

**Colegio San Vicente Ferrer
PP Dominicos**

usuari: s_vicente_ferrer_dominicos
contraseña: 176_s_vicente_ferrer_dominicos

Maig - 2021 Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Maduixa, Banana
Poma (Golden y Royal Gala)
Pera, Pinya, Meló d'Alger
+ suc de taronja 1/semana

DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 53

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Macarrons integral amb atún, tomaca, olives negres i formatge</p> <p>Truita de carabasseta i creilla amb pernil serrà</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Mini broquetes de pollastre amb verdures</p>	<p>4</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols blancs guisats a la vinagreta - Plat ecològic</p> <p>Entrepà valencià de samfaina casolana</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Cous cous amb especies Luç amb albergínia a la mel /Fruita</p>	<p>5</p> <p>Encisam, tomaca, dacsa, cogombre, remolabxa, poma</p> <p>Sopa d'olla amb lletres</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creilles rostides amb pebre roig</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Ou /Fruita</p>	<p>6</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creilla, tomaca, botifarra)</p> <p>Calamars enfarinats casolans amb salsa tàrtara casolana</p> <p>Fruita</p> <p>Panolla amb sal "Fajita" /Fruita</p>	<p>7</p> <p>Tosta de hummus de garrofó valencià</p> <p>Crema mediterrània de verdures de temporada - Plat ecològic</p> <p>Llollo adobat cassolà amb faves</p> <p>Lacti</p> <p>Bròquil al vapor Peix blanc /Fruita</p>
<p>10</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llentilles amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Pizza cassolana</p> <p>Fruita</p> <p>Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Peix blau /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Aladros a l'andalusa (farina) i crudités de verdures amb salsa de iogurt</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de verdures Mandonguilles vegetals /Fruita</p>	<p>12</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Amanida primaveral (creilla, vegetals, dacsa, tonyina i olives)</p> <p>Rellom de porc al forn amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Luç al forn amb samfaina casolana /Fruita</p>	<p>13</p> <p>Chupito de crema de meló</p> <p>Cigrons amb bledes i carabassa - Plat ecològic</p> <p>Regirat d'ou camperol amb pernil, creilles</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Bròquil al vapor Carn roja magra /Fruita</p>	<p>14</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Tallarins al pesto roig amb formatge</p> <p>Luç a la marinera amb gambetes, clotxines i pèsols</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Carxofes saltejades Truita de ceba /Fruita</p>
<p>17</p> <p>Hummus d'albergínia amb natxos</p> <p>Fideuà de verdures de la iaia Consuelo (RECEPTA GUANYADORA)</p> <p>Bunyols de bacallà amb ensalada de verdures fresques</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Xulla de l'horta /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Amanida fresca ecològica amb fruita</p> <p>Crema bretona de fesols P/ECO</p> <p>Pit de titot al curri amb creilles</p> <p>Lacti</p> <p>Quinoa amb especies Peix a la llima /Fruita</p>	<p>19</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Arròs tres delícies infantil</p> <p>Salmó fresc a la planxa amb mongetes ofegades</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carabasseta Carn d'au /Fruita</p>	<p>20</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Guisat de sépia, creilles i carlota amb fons de llotja</p> <p>Galtes de porc estofats amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de verdures Remenat de pèsols amb pernil /Fruita</p>	<p>21</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fabada vegetal - Plat ecològic</p> <p>Pollastre rostit amb creilles rostides amb romer</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Escalvada Peix blanc /Fruita</p>
<p>24</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Amanida (pasta, tomaca, dacsa, edamame, carlota, olives negres)</p> <p>Luç gratinat provençal amb pimentó torrat</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínia farcida de verdures Mandonguilles de pollastre /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llentilles amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Truita de patates amb formatge "villalón"</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Arròs integral amb verdures Gall amb graellada de verdures /Fruita</p>	<p>26</p> <p>JORNADA INVENTS Aloko (xips de plàtan mascle fregit)</p> <p>Crema saint Germain</p> <p>Estofat de vedella amb bulgur</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Tomaca farcida Quiche de verdures /Fruita</p>	<p>27</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Lasanya casolana (magre, verdura, llet, farina, formatge)</p> <p>Lobarro fresc a l'esquena amb tomaca provençal</p> <p>Fruita</p> <p>Creilles torrades farcides d'espínacs Croquetes casolanes de llegums /Fruita</p>	<p>28</p> <p>Tomaca ecològica i formatge valencià</p> <p>Amanida Russa (tonyina, ou, creilla, pèsol, carlota, maionesa) amb picos</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus Peix a la llima /Fruita</p>
<p>31</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Ensalada de quinoa, vegetals i olives/ Sopa minestrone</p> <p>Hamburguesa completa amb tomaca i formatge amb creilles braves</p> <p>Postre especial</p> <p>Panolla amb sal Peix al papillote /Fruita</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:

