

Colegio San Vicente Ferrer PP Dominicos

usuario: s_vicente_ferrer_dominicos
contraseña: 176_s_vicente_ferrer_dominicos

Juny - 2021 Basal

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Meló d'Alger, Meló,
Poma, Albercoc, Bresquilla
Cirera, Pinya

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>Calamars enfarinats amb salsa tàrtara</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Truita de xampinyons /Fruita</p>	<p>2</p> <p>Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p>Crema de carlota, porro i llegums amb tostons integrals</p> <p>Pollastre amb all amb creïlles fregides</p> <p>Lacti</p> <p>Broquetes de verdures Peix a la llima /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Filet de lluç planxa amb pésoles ofegats</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínia farcida de verdures Carne blanca /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llenties amb verdures P/ECO</p> <p>Fregit valencià amb pisto/inf llonganisses</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Bròquil al vapor Peix blau /Fruita</p>	
<p>7</p> <p>Encisam, tomaca, dacsa, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures</p> <p>Truita de creïlla amb croqueta de la iaia</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carlota Sandvitx vegetal amb formatge /Fruita</p>	<p>8</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>Costelles barbacoa amb creïlles /Infantil: Goulash de magre</p> <p>Iogurt Artesà</p> <p>Amanida de tomata i alvocat Peix blanc /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Bacallà gratinat (bacallà, formatge crema) amb carxofes</p> <p>Fruita</p> <p>Pésoles amb pernil i ceba Carne blanca /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Ensalada de creïlla, edamame, ou i vegetals /Infantil: Puré de verdures</p> <p>Pollastre rostit i poma amb panotxa de dacsa</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de sèmola i verdures Peix al papillote /Fruita</p>	<p>11</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>"Fajita" de pernil dolç i formatge</p> <p>Fideuà de peix i marisc (fons de llotja)</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig plantxa Regirat de faves amb pernil /Fruita</p>
<p>14</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Ensalada d'espírels (pinya, formatge fresc, olives i vegetals)</p> <p>Pit de pollastre a la crema i xampinyons amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb pasta Ous al plat /Fruita</p>	<p>15</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Cigrons amb verdures (ceba, carlota, bledes) P/ECO</p> <p>Friede de pasta fullada (llonganissa, tomaca)</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Xips de moniato al forn Carn roja magra /Fruita</p>	<p>16</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Ous farcits i amanida russa</p> <p>Arròs a banda</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures Croquetes casolanes de llegums /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa de fideus amb verdures</p> <p>Escalopa de llom (empanat casolà) amb pimentó torrat</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Hamburguesa de lluç /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Llenties a la riojana (verdures, xoriço)</p> <p>Truita de creïlla amb "pa, tomaca i pernil"</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Taboule de couscous Carne blanca /Fruita</p>
<p>21</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, dacsa, cogombre, remolatxa</p> <p>Espaguetis amb bolonyesa vegetal, verdures i tomaca</p> <p>Salmó a la planxa amb bròcoli a l'all julivert</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Titot a tacs amb carabasseta /Fruita</p>	<p>22</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Crema mediterrània de verdures de temporada - P/ECO amb tostons integrals</p> <p>Relom de porc al forn amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Lluç i torrada de tomata /Fruita</p>	<p>23</p> <p>Broqueta de cherry i formatge valencià</p> <p>Creïlles braves, sépia i gambes amb gavardina</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Gelat</p> <p>Amanida completa Quiche de salmó i porros /Fruita</p>	<p>24</p> <p>Encisam, tomaca, dacsa, carlota</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Filet de lluç planxa amb pésoles ofegats</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínia farcida de verdures Carne blanca /Fruita</p>	<p>25</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Llenties amb verdures P/ECO</p> <p>Fregit valencià amb pisto/inf llonganisses</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Bròquil al vapor Peix blau /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.

