

## San Pedro Pascual

usuario: san\_pedro\_pascual  
contraseña: 20\_san\_pedro\_pascual

Febrer - 2021 SAP

## FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Caquis, Plàtan,  
Mandarina, Poma Royal Gala,  
Poma Starking  
+ suc de taronja 1/semana

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 56

## VALOR DIFERENCIADOR



## AL·LÈRGENS



<p><b>1</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>782,53</p> <p>Crema de carabassa rostida, moniato i verdures de temporada - Plat ecològic</p> <p>25,11g</p> <p>147,37mg</p> <p>Lliomello a la taronja amb arròs integrals</p> <p>5,67mg</p> <p>98,77g</p> <p>44,91g</p> <p>Fruita</p> <p>Albergínia gratinada al forn Peix blanc /Fruita</p>	<p><b>2</b></p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>769,83</p> <p>Fabada vegetal - Plat ecològic</p> <p>42,64g</p> <p>164,45mg</p> <p>Pollastre rostit al forn amb creïlles</p> <p>7,98mg</p> <p>99,69g</p> <p>21,32g</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de verdures Remenat d'espínacs /Fruita</p>	<p><b>3</b></p> <p>Encisam, tomaca, ceba, cogombre, remolatxa, carlota</p> <p>881,17</p> <p>Tortellini a la carbonara/ Pasta italiana</p> <p>28,10g</p> <p>252,19mg</p> <p>Filet de lluç planxa amb bastonets de carlota i salsa de iogurt</p> <p>3,36mg</p> <p>100,09g</p> <p>42,63g</p> <p>Fruita</p> <p>Bròquil al vapor Carne blanca /Fruita</p>	<p><b>4</b></p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>779,77</p> <p>Llenties amb verdures - Plat ecològic</p> <p>41,29g</p> <p>554,86mg</p> <p>Truita de creïlla amb formatge</p> <p>8,99mg</p> <p>Lacti</p> <p>Cous cous amb especíes Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>5</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>787,38</p> <p>Arròs amb bledes i fesols</p> <p>33,27g</p> <p>152,21mg</p> <p>Crunch de salmó amb salsa de soja i saltat oriental</p> <p>6,53mg</p> <p>91,84g</p> <p>24,19g</p> <p>Fruita</p> <p>Minestra saltejada Títot amb xampinyons /Fruita</p>
<p><b>8</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>792,64</p> <p>Espaguetis integrals al pesto</p> <p>30,26g</p> <p>306,56mg</p> <p>Abadejo a la biscaina</p> <p>7,22mg</p> <p>111,88g</p> <p>25,17g</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida completa Carn d'au /Fruita</p>	<p><b>9</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p>829,48</p> <p>Crema de pèsols amb oli de menta i mozzarella</p> <p>41,10g</p> <p>416,74mg</p> <p>Rel·lom de porc al forn amb cous cous</p> <p>5,01mg</p> <p>78,47g</p> <p>36,46g</p> <p>Fruita</p> <p>Bullit de verdures Llobarro a la sal /Fruita</p>	<p><b>10</b></p> <p>Dia mundial dels llegums/ Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>780,07</p> <p>Olleta alacantina vegetal ( fesols, llenties, carlotes, porros)</p> <p>38,77g</p> <p>235,99mg</p> <p>Truita francesa amb ensalada de verdures fresques</p> <p>12,90mg</p> <p>105,91g</p> <p>25,65g</p> <p>Fruita</p> <p>Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Pit de pollastre amb tomata ratllada /Fruita</p>	<p><b>11</b></p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>806,77</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures ecològiques</p> <p>49,41g</p> <p>318,42mg</p> <p>Pollastre amb all amb creïlles a la lionesa</p> <p>7,99mg</p> <p>76,98g</p> <p>37,76g</p> <p>Yogurt Artesà</p> <p>Panolla amb sal Peix al papillote /Fruita</p>	<p><b>12</b></p> <p>Encisam, dacsca, cogombre, pimentó, rave, formatge</p> <p>942,19</p> <p>Calamars orly (arrebossat casolà) amb salsa tàrtara</p> <p>39,47g</p> <p>236,53mg</p> <p>Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>7,91mg</p> <p>84,14g</p> <p>49,70g</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de xampinyó Remenat d'alls tendres /Fruita</p>
