

San Pedro Pascual

usuario: san_pedro_pascual
 contraseña: 20_san_pedro_pascual

Juny - 2021 SAP

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Meló d'Alger, Meló,
 Poma, Albercoc, Bresquilla
 Cirera, Pinya

DESCARREGA'T
 LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 56

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Calamars enfarinats amb salsa tàrtara</p> <p>Arròs rossejat</p> <p>Fruita</p> <p>Carabasseta a la plantxa Truita de xampinyons /Fruita</p>	<p>2</p> <p>Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p>Crema de carlota, porro i llegums amb tostons integrals</p> <p>Pollastre amb all amb creïlles fregides</p> <p>Fruita</p> <p>Broquetes de verdures Peix a la llima /Fruita</p>	<p>3</p> <p>Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota</p> <p>Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)</p> <p>Filet de lluç planxa amb pésoles ofegats</p> <p>Lacti</p> <p>Albergínia farcida de verdures Carne blanca /Fruita</p>	<p>4</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Lentilles amb verdures P/ECO</p> <p>Fregit valencià amb pisto/inf llonganisses</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Bròquil al vapor Peix blau /Fruita</p>
<p>7</p> <p>Encisam, tomaca, dacsa, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures</p> <p>Truita de creïlla amb croqueta de la iaia</p> <p>Fruita</p> <p>Crema de carlota Sandvitx vegetal amb formatge /Fruita</p>	<p>8</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO</p> <p>Costelles barbacoa amb creïlles /Infantil: Goulash de magre</p> <p>Fruita</p> <p>Amanida de tomata i alvocat Peix blanc /Fruita</p>	<p>9</p> <p>Hummus de cigrons amb nachos</p> <p>Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>Bacallà gratinat (bacallà, formatge crema