Fresa, Banana
Manzana (Golden y Royal Gala)
Pera, Piña, Sandía
+ zumo de naranja 1/semana

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 53

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>3</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 792,48 FROT 26,91g CA 187,52mg FE 6,25mg HDC 106,62g LIP 30,70g</p> <p>1º Macarrones integrales con tapenade (atún, tomate, aceituna negra, queso)</p> <p>2º Tortilla de patata y calabacín con jamón serrano</p> <p>P Fruta</p> <p>S Chips de boniato al horno Mini brochetas de pollo con verduras /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 888,78 FROT 26,35g CA 238,66mg FE 9,61mg HDC 134,32g LIP 28,48g</p> <p>1º Alubias blancas guisadas a la vinagreta - Plato ecológico</p> <p>2º Pepito valenciano de pisto casero</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Cous cous con especias Merluza con berenjenas a la miel /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana KCAL 859,43 FROT 58,13g CA 150,91mg FE 8,23mg HDC 96,77g LIP 32,29g</p> <p>1º Sopa de cocido con letras</p> <p>2º Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Huevo /Fruta</p>	<p>6</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 960,76 FROT 34,14g CA 181,62mg FE 7,64mg HDC 83,68g LIP 54,39g</p> <p>1º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>2º Calamares enharinados caseros con salsa tártara casera</p> <p>P Fruta</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Fajita /Fruta</p>	<p>7</p> <p>E Tosta de hummus de garrofón valenciano KCAL 811,99 FROT 32,17g CA 243,85mg FE 6,00mg HDC 71,59g LIP 57,28g</p> <p>1º Crema mediterránea de verduras de temporada - Plato ecológico</p> <p>2º Lomo adobado casero con habas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Brócoli al vapor Pescado blanco /Fruta</p>
<p>10</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 918,14 FROT 39,95g CA 296,97mg FE 8,04mg HDC 128,53g LIP 20,31g</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico</p> <p>2º Pizza casera</p> <p>P Fruta</p> <p>S Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Pescado azul /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 918,14 FROT 34,91g CA 169,54mg FE 4,80mg HDC 113,02g LIP 36,62g</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Boquerones a la andaluza (harina) y crudités de verduras con salsa de yogur</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de verduras Albóndigas vegetales /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 842,39 FROT 32,79g CA 103,81mg FE 5,35mg HDC 94,24g LIP 34,75g</p> <p>1º Ensalada Primavera (patata, vegetales, maíz, atún, aceitunas)</p> <p>2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>S Champiñones gratinados Merluza al horno con pisto casero /Fruta</p>	<p>13</p> <p>E Chupito de crema de melón KCAL 936,82 FROT 38,70g CA 461,79mg FE 10,37mg HDC 108,50g LIP 38,80g</p> <p>1º Garbanzos con acelgas y calabaza - Plato ecológico</p> <p>2º Revuelto de huevos camperos con patatas y jamón serrano</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>S Brócoli al vapor Carne roja magra /Fruta</p>	<p>14</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 953,59 FROT 49,35g CA 502,27mg FE 9,58mg HDC 122,51g LIP 30,21g</p> <p>1º Tallarines al pesto rojo con queso</p> <p>2º Merluza a la marinera con gambitas, mejillones y guisantes</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Alcachofas salteadas Tortilla de cebolla /Fruta</p>