<p><b>15</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>752,77</p> <p>Purè de verdures amb tostonos</p> <p>23,82g</p> <p>249,06mg</p> <p>Hamburguesa completa amb xips moniato roig ecològic</p> <p>5,35mg</p> <p>118,37g</p> <p>20,81g</p> <p>Fruita</p> <p>Bajoqueta saltejada Gall amb graellada de verdures /Fruita</p>	<p><b>16</b></p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>767,03</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>30,35g</p> <p>170,72mg</p> <p>Lluç a la gallega</p> <p>4,79mg</p> <p>103,43g</p> <p>25,56g</p> <p>Fruita</p> <p>Sopa de verdures Carn roja magra /Fruita</p>	<p><b>17</b></p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>823,37</p> <p>Entrepà farcit de samfaina natural amb pinyons</p> <p>24,14g</p> <p>245,42mg</p> <p>Potaje de cigrons amb verdures</p> <p>8,58mg</p> <p>133,21g</p> <p>22,93g</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Ous al plat /Fruita</p>	<p><b>18</b></p> <p>JORNADA MEDIEVAL Ensalada de col</p> <p>617,51</p> <p>Sopa medieval d'hivern</p> <p>57,56g</p> <p>287,44mg</p> <p>*Mig *raus de pollastre</p> <p>9,18mg</p> <p>65,65g</p> <p>24,10g</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Tomaca farcida Rèmol amb pebrots /Fruita</p>	<p><b>19</b></p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>769,37</p> <p>Guisat de rap, sépia, creïlla, carlota i carxofa (fons de llotja)</p> <p>33,42g</p> <p>219,79mg</p> <p>Truita paisana amb xampinyó</p> <p>8,38mg</p> <p>109,51g</p> <p>22,61g</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Faves saltejades amb alls tendres Carne blanca /Fruita</p>
<p><b>22</b></p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota</p> <p>835,04</p> <p>Macarrons integrals bolonyesa</p> <p>36,82g</p> <p>270,21mg</p> <p>Escòrpora en salsa de bolets amb bròcoli gratinat</p> <p>7,28mg</p> <p>116,71g</p> <p>41,27g</p> <p>Fruita</p> <p>Tosta d'hummus Wok de verdures i pollastre /Fruita</p>	<p><b>23</b></p> <p>Encisam, tomaca, dacsca, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>895,21</p> <p>Fesols pintes amb carabassa i arròs</p> <p>52,10g</p> <p>252,95mg</p> <p>Escalopa de polit (empanat casolà) amb tomaca</p> <p>10,73mg</p> <p>112,89g</p> <p>25,36g</p> <p>Fruita</p> <p>Espinacs saltejats amb panses i pinyons Llenguado amb espàrrecs /Fruita</p>	<p><b>24</b></p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>763,22</p> <p>Crema de porros - Plat ecològic amb tostonos integrals</p> <p>22,11g</p> <p>113,84mg</p> <p>Costelles amb creïlles rostides al pebre roig (*inf. Llom mediterrani)</p> <p>5,63mg</p> <p>83,24g</p> <p>38,65g</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Truita de ceba /Fruita</p>	<p><b>25</b></p> <p>Falafel</p> <p>808,54</p> <p>Ensalada de temporada (raves, tomaca cherry i formatge)</p> <p>29,83g</p> <p>351,90mg</p> <p>Paella valenciana (pollastre de camp, carxofes naturals)</p> <p>5,57mg</p> <p>93,06g</p> <p>35,44g</p> <p>Lacti</p> <p>Sopa de quinoa Peix a la llima /Fruita</p>	<p><b>26</b></p> <p>Dia mundial del pistaxo Hummus de pistaxo amb pics</p> <p>881,52</p> <p>Llenties amb verdures i orellanes - Plat ecològic</p> <p>38,11g</p> <p>210,58mg</p> <p>Truita de creïlla i carlota amb ensalada de verdures fresques</p> <p>2,35mg</p> <p>107,81g</p> <p>33,22g</p> <p>Fruita</p> <p>Carlota adobada amb pèsols Carne blanca /Fruita</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</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.



