

San Pedro Pascual

usuario: san_pedro_pascual
contraseña: 20_san_pedro_pascual

Novembre - 2020 SAP

FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Caquis, Plàtan
Meló, Mandarina, Taronja
Pomes, Pruna

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 56

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>2</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Llenties amb verdures</p> <p>Truita de carabasseta i creïlla amb pernil</p> <p>Fruita</p> <p>Carxofes saltejades Cous cous amb especies</p>	<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, cogombre, remolatxa, carlota</p> <p>Macarrons integrals amb verdures</p> <p>Luç a la basca amb pèsols ofegats</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Carabasseta a la plantxa Carn magra de porc</p>	<p>4</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures ecològiques</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles rostides amb pebre roig</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Crema de bròcoli i formatge Peix a la llima</p>	<p>5</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Aladros en tempura amb carlota vichy</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de floricol i creïlla Carn d'au</p>	<p>6</p> <p>Encisam, tomaca, olives, cogombre, palets de cranc</p> <p>Crema bretona de fesols i orellanes amb tostons integrals</p> <p>Mandonguilles en salsa amb xampinyó amb creïlles fregides a daus</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida de tomata i avocat Truita d'espàrrecs</p>
<p>9</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Macarrons genovesa</p> <p>Abadejo a la biscaina (ceba, tomaca, pimentó)</p> <p>Fruita</p> <p>Crepe de verdures Ou</p>	<p>10</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, cogombre, remolatxa, carlota</p> <p>Crema solferino (tomaca, porro, ceba) amb tostons integrals</p> <p>Relloom de porc al forn amb cous cous</p> <p>Lacti</p> <p>Tosta d'hummus Luç amb albergínia a la mel</p>	<p>11</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Cigrons amb carabassa i carlotes - Plat ecològic</p> <p>Truita de creïlla i ceba amb formatge</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Xampinyons gratinats Carne blanca</p>	<p>12</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota</p> <p>Sopa de peix amb clòtxines (fons de llotja)</p> <p>Pit de pollastre a la crema amb gnocchis</p> <p>Fruita</p> <p>Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Peix al papillote</p>	<p>13</p> <p>Xips de boniato</p> <p>Amanida completa (enciam, tomàquet cherry, formatge f. valenciano, ou)</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de marisc Pizza de verdures i formatge</p>
<p>16</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Canelons de tonyina (inf. Caragols italiana)</p> <p>Filet de luç gratinat provençal amb carxofes fresques</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carlota Carne blanca</p>	<p>17</p> <p>Encisam, tomaca, espàrrecs, pimentó, carlota, tonyina</p> <p>Llenties juliana</p> <p>Truita d'albergínia amb formatge cremós, rodanxa de tomàquet i oli d'alfàrega</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Minestra saltejada Peix blanc</p>	<p>18</p> <p>Encisam, tomaca, olives, ceba, dacsa, remolatxa</p> <p>Arròs melós amb bolets i rap</p> <p>Calamars enfarinats amb crudités de verdures</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de verdures Carn roja magra</p>	<p>19</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Sopa minestrone amb verdures fresques i estrelles</p> <p>Goulash de pollastre al curri amb creïlles</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Panolla amb sal Llenguado amb espàrrecs</p>	<p>20</p> <p>Dia mundial del xiquet/ Ensalada fresca ecològica</p> <p>Olleta alacantina vegetal (llegums, verdura, arròs, creïlla)</p> <p>Panini de verdures, xampinyó i formatge</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Remenat d'alls tendres</p>
<p>23</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Crema de pèsols amb mozzarella amb tostons integrals</p> <p>Truita de creïlla amb croqueta de la iaia</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Carne blanca</p>	<p>24</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Espaguetis a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Rap a la marinera</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Carne blanca</p>	<p>25</p> <p>Encisam, tomaca, olives, ceba, dacsa, remolatxa</p> <p>Sopa d'olla amb fideus</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles braves</p> <p>Fruita</p> <p>Espinacs saltejats amb panses i pinyons Truita de formatge</p>	<p>26</p> <p>Ensalada fresca ecològica</p> <p>Fabada vegetal P/ECO</p> <p>Llom mediterrani amb puré de poma</p> <p>Lacti</p> <p>Carabasseta a la plantxa Peix blau</p>	<p>27</p> <p>Tomaca i formatge tendre</p> <p>Amanida Russa (tonyina, ou, creïlla, pèsol, carlota, maionesa)</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Fruita</p> <p>Crepe de verdures Peix blanc</p>
<p>30</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Llenties amb verdures - Plat ecològic</p> <p>Crunch de salmó amb bròcoli</p> <p>Fruita</p> <p>Ceba tendra i pimentó roig plantxa Carn roja magra</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.

