

## Colegio San Vicente Ferrer PP Dominicos

usuario: s\_vicente\_ferrer\_dominicos  
contraseña: 176\_s\_vicente\_ferrer\_dominicos

Maig - 2022 Basal

### FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Banana  
Poma, Maduixa  
Pinya, Meló d'Alger, Meló

DESCARREGA'T  
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 53

### VALOR DIFERENCIADOR



### AL·LÈRGENS



<p><b>2</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Espaguëtis integrals amb bolonyesa vegetal</p> <p>Abadejo al forn amb pésols saltats</p> <p>Fruita</p> <p>Bledes saltejades Broquetes de titot /Fruita</p>	<p><b>3</b></p> <p>Encisam, tomaca, ceba, cogombre, carlota</p> <p>Fesols blancs guisades a la vinagreta, ceba dolça i tomaca P/ECO</p> <p>Truita de creïlles i pa amb tomaca i jamón</p> <p>Fruita</p> <p>Bròquil al vapor Hamburguesa de soja /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Sopa d'estrelletes</p> <p>Pollastre rostit al forn amb herbes aromàtiques amb panolla</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>5</b></p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Verdures en tempura amb salsa romescu</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Lacti</p> <p>Minestra saltejada Truita de formatge /Fruita</p>	<p><b>6</b></p> <p>Salmorejo</p> <p>Ensalada d'espitals vegetals</p> <p>Ragout de carrillera amb xampinyons, puré de creïlla i poma</p> <p>Fruita</p> <p>Cous cous amb espècies Peix blanc /Fruita</p>
<p><b>9</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Llenties a l'hortolana</p> <p>Remenat d'ous campers amb patates bacó/ Inf Truita francesa</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit valencià Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>10</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Llacets als 4 formatges</p> <p>Filet de lluç planxa amb bròquil</p> <p>Fruita</p> <p>Quinoa amb espècies Albergina farcida de soja texturizada /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>Tomaca ecològica i formatge servilleta</p> <p>Estofat de porc amb verdures i creïlles</p> <p>Pizza mixta (tomata, xampinyons, perrill dolç i formatge)</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Verdures saltejades amb pasta Peix blau /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Crema de verdures mediterrània i llegums P/ECO amb tostons integrals</p> <p>Rellom al forn amb cous cous</p> <p>Iogurt valencià amb estic de pinya</p> <p>Gaspatxo Ous al plat /Fruita</p>	<p><b>13</b></p> <p>Tosta de hummus de garrofó</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Aladros en tempura amb amanida</p> <p>Fruita</p> <p>Espinacs amb beixamel Carn roja magra /Fruita</p>
<p><b>16</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Gallineta a la planxa amb juliana de verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Puré de creïlla amb cruixent de perrill Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Sopa d'olla (vedella, porc, au) amb verdures ecològiques</p> <p>Aletes de pollastre a la mel i mostassa amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>Crema freda de cogombre i poma</p> <p>Arròs tres delícies</p> <p>Crunch de salmó amb salsa de soja i cherris confitats</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Hamburguesa de pollastre i bròcol /Fruita</p>	<p><b>19</b></p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Cigrons amb espinacs i carabassa</p> <p>Truita d'albergínia amb formatge manxec</p> <p>Lacti</p> <p>Amanida completa Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>20</b></p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Amanida alemanya</p> <p>Fideuà de peix i marisc (fons de llotja)</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de xampinyó Pizza casolana de verdures fresques de</p>
<p><b>23</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>Llenties pardines amb verdures</p> <p>Truita de creïlla i ceba amb croqueta de la iaia</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carabasseta Mandonguilles vegetals /Fruita</p>	<p><b>24</b></p> <p>Encisam, tomaca, ceba, cogombre, carlota</p> <p>Arròs a la milanesa</p> <p>Lluç gratinat provençal amb pimentó italià</p> <p>Fruita</p> <p>Bròquil al vapor Carn blanca /Fruita</p>	<p><b>25</b></p> <p>Tomaca ecològica i formatge tendre</p> <p>Amanida de quinoa amb cigrons, vegetals i alvocat</p> <p>Polit al curri amb creïlles fregides a daus</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Quiche de verdures /Fruita</p>	<p><b>26</b></p> <p><b>JORNADA DELS SUPERHEROIS</b></p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Lasanya casolana/ Pessigolles a la italiana</p> <p>Corball fresc a l'esquena amb carabasseta a la planxa</p> <p>Iogurt Artesà</p> <p>Amanida de tomata i alvocat "Fajita" /Fruita</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>DÍA NACIONAL DEL CELÍAC</b></p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fabada vegetal P/ECO</p> <p>Llàgrimes de pollastre (empanat sense gluten) amb puré de carlota</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Bajoqueta saltejada Peix blanc /Fruita</p>
<p><b>30</b></p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, cogombre, poma</p> <p>Crema de pésols i carlota amb tostons integrals</p> <p>Embotit valencià amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba)</p> <p>Fruita</p> <p>Xips de moniato al forn Croquetes casolanes de llegums /Fruita</p>	<p><b>31</b></p> <p>Ensalada especial P/ECO</p> <p>"Quesadilla" de vegetals</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de quinoa Broquetes de tofu /Fruita</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

