer PP Dominicos

usuario: s_vicente_ferrer_dominicos
contraseña: 176_s_vicente_ferrer_dominicos

Marzo - 2021 Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátano,
Mandarina, Manzana Royal Gala,
Manzana Starking
+ zumo de naranja 1/semana

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 53

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 879,57 FROT CA 37,39g CA 339,11mg FE HDC 4,71mg HDC 95,37g LIP 50,62g</p> <p>1º Espirales a la carbonara 2º Merluza al limón con guisantes salteados P Fruta</p> <p>S Brochetas de verduras Carne de ave /Fruta</p>	<p>2</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 791,55 FROT CA 31,49g CA 317,77mg FE HDC 10,30mg HDC 106,87g LIP 27,34g</p> <p>1º Estofado de garbanzos con verduras - Plato ecológico 2º Tortilla de patata y calabacín con queso villalón P Fruta</p> <p>S Berenjena gratinada al horno Lubina a la sal /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Hummus con palitos de zanahoria KCAL 985,35 FROT CA 49,27g CA 354,74mg FE HDC 9,65mg HDC 108,25g LIP 39,09g</p> <p>1º Arròs amb fesols i naps 2º Boquerones enharinados con ensalada valenciana P Lácteo</p> <p>S Brócoli al vapor Carne roja magra /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana KCAL 778,37 FROT CA 44,33g CA 178,07mg FE HDC 7,16mg HDC 104,18g LIP 29,15g</p> <p>1º Sopa de pescado con gambitas y mejillones (fondo de lonja) 2º Pollo al horno y bresa de verduras con patatas asadas P Fruta</p> <p>S Crema de puerros Lenguado con espárragos /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 939,90 FROT CA 26,48g CA 192,21mg FE HDC 7,98mg HDC 93,71g LIP 34,42g</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico 2º Coca casera de titaina valenciana P Fruta ecológica</p> <p>S Calabacín a la plancha Tortilla de queso /Fruta</p>
<p>8</p> <p>E Lechuga, tomate, espárragos, pimiento, zanahoria, atún KCAL 862,19 FROT CA 22,60g CA 139,70mg FE HDC 4,58mg HDC 67,02g LIP 56,90g</p> <p>1º Crema hortelana con crujiente de boniato 2º Longanizas con habas P Fruta</p> <p>S Patatas cocidas Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Lechuga trocadero (roja y verde), rabanitos, zanahoria y maíz KCAL 793,61 FROT CA 43,63g CA 134,25mg FE HDC 7,81mg HDC 74,55g LIP 41,92g</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras 2º Entremuslo de pollo a la naranja con patatas P Fruta</p> <p>S Cous cous con especias Calamar a la plancha con verduras /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña KCAL 813,84 FROT CA 32,64g CA 466,02mg FE HDC 4,43mg HDC 75,09g LIP 42,05g</p> <p>1º Huevos al gratén 2º Arroz meloso (fondo de lona) con rape, calamar y alcachofas naturales P Lácteo</p> <p>S Crema de remolacha Pavo a tacos con chips de calabacín /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 817,45 FROT CA 31,82g CA 189,79mg FE HDC 9,45mg HDC 105,53g LIP 26,80g</p> <p>1º Fabada vegetal - Plato ecológico 2º Goulash de ternera con cous cous P Fruta ecológica</p> <p>S Acelgas salteadas Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Ensalada de lechuga, hoja de roble, tomate bola, remolacha y zanahoria KCAL 817,45 FROT CA 29,35g CA 230,66mg FE HDC 5,98mg HDC 105,93g LIP 32,51g</p> <p>1º Espaguetis integrales a la provenzal (setas, hierbas provenzales, tomate y queso) 2º Filete de merluza plancha con berenjena a la miel P Fruta</p> <p>S Ensalada de tomate y aguacate Tostada con hummus y nueces /Fruta</p>
<p>15</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 912,29 FROT CA 30,30g CA 115,02mg FE HDC 125,13g LIP 42,76g</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo) 2º Escalope de lomo cinta (empanado casero) con patatas adobadas (ajo, perejil, pimentón) P Postre especial</p> <p>S Hervido de verduras Carne blanca /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Festivo FROT CA FE HDC LIP</p>	<p>17</p> <p>E Festivo FROT CA FE HDC LIP</p>	<p>18</p> <p>E Festivo FROT CA FE HDC LIP</p>	<p>19</p> <p>E Festivo FROT CA FE HDC LIP</p>
<p>22</p> <p>E Día Mundial del Agua Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha, zanahoria KCAL 799,64 FROT CA 36,11g CA 192,92mg FE HDC 9,53mg HDC 114,60g LIP 21,89g</p> <p>1º Lentejas con verduras con arroz integral 2º Tortilla de patata con croquetas sorpresa P Fruta</p> <p>S Crema de verduras Carne magra de cerdo /Fruta</p>	<p>23</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria KCAL 814,73 FROT CA 49,49g CA 170,96mg FE HDC 7,68mg HDC 84,13g LIP 36,77g</p> <p>1º Sopa de fideos con verduras 2º Pollo al horno con manzana y bresa con mazorca de maíz P Fruta</p> <p>S Habas rehogadas con ajos tiernos Pescado blanco /Fruta</p>	<p>24</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 800,11 FROT CA 26,89g CA 274,01mg FE HDC 4,43mg HDC 77,39g LIP 42,04g</p> <p>1º Ens. rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa) 2º Arròs rossejat P Lácteo</p> <p>S Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Wok de verduras y pollo /Fruta</p>	<p>25</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana KCAL 824,77 FROT CA 48,93g CA 253,93mg FE HDC 7,82mg HDC 129,71g LIP 30,64g</p> <p>1º Lasaña casera (magro, verdura, leche, harina, queso) 2º Sardinas al horno con zanahoria vichy P Fruta ecológica</p> <p>S Brochetas de verduras Huevo /Fruta</p>	<p>26</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 915,39 FROT CA 32,14g CA 349,67mg FE HDC 7,67mg HDC 126,22g LIP 31,95g</p> <p>1º Alubias blancas con verduras - Plato ecológico 2º Pizza de verduras, champiñones, aceitunas y queso P Fruta</p> <p>S Judías verdes salteadas Carne de ave /Fruta</p>
<p>29</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 777,12 FROT CA 26,86g CA 199,83mg FE HDC 3,74mg HDC 82,27g LIP 38,65g</p> <p>1º Crema de maíz con crujiente de maíz 2º Bacalao con lactonesa a la gallega P Fruta</p> <p>S Berenjena rellena de verduras Pavo con champiñones /Fruta</p>	<p>30</p> <p>E Ensalada de quinoa con fruta KCAL 762,47 FROT CA 27,12g CA 241,79mg FE HDC 10,38mg HDC 112,28g LIP 22,47g</p> <p>1º Garbanzos con acelgas (Plato ecológico) 2º Revuelto de patata P Fruta ecológica</p> <p>S Chips de boniato al horno Revuelto de guisantes con jamón /Fruta</p>	<p>31</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 823,13 FROT CA 23,05g CA 149,40mg FE HDC 4,99mg HDC 76,68g LIP 47,07g</p> <p>1º Rabas a la andaluza con salsa tártara casera 2º Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales) P Postre especial</p> <p>S Calabacín a la plancha Hamburguesa de lentejas /Fruta</p>	<p>32</p> <p>E FROT CA FE HDC LIP</p>	<p>33</p> <p>E FROT CA FE HDC LIP</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, celiaquía, 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.