San Pedro Pascual

usuario: san_pedro_pascual
contraseña: 20_san_pedro_pascual

Noviembre - 2020 SAP

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Banana
Melón, Mandarina, Naranja,
Manzanas, Ciruela

**DESCARGA
NUESTRA APP**



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 56

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>2</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 799,14 FROT CA 36,66g CA 159,10mg FE HDC 10,39mg HDC 86,17g LIP 34,38g</p> <p>1º Lentejas con verduras 2º Tortilla de patata y calabacín con jamón serrano P Fruta</p> <p>S Alcachofas salteadas Cous cous con especias</p>	<p>3</p> <p>E Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha, zanahoria KCAL 794,90 FROT CA 35,48g CA 340,83mg FE HDC 8,04mg HDC 107,94g LIP 24,59g</p> <p>1º Espaguetis integrales con verduras 2º Merluza a la vasca con guisantes rehogados P Yogurt Artesano</p> <p>S Calabacín a la plancha Carne magra de cerdo</p>	<p>4</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 802,94 FROT CA 51,00g CA 158,69mg FE HDC 8,51mg HDC 97,27g LIP 27,10g</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas 2º Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón P Fruta ecológica</p> <p>S Crema de brócoli y queso Pescado al limón</p>	<p>5</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria KCAL 827,01 FROT CA 29,74g CA 96,58mg FE HDC 4,74mg HDC 112,98g LIP 28,97g</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo) 2º Boquerones en tempura con zanahoria vichy P Fruta</p> <p>S Hervido de coliflor y patata Carne de ave</p>	<p>6</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, pepino, palitos de cangrejo KCAL 963,74 FROT CA 31,86g CA 226,22mg FE HDC 8,22mg HDC 107,29g LIP 44,99g</p> <p>1º Crema bretona de alubias y orejones con tostones integrales 2º Albóndigas en salsa con champiñón con patatas fritas a dados P Fruta</p> <p>S Ensalada de tomate y aguacate Tortilla de espárragos</p>
<p>9</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 818,39 FROT CA 28,15g CA 199,17mg FE HDC 5,56mg HDC 105,94g LIP 32,85g</p> <p>1º Macarrones genovesa 2º Bacalao a la vizcaína (cebolla, tomate, pimiento) P Fruta</p> <p>S Crepe de verduras Huevo</p>	<p>10</p> <p>E Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha, zanahoria KCAL 843,24 FROT CA 35,86g CA 297,39mg FE HDC 5,57mg HDC 93,12g LIP 33,07g</p> <p>1º Crema solferino (tomate, puerro, cebolla) con tostones integrales 2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous P Lácteo</p> <p>S Tosta de hummus Merluza con berenjenas a la miel</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 885,03 FROT CA 36,22g CA 497,27mg FE HDC 10,88mg HDC 110,39g LIP 33,36g</p> <p>1º Garbanzos con calabaza y zanahoria Plato ecológico 2º Tortilla de patata y cebolla con queso tronchón P Fruta ecológica</p> <p>S Champiñones gratinados Carne blanca</p>	<p>12</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria KCAL 790,11 FROT CA 38,70g CA 192,90mg FE HDC 5,06mg HDC 88,96g LIP 38,66g</p> <p>1º Sopa de pescado con mejillones (fondo de lonja) 2º Pechuga pollo a la crema con gnocchis P Fruta</p> <p>S Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Pescado al papillote</p>	<p>13</p> <p>E Chips de boniato KCAL 849,82 FROT CA 27,62g CA 189,60mg FE HDC 6,51mg HDC 110,04g LIP 33,55g</p> <p>1º Ensalada completa (Lechuga, tomate cherry, queso f.valenciano, huevo) 2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla) P Fruta</p> <p>S Sopa de marisco Pizza de verduras y queso</p>