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

Mayo - 2022 Basal

### FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Banana  
Fresa, Manzana  
Piña, Sandía, Melón

### DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 53

### VALOR DIFERENCIADOR



### ALERGENOS



<p><b>2</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>Espaguetis integrales con boloñesa vegetal</p> <p>Bacalao al horno con guisantes salteados</p> <p>Fruta</p> <p>Acelgas salteadas Brochetas de pavo /Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria</p> <p>Alubias blancas guisadas a la vinagreta, cebolla dulce y tomate ECO</p> <p>Tortilla de patata y pan con tomate y jamón</p> <p>Fruta</p> <p>Brócoli al vapor Hamburguesa de soja /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Sopa de estrellas</p> <p>Pollo al horno con hierbas aromáticas con mazorca de maíz</p> <p>Fruta</p> <p>Escalivada Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Verduras en tempura en salsa romesco</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Lácteo</p> <p>Menestra salteada Tortilla de queso /Fruta</p>	<p><b>6</b></p> <p>Salmorejo</p> <p>Ensalada de espirales vegetales</p> <p>Ragout de carrillera con champiñones, puré de patata y manzana</p> <p>Fruta</p> <p>Cous cous con especias Pescado blanco /Fruta</p>
<p><b>9</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>Lentejas a la hortelana</p> <p>Revuelto de huevos camperos con patatas y bacon/ Inf Tortilla francesa</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido valenciano Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Lacitos 4 quesos</p> <p>Filete de merluza plancha con brócoli</p> <p>Fruta</p> <p>Quinoa con especias Berenjena rellena de soja texturizada /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>Tomate ECO y queso sevillleta</p> <p>Guisado de magro con verduras y patatas</p> <p>Pizza mixta (tomate, champiñón, jamón york y queso)</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Verduras salteadas con pasta Pescado azul /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Crema de verduras y legumbres P/ECO con tostones integrales</p> <p>Solomillo al horno con cous cous</p> <p>Yogur valenciano con stick de piña</p> <p>Gazpacho Huevos al plato /Fruta</p>	<p><b>13</b></p> <p>Tosta de hummus de garrofó</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Boquerones en tempura con ensalada</p> <p>Fruta</p> <p>Espinacas con bechamel Carne roja magra /Fruta</p>
<p><b>16</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)</p> <p>Gallineta a la plancha con juliana de verduras</p> <p>Fruta</p> <p>Puré de patata con crujiente de jamón Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>Ensalada con fruta</p> <p>Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>Alitas de pollo a la miel y mostaza con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Wok de verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>Crema fría de pepino y manzana</p> <p>Arroz tres delicias</p> <p>Crunch de salmón con salsa de soja y cherris confitados</p> <p>Fruta</p> <p>Champiñones gratinados Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Garbanzos con espinacas y calabaza</p> <p>Tortilla de berenjena con queso manchego</p> <p>Lácteo</p> <p>Ensalada completa Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>20</b></p> <p>Gazpacho andaluz</p> <p>Ensalada alemana</p> <p>Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja)</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de champiñón Pizza casera de verduras frescas de temporada</p>
<p><b>23</b></p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>Lentejas pardinas con verduras</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con croqueta de la abuela</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de calabacín Albóndigas vegetales /Fruta</p>	<p><b>24</b></p> <p>Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria</p> <p>Arroz a la milanesa</p> <p>Merluza gratinado provenzal con pimiento italiano</p> <p>Fruta</p> <p>Brócoli al vapor Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>25</b></p> <p>Tomate ecológico y queso fresco</p> <p>Ensalada de quinoa con garbanzos, vegetales y aguacate</p> <p>Pavo al curry con patatas fritas a dados</p> <p>Fruta</p> <p>Judías verdes salteadas Quiche de verduras /Fruta</p>	<p><b>26</b></p> <p><b>JORNADA DE LOS SUPERHÉROES</b></p> <p>Gazpacho andaluz</p> <p>Lasaña casera/ Coquillettes a la italiana</p> <p>Corvina fresca a la espalda con calabacín a la plancha</p> <p>Yogur Artesano</p> <p>Ensalada de tomate y aguacate Fajita /Fruta</p>	<p><b>27</b></p> <p><b>DÍA NACIONAL DEL CELÍACO</b></p> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Fabada vegetal P/ECO</p> <p>Lágrimas de pollo (empanado sin gluten) con puré de zanahoria</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Judías verdes salteadas Pescado blanco /Fruta</p>
<p><b>30</b></p> <p>Lechuga, tomate, maíz, pepino, manzana</p> <p>Crema de guisantes y zanahoria con tostones integrales</p> <p>Embutido valenciano con pisto (pimiento, tomate, cebolla)</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Croquetas caseras de legumbres /Fruta</p>	<p><b>31</b></p> <p>Ensalada especial P/ECO</p> <p>Quesadilla vegetal</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Fruta</p> <p>Sopa de quinoa Brocheta de tofu /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.

