

FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Caquis, Banana
Meló, Mandarina, Taronja
Poma, Pruna
Torna el suc natural!!

**DESCARREGA'T
LA NOSTRA APP**



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 53

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Festiu</p> <p>2º</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Peix blanc /Fruita</p>	<p>2</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Llentilles amb verdures i arròs integral</p> <p>2º Truita de creilla amb formatge</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Peix blanc /Fruita</p>	<p>3</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Fusilli amb bolets i xampinyons als 4 formatges</p> <p>2º Lluc a la marinera</p> <p>P Iogurt Artesà</p> <p>S Ceba tendra i pimentó roig plantxa Carne blanca /Fruita</p>	<p>4</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Sopa d'olla amb fideus</p> <p>2º Hamburguesa completa amb tomaca i formatge amb creïlles rostides "tex-mex"</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Crema de carabassa Peix al papillote /Fruita</p>	<p>5</p> <p>E Hummus de carlota i coques de dacsa</p> <p>1º Rabes a l'andalus amb salsa tàrtara i cherries</p> <p>2º Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Amanida completa Carn roja magra /Fruita</p>
<p>8</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota</p> <p>1º Macarrons integrals en salsa de carabassa</p> <p>2º Crunch de salmó amb salsa de soja amb pèsols ofegats</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bullit valencià Ou /Fruita</p>	<p>9</p> <p>E Amanida d'enciams, tomàquet, espàrrec, pastanaga i magrana</p> <p>1º Crema bretona de fesols amb tostons</p> <p>2º Pollastre amb all amb creïlles al pebre</p> <p>P Lacti</p> <p>S Tajin de Verdures Peix blanc /Fruita</p>	<p>10</p> <p>E Tomaca i formatge valencià</p> <p>1º Croquetes selectes amb ensalada de fulla verda</p> <p>2º Arròs del senyoret</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carxofes saltejades Carn blanca magra /Fruita</p>	<p>11</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Potatge de cigrons amb espinacs (P/ECO)</p> <p>2º Ous de gallines felices camperols amb creïlla i pernil</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Quinoa amb espècies Peix a la llima /Fruita</p>	<p>12</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Sopa d'au amb pasta</p> <p>2º Mandonguilles de carn amb arròs pilaf</p> <p>P Fruita</p> <p>S Panolla amb sal Sandvitx vegetal /Fruita</p>
<p>15</p> <p>E Xips de boniato</p> <p>1º Llentilles a la jardineria amb poma</p> <p>2º Embotit valencià amb puré de creïlles</p> <p>P Fruita</p> <p>S Verdurites estofades amb pollastre Quesadillas casolanes /Fruita</p>	<p>16</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs i mandarina</p> <p>1º Tortellini a la carbonara</p> <p>2º Abadejo a la biscaina</p> <p>P Iogurt natural valencià</p> <p>S Taboude de couscous Carn d'au /Fruita</p>	<p>17</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Fabada vegetal P/ECO</p> <p>2º Libret de llom (empanat casolà) amb creïlles</p> <p>P Fruita</p> <p>S Abergina farcida de soja texturitzada Minestra saltejada /Fruita</p>	<p>18</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2º Ventresca de lluc amb bròcoli</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Amanida de cogombre, tomata i formatge fresc Hamburguesa de llentilles /Fruita</p>	<p>19</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Bullit valencià/Puré de bullit (inf)</p> <p>2º Polit al curri amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Amanida completa Truita de carabasseta i alvocat /Fruita</p>
<p>22</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Guisat de creïlles amb costelles i magre</p> <p>2º Coca casolana de titaina valenciana</p> <p>P Fruita</p> <p>S Wok de verdures Croquetes casolanes de llegums /Fruita</p>	<p>23</p> <p>E Encisam, tomaca, dacsa, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>1º Cigrons estofats amb nap</p> <p>2º Pollastre a la castellana amb panolla</p> <p>P Lacti</p> <p>S Sopa de sèmola i verdures Peix blau /Fruita</p>	<p>24</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Espaguetis a la italiana (verdures triturades, tomaca, formatge)</p> <p>2º Filet de lluc gratinat provençal amb tirabeques</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Coliflor amb creïlla Remenat de bajoquetes /Fruita</p>	<p>25</p> <p>J. GASTRONOMIA "LA CREPÈRIE" "Le salade parisienne"</p> <p>1º Vichyssoise (Crema de porros)</p> <p>2º Crepes bordelés de york i formatge</p> <p>P Crepes de xocolata</p> <p>S Bròqui al vapor Peix al papillote /Fruita</p>	<p>26</p> <p>E Tomaca natural y formatge fresc</p> <p>1º Ous farcits i amanida russa</p> <p>2º Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bajoqueta saltejada Hamburguesa de lluc /Fruita</p>
<p>29</p> <p>E Crudités amb salsa de iogurt</p> <p>1º Canelons gratinats</p> <p>2º Aladroc en tempura amb amanida</p> <p>P Fruita</p> <p>S Tosta d'hummus Remenat de pèsols amb pernil /Fruita</p>	<p>30</p> <p>E Amanida fresca ecològica</p> <p>1º Sopa d'olla amb fideus</p> <p>2º Aletes de pollastre en salsa barbacoa amb creïlles</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Broquetes de verdures Peix blanc /Fruita</p>			