## San Pedro Pascual

usuario: san\_pedro\_pascual  
contraseña: 20\_san\_pedro\_pascual

Febrero - 2021 SAP

### FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátano,  
Mandarina, Manzana Royal Gala,  
Manzana Starking  
+ zumo de naranja 1/semana

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 56

### VALOR DIFERENCIADOR



### ALERGENOS



<p><b>1</b></p> <p>E Lechuga, tomate, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Crema de calabaza asada, boniato y verduras de temporada - Plato ecológico</p> <p>2º Lomo a la naranja con arroz integral</p> <p>P Fruta</p> <p>S Berenjena gratinada al horno Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>2</b></p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana</p> <p>1º Fabada vegetal - Plato ecológico</p> <p>2º Pollo asado al horno con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Sopa de verduras Revuelto de espinacas /Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>E Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha, zanahoria</p> <p>1º Tortellini a la carbonara/ Caracolas italiana</p> <p>2º Filete de merluza plancha con bastoncitos de zanahoria y salsa de yogur</p> <p>P Fruta</p> <p>S Brócoli al vapor Carne blanca /Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Lentejas con verduras - Plato ecológico</p> <p>2º Tortilla de patata con queso tronchón</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Cous cous con especias Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Lechuga, tomate, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Arroz con acelgas y alubias</p> <p>2º Crunch de salmón con salsa de soja y salteado oriental</p> <p>P Fruta</p> <p>S Menestra salteada Pavo con champiñones /Fruta</p>
<p><b>8</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Espaguetis integrales al pesto</p> <p>2º Bacalao a la vizcaína</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada completa Carne de ave /Fruta</p>	<p><b>9</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña</p> <p>1º Crema de guisantes con aceite de menta y mozzarella</p> <p>2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>P Fruta</p> <p>S Hervido de verduras Lubina a la sal /Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>E Día mundial de las legumbres/ Hummus de garbanzos con nachos</p> <p>1º Olleta alicantina (alubias, lentejas, zanahoria, puerro)</p> <p>2º Tortilla francesa con ensalada de verduras frescas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Pechuga de pollo con tomate rallado /Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>2º Pollo al ajillo con patatas a la lionesa</p> <p>P Yogurt Artesano</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>E Lechuga, maíz, pepino, pimiento, rábano, queso</p> <p>1º Calamares orly (rebozado casero) con salsa tártara</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de champiñón Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>
<p><b>15</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>1º Puré de verduras con tostones</p> <p>2º Hamburguesa completa con chips boniato rojo ecológico</p> <p>P Fruta</p> <p>S Judías verdes salteadas Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p>	<p><b>16</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Merluza a la gallega</p> <p>P Fruta</p> <p>S Sopa de verduras Carne roja magra /Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Pepito relleno de pisto natural con piñones</p> <p>2º Potaje de garbanzos con verduras</p> <p>P Fruta</p> <p>S Brochetas de verduras Huevos al plato /Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>E JORNADA MEDIEVAL Ensalada de col</p> <p>1º Sopa medieval de invierno</p> <p>2º Mig raus de pollo</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>S Tomate relleno Rodaballo con pimientos /Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Guisado de rape, sepia, patata, zanahoria y alcachofa (fondo de lonja)</p> <p>2º Tortilla paisana con champiñón</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Habas rehogadas con ajos tiernos Carne blanca /Fruta</p>
<p><b>22</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>1º Macarrones integrales boloñesa</p> <p>2º Gallineta en salsa de setas con brócoli gratinado</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tosta de hummus Wok de verduras y pollo /Fruta</p>	<p><b>23</b></p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana</p> <p>1º Alubias pintas con calabaza y arroz</p> <p>2º Escalope de pavo (empanado casero) con tomate</p> <p>P Fruta</p> <p>S Espinacas con pasas y piñones Lenguado con espárragos /Fruta</p>	<p><b>24</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Crema de puerros - Plato ecológico con tostones integrales</p> <p>2º Costillas con patatas asadas al pimentón (inf. Lomo mediterráneo)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Escalivada Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p><b>25</b></p> <p>E Falafel</p> <p>1º Ensalada de temporada (rábanos, tomate cherry y queso)</p> <p>2º Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales)</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Sopa de quinoa Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>26</b></p> <p>E Día mundial del pistacho Hummus de pistacho con picos</p> <p>1º Lentejas con verduras y orejones - Plato ecológico</p> <p>2º Tortilla de patata y zanahoria con ensalada de verduras frescas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Zanahoria aliñada con guisantes Carne blanca /Fruta</p>
<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</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.