<p>16</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 946,38 FROT CA 42,25g CA 352,17mg FE HDC 4,84mg HDC 90,58g LIP 47,36g</p> <p>1º Canelones de atún (inf. caracolas italiana) 2º Filete de merluza a la provenzal con alcachofas frescas P Fruta</p> <p>S Crema de zanahoria Carne blanca</p>	<p>17</p> <p>E Lechuga, tomate, espárragos, pimiento, zanahoria, atún KCAL 862,99 FROT CA 40,30g CA 302,33mg FE HDC 9,15mg HDC 87,64g LIP 39,34g</p> <p>1º Lentejas juliana 2º Tortilla de berenjena con queso cremoso, rodaja de tomate y aceite albahaca P Yogur natural valenciano</p> <p>S Menestra salteada Pescado blanco</p>	<p>18</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, cebolla, maíz, remolacha KCAL 788,90 FROT CA 29,62g CA 174,91mg FE HDC 5,20mg HDC 120,86g LIP 21,25g</p> <p>1º Arroz meloso con setas y rape 2º Calamares enharinados con crudités de verduras P Fruta</p> <p>S Hervido de verduras Carne roja magra</p>	<p>19</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 763,65 FROT CA 35,73g CA 213,28mg FE HDC 6,71mg HDC 136,17g LIP 25,05g</p> <p>1º Sopa minestrone con verduras frescas y estrellitas 2º Goulash de pollo al curry con patatas P Fruta ecológica</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Lenguado con espárragos</p>	<p>20</p> <p>E Día mundial del niño/ Ensalada fresca ecológica KCAL 915,27 FROT CA 35,44g CA 445,53mg FE HDC 151,15g LIP 19,65g</p> <p>1º Olleta alicantina vegetal (legumbres, verdura, arroz, patata) 2º Panini de verduras, champiñón y queso P Fruta</p> <p>S Judías verdes salteadas Revuelto de ajos tiernos</p>
<p>23</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 777,95 FROT CA 30,54g CA 441,84mg FE HDC 5,21mg HDC 78,05g LIP 38,46g</p> <p>1º Crema de guisantes con mozzarella con tostones integrales 2º Tortilla de patata con croqueta de la abuela P Fruta</p> <p>S Escalivada Carne blanca</p>	<p>24</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 928,17 FROT CA 32,24g CA 268,51mg FE HDC 7,92mg HDC 129,01g LIP 31,93g</p> <p>1º Espaguetis integrales a la italiana (tomate, queso) 2º Rape a la marinera P Fruta ecológica</p> <p>S Zanahoria aliñada con guisantes Carne blanca</p>	<p>25</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, cebolla, maíz, remolacha KCAL 854,78 FROT CA 56,01g CA 144,60mg FE HDC 7,84mg HDC 81,40g LIP 39,06g</p> <p>1º Sopa cocido con fideos 2º Pollo asado al horno con patatas bravas P Fruta</p> <p>S Espinacas con pasas y piñones Tortilla de queso</p>	<p>26</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 834,86 FROT CA 36,67g CA 320,96mg FE HDC 8,99mg HDC 89,92g LIP 49,15g</p> <p>1º Fabada vegetal P/ECO 2º Lomo mediterráneo con puré de manzana P Lácteo</p> <p>S Calabacín a la plancha Pescado azul</p>	<p>27</p> <p>E Tomate y queso fresco KCAL 843,57 FROT CA 31,50g CA 284,74mg FE HDC 3,52mg HDC 89,49g LIP 39,67g</p> <p>1º Ens. rusa (atún, huevo, patata, guisante, zanahoria, mayonesa) 2º Paella valenciana con pollo de campo P Fruta</p> <p>S Crepe de verduras Pescado blanco</p>
<p>30</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 834,12 FROT CA 39,04g CA 188,46mg FE HDC 9,10mg HDC 95,08g LIP 34,10g</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico 2º Crunch de salmón con brócoli P Fruta</p> <p>S Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne roja magra</p>				