Colegio San Vicente Ferrer
PP Dominicos

usuario: s_vicente_ferrer_dominicos
contraseña: 176_s_vicente_ferrer_dominicos

Noviembre - 2021 Basal

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Banana
Melón, Mandarina, Naranja
Manzana, Ciruela
¡¡Vuelve el zumo natural!!

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 53

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>E Festivo</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Pescado blanco /Fruta</p>	<p>2</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Lentejas con verduras y arroz integral</p> <p>2º Tortilla de patata con queso tronchón</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Pescado blanco /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Fusilli con setas y champiñones a los 4 quesos</p> <p>2º Merluza a la marinera</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>S Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne blanca /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa cocido con fideos</p> <p>2º Hamburguesa completa con tomate y queso con patatas asadas tex-mex</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Crema de calabaza Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>5</p> <p>E Hummus de zanahoria y tortitas de maíz</p> <p>1º Rabas a la andaluza con salsa tártara y cherries</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Carne roja magra /Fruta</p>
<p>8</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Macarrones integrales en salsa de calabaza</p> <p>2º Crunch de salmón con salsa de soja con guisantes rehogados</p> <p>P Fruta</p> <p>S Hervido valenciano Huevo /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Ensalada de lechugas, tomate, espárrago, zanahoria y granada</p> <p>1º Crema bretona de alubias con tostones</p> <p>2º Pollo al ajillo con patatas al pimentón</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Tajin de Verduras Pescado blanco /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Tomate y queso servilleta valenciano</p> <p>1º Croquetas selectas con ensalada de hoja verde</p> <p>2º Arroz del senyoret</p> <p>P Fruta</p> <p>S Alcachofas salteadas Carne blanca magra /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Potaje de garbanzos con espinacas (P/ECO)</p> <p>2º Huevos de gallinas felices camperos con patata y jamón</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Quinoa con especias Pescado al limón /Fruta</p>	<p>12</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de ave con estrellitas</p> <p>2º Albóndigas de carne con arroz pilaf</p> <p>P Fruta</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Sandwich vegetal /Fruta</p>
<p>15</p> <p>E Chips de boniato</p> <p>1º Lentejas a la jardinera con manzana</p> <p>2º Embudido valenciano con puré de patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Verduras estofadas con pollo Quesadillas caseras /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos y mandarina</p> <p>1º Tortellini a la carbonara (bacon, champiñón, nata)</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>S Tabulé de couscous Carne de ave /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Fabada vegetal P/ECO</p> <p>2º Librito de lomo (empanado casero) con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Berenjena rellena de soja texturizada Menestra salteada /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Ventresca de merluza con brócoli</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Hamburguesa de lentejas /Fruta</p>	<p>19</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Hervido valenciano/Puré de hervido (inf)</p> <p>2º Pavo al curry con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta</p>
<p>22</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Guisado de patata con magro y costillas</p> <p>2º Coca casera de titaina valenciana</p> <p>P Fruta</p> <p>S Wok de verduras Croquetas caseras de legumbres /Fruta</p>	<p>23</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana</p> <p>1º Garbanzos estofados con nabo</p> <p>2º Pollo a la castellana con mazorca de maíz</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Sopa de sémola y verduras Pescado azul /Fruta</p>	<p>24</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Espaguetis integrales a la italiana (verduras trituradas, tomate, queso)</p> <p>2º Filete de merluza a la provenzal con tirabeques</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Coilfor con patata Revuelto de judías verdes /Fruta</p>	<p>25</p> <p>J. GASTRONOMÍA "LA CREPËRIE" "Le salade parisienne"</p> <p>E Vichyssoise (crema de puerros)</p> <p>1º Crepe bordelés de york y queso</p> <p>2º Crepe de chocolate</p> <p>P Brócoli al vapor</p> <p>S Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>26</p> <p>E Tomate natural y queso fresco valenciano</p> <p>1º Huevos rellenos y ensaladilla rusa</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Fruta</p> <p>S Judías verdes salteadas Hamburguesa de merluza /Fruta</p>
<p>29</p> <p>E Crudités con salsa tzatziki</p> <p>1º Canelones gratinados</p> <p>2º Boquerones enharinados con ensalada</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tosta de hummus Revuelto de guisantes con jamón /Fruta</p>	<p>30</p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa cocido con fideos</p> <p>2º Alitas de pollo en salsa barbacoa con patatas</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Brochetas de verduras Pescado blanco /Fruta</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.