**Colegio San Vicente Ferrer
PP Dominicos**

usuario: s_vicente_ferrer_dominicos
contraseña: 176_s_vicente_ferrer_dominicos

Junio - 2021 Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Sandía, Melón, Nectarina
Manzana, Albaricoque, Melocotón
Cereza, Piña

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 Calamares enharinados con salsa tártara</p> <p>2º Arròs rossejat</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Tortilla de champiñones /Fruta</p>	<p>2</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña</p> <p>1º Crema de zanahoria, puerro y legumbres con tostones integrales</p> <p>2º Pollo al ajillo con patatas fritas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Brochetas de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>2º Filete de merluza plancha con guisantes rehogados</p> <p>P Fruta</p> <p>S Berenjena rellena de verduras Carne blanca /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>2º Frito valenciano con pisto/inf longnaizas</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Brócoli al vapor Pescado azul /Fruta</p>	
<p>7</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras</p> <p>2º Tortilla de patata con croqueta de la abuela</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de zanahoria Sandwich vegetal con queso /Fruta</p>	<p>8</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Alubias blancas con verduras - P/ECO</p> <p>2º Costillas barbacoa con patatas /Infantil: Goulash de magro</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>S Ensalada de tomate y aguacate Pescado blanco /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Bacalao gratinado (bacalao, queso crema) con alcachofas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Guisantes con cebolla y jamón Carne blanca /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Ensalada de patata, edamame, huevo y vegetales /Infantil: Puré de verduras</p> <p>2º Pollo asado y manzana con mazorca de maíz</p> <p>P Fruta</p> <p>S Sopa de sémola y verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Fajita de jamón york y queso</p> <p>2º Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja)</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Cebolleta y pimiento rojo plancha Revuelto de habas con jamón /Fruta</p>
<p>14</p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Ensalada de espirales (piña, queso fresco, olivas y vegetales)</p> <p>2º Pechuga de pollo a la crema y champiñones con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Verduras salteadas con pasta Huevos al plato /Fruta</p>	<p>15</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Garbanzos con verduras (cebolla, zanahoria, acelgas) P/ECO</p> <p>2º Friand de hojaldre (salchicha, tomate)</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Chips de boniato al horno Carne roja magra /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Huevos rellenos y ensaladilla rusa</p> <p>2º Arroz a banda</p> <p>P Fruta</p> <p>S Wok de verduras Croquetas caseras de legumbres /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de fideos con verduras</p> <p>2º Escalope de lomo (empanado casero) con pimiento asado</p> <p>P Fruta</p> <p>S Judías verdes salteadas Hamburguesa de merluza /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Lentejas a la riojana (verduras, chorizo)</p> <p>2º Tortilla de patata con "pa, tomaca i pernil"</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>S Tabulé de couscous Carne blanca /Fruta</p>
<p>21</p> <p>E Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha</p> <p>1º Espaguetis con boloñesa vegetal, verduras y tomate</p> <p>2º Salmón a la plancha con brócoli al ajoperejil</p> <p>P Fruta</p> <p>S Escalivada Pavo a tacos con calabacín /Fruta</p>	<p>22</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Crema mediterránea de verduras de temporada - P/ECO con tostones integrales</p> <p>2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>S Champiñones gratinados Merluza y tosta de tomate /Fruta</p>	<p>23</p> <p>E Brocheta de cherry y queso servilleta valenciano</p> <p>1º Patatas bravas, sepia y gambas con gabardina</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Helado</p> <p>S Ensalada completa Quiche de salmón y puerros /Fruta</p>	<p>24</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>25</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.

EL MENÚ DE JUNY EN 1 MINUT

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Us portem **receptes tradicionals**, les de tota la vida.

(Lentilles a la riojana, arròs rossetjat, paella valenciana, arròs a banda)



Continuem **innovant** amb els nostres plats: aquest mes **bolonyesa vegetal**.



Coneixes els nostres lactis **valencians i artesanals?** Riquíssims!

Li donem una volta a les **amanides fresquíssimes**.

(Amanides de creïlla amb edamame, amanida d'espivals, amanida russa, gaspatxo,...)



24% de plats eco i **71%** de proximitat.



Quasi, quasi estem a l'estiu i tenim per a postres **meló i meló d'Alger**.



I acabem el mes amb un **menú especial fi de curs**.

(Creïlles braves, sépia, gambes amb gavadina i paella valenciana amb pollastre de camp, nyam!)



DONA-LI UNA ULLADA!!