<p>17</p> <p>E Hummus de berenjena con nachos KCAL 842,19 FROT 36,47g CA 95,40mg FE 7,87mg HDC 129,43g LIP 41,53g</p> <p>1º Fideuà de verduras de la abuela consuelo (RECETA GANADORA)</p> <p>2º Buñuelos de bacalao con ensalada de verduras frescas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Brochetas de verduras Chuleta de huerta /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada fresca ecológica con fruta KCAL 875,89 FROT 48,72g CA 378,62mg FE 9,54mg HDC 99,37g LIP 30,33g</p> <p>1º Crema bretona de alubias P/ECO</p> <p>2º Pechuga de pavo al curry con patatas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Quinoa con especias Pescado al limón /Fruta</p>	<p>19</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 845,98 FROT 30,63g CA 88,88mg FE 4,69mg HDC 109,01g LIP 32,63g</p> <p>1º Arroz tres delicias infantil</p> <p>2º Salmón fresco a la plancha con judías verdes rehogadas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de calabacín Carne de ave /Fruta</p>	<p>20</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 777,84 FROT 38,61g CA 179,87mg FE 7,34mg HDC 111,57g LIP 22,48g</p> <p>1º Guisado de sepia, patatas y zanahoria con fondo de lonja</p> <p>2º Carrilleras estofadas con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>S Sopa de verduras Revuelto de guisantes con jamón /Fruta</p>	<p>21</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 771,91 FROT 43,61g CA 231,55mg FE 9,96mg HDC 106,74g LIP 17,89g</p> <p>1º Fabada vegetal - Plato ecológico</p> <p>2º Pollo rustido con patatas asadas al romero</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Escalivada Pescado blanco /Fruta</p>
<p>24</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 770,69 FROT 45,16g CA 278,38mg FE 9,24mg HDC 139,30g LIP 22,80g</p> <p>1º Ensalada de pasta con edamame, zanahoria, tomate, maíz y aceitunas negras</p> <p>2º Merluza gratinado provenzal con pimiento asado</p> <p>P Fruta</p> <p>S Berenjena rellena de verduras Albóndigas de pollo /Fruta</p>	<p>25</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 788,91 FROT 32,23g CA 221,98mg FE 9,09mg HDC 103,30g LIP 28,35g</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico</p> <p>2º Tortilla de patata con queso villalón</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Arroz integral con verduras Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p>	<p>26</p> <p>E JORNADA INVENTOS Aloko (chips de plátano macho frito) KCAL 986,80 FROT 31,83g CA 226,13mg FE 5,59mg HDC 96,89g LIP 49,64g</p> <p>1º Crema saint Germaine</p> <p>2º Estofado de ternera con bulgur</p> <p>P Yogurt Artesano</p> <p>S Tomate relleno Quiche de verduras /Fruta</p>	<p>27</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 967,45 FROT 48,41g CA 276,82mg FE 8,18mg HDC 127,52g LIP 47,47g</p> <p>1º Lasaña casera (magro, verdura, leche, harina, queso)</p> <p>2º Lubina fresca a la espalda con tomate provenzal</p> <p>P Fruta</p> <p>S Patatas asadas rellenas de espinacas Croquetas caseras de legumbres /Fruta</p>	<p>28</p> <p>E Tomate ecológico y queso servilleta valenciano KCAL 939,90 FROT 37,23g CA 298,06mg FE 4,27mg HDC 105,41g LIP 40,75g</p> <p>1º Ens. Rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa) con picos</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tosta de hummus Pescado al limón /Fruta</p>
<p>31</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 760,48 FROT 19,13g CA 182,06mg FE 4,75mg HDC 122,70g LIP 21,78g</p> <p>1º Ensalada de quinoa, vegetales y aceitunas/ Sopa minestrone</p> <p>2º Hamburguesa completa con tomate y queso con patatas bravas</p> <p>P Postre especial</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Pescado al papillote /Fruta</p>				