

## Colegio San Vicente Ferrer PP Dominicos

usuario: s\_vicente\_ferrer\_dominicos

contraseña: 176\_s\_vicente\_ferrer\_dominicos

Setembre - 2021 Basal

### FRUITES DE TEMPORADA:

Meló d'alger i tot l'any  
pruna, pera blanquilla  
pera llimonera i poma golden

DESCARREGA'T  
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 53

### VALOR DIFERENCIADOR



### AL·LÈRGENS



Menú	1	2	3																																																																								
<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td></td><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	1	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA		P	FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>2</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td></td><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	2	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA		P	FE	S		HDC			LIP												
E	KCAL																																																																										
1º	PROT																																																																										
2º	CA																																																																										
P	FE																																																																										
S	HDC																																																																										
	LIP																																																																										
E	KCAL																																																																										
1º	PROT																																																																										
2º	CA																																																																										
P	FE																																																																										
S	HDC																																																																										
	LIP																																																																										
1	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
	P	FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
2	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
	P	FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
<table border="1"> <tr><td>6</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	6	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>7</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	7	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>8</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	8	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>9</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	9	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP
6	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
7	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
8	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
9	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
<table border="1"> <tr><td>13</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	13	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>14</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	14	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>15</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	15	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>16</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	16	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP
13	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
14	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
15	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
16	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
<table border="1"> <tr><td>20</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	20	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>21</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	21	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>22</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	22	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>23</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	23	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP
20	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
21	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
22	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
23	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
<table border="1"> <tr><td>27</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	27	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>28</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	28	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>29</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	29	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP	<table border="1"> <tr><td>30</td><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td></td><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td></td><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td></td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td></td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	30	E	KCAL		1º	PROT		2º	CA	P		FE	S		HDC			LIP
27	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
28	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
29	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									
30	E	KCAL																																																																									
	1º	PROT																																																																									
	2º	CA																																																																									
P		FE																																																																									
S		HDC																																																																									
		LIP																																																																									

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

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

Septiembre - 2021 Basal

### FRUTAS DE TEMPORADA:

Sandía, melón  
Ciruela, pera blanquilla  
pera limonera, manzana golden

### DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 53

### VALOR DIFERENCIADOR



### ALERGENOS



Menú	Comida	Porción	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
1	E							
	1º							
	2º							
	P							
2	E							
	1º							
	2º							
	P							
3	E							
	1º							
	2º							
	P							
6	E							
	1º							
	2º							
	P							
7	E							
	1º							
	2º							
	P							
8	E	Ensalada fresca ecológica	945,17					
	1º	Sopa de fideos con verduras	36,56g					
	2º	Hamburguesa completa con tomate y queso con patatas fritas	258,08mg					
	P	Fruta	7,76mg					
9	E	Lechuga, maíz, pepino, pimiento, rábano, queso	903,88					
	1º	Arroz de verduras con pak choi	32,77g					
	2º	Merluza en salsa de zanahoria	381,23mg					
	P	Yogur Artesano	4,96mg					
10	E	Ensalada fresca ecológica	847,55					
	1º	Lentejas con verduras P/ECO	48,22g					
	2º	Pechuga pollo a la crema con gnocchis	210,83mg					
	P	Fruta ecológica	9,29mg					
13	E	Ensalada fresca ecológica	996,79					
	1º	Crema de verduras y legumbres P/ECO	34,08g					
	2º	Pizza casera artesana (pizzero)	300,21mg					
	P	Fruta ecológica	6,76mg					
14	E	Tosta de hummus	772,84					
	1º	Ensalada de quinoa y vegetales/inf sopa	34,77g					
	2º	Solomillo de cerdo al horno con patatas al pimentón	132,06mg					
	P	Fruta	6,76mg					
15	E	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria	784,05					
	1º	Caracolas a la carbonara	34,41g					
	2º	Tortilla de berenjena con queso tronchón	543,44mg					
	P	Fruta	5,04mg					
16	E	DÍA MUNDIAL DEL GUACAMOLE Tosta de guacamole	894,16					
	1º	Ensalada (lechuga, roble, tomate, pepino, atún, huevo, espárragos, aliño especial)	41,14g					
	2º	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)	285,40mg					
	P	Lácteo	8,43mg					
17	E	Chupito de crema de melón	787,71					
	1º	Ensalada alemana/inf Puré de verduras	33,71g					
	2º	Bacalao al horno con pisto casero	243,78mg					
	P	Fruta	5,27mg					
20	E	Lechuga, maíz, pepino, zanahoria, pasas	951,71					
	1º	Lentejas estofadas (magro de cerdo, chorizo, patata, cebolla, zanahoria)	46,09g					
	2º	Lomos de merluza provenzal con brócoli	201,04mg					
	P	Fruta	9,86mg					
21	E	Gazpacho andaluz P/ECO	762,84					
	1º	Crema mediterránea de verduras de temporada - P/ECO	30,34g					
	2º	Entremuslo de pollo a la italiana con patatas	246,18mg					
	P	Fruta	5,91mg					
22	E	Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha	849,23					
	1º	Calamares a la andaluza con salsa tártara	26,73g					
	2º	Arroz de secreto, calabaza y setas	134,98mg					
	P	Fruta	4,71mg					
23	E	Ensalada fresca ecológica	953,36					
	1º	Garbanzos con verduras P/ECO	36,52g					
	2º	Tortilla de patata con "pa, tomaca i pernil"	418,36mg					
	P	Yogur natural valenciano	11,33mg					
24	E	Gazpacho andaluz	845,17					
	1º	Ensalada de pasta con pollo y vegetales	37,45g					
	2º	Salmón a la plancha con judías verdes rehogadas	115,43mg					
	P	Fruta	5,88mg					
27	E	Tomate ecológico y queso servilleta valenciano	962,50					
	1º	Fideuà de verduras y champiñones	40,47g					
	2º	Bacalao gratinado (con lactonesa) con guisantes	317,01mg					
	P	Fruta	5,29mg					
28	E	Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria	913,81					
	1º	Sopa cocido con fideos	43,76g					
	2º	Tortilla de patata con croqueta de la abuela	170,18mg					
	P	Fruta	8,75mg					
29	E	Ensalada fresca ecológica	869,52					
	1º	Alubias blancas con verduras - P/ECO	35,78g					
	2º	Goulash de ternera con cous cous	188,37mg					
	P	Fruta ecológica	8,74mg					
30	E	Gazpacho andaluz	924,73					
	1º	Ens. rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa)	29,97g					
	2º	Paella valenciana con pollo de campo	270,38mg					
	P	Lácteo	3,88mg					
25	E							
	1º							
	2º							
	P							
26	E							
	1º							
	2º							
	P							
31	E							
	1º							
	2º							
	P							
32	E							
	1º							
	2º							
	P							
33	E							
	1º							
	2º							
	P							
34	E							
	1º							
	2º							
	P							
35	E							
	1º							
	2º							
	P							
36	E							
	1º							
	2º							
	P							
37	E							
	1º							
	2º							
	P							
38	E							
	1º							
	2º							
	P							
39	E							
	1º							
	2º							
	P							
40	E							
	1º							
	2º							
	P							
41	E							
	1º							
	2º							
	P							
42	E							
	1º							
	2º							
	P							
43	E							
	1º							
	2º							
	P							
44	E							
	1º							
	2º							
	P							
45	E							
	1º							
	2º							
	P							
46	E							
	1º							
	2º							
	P							
47	E							
	1º							
	2º							
	P							
48	E							
	1º							
	2º							
	P							
49	E							
	1º							
	2º							
	P							
50	E							
	1º							
	2º							
	P							
51	E							
	1º							
	2º							
	P							
52	E							
	1º							
	2º							
	P							
53	E							
	1º							
	2º							
	P							
54	E							
	1º							
	2º							
	P							
55	E							
	1º							
	2º							
	P							
56	E							
	1º							
	2º							
	P							
57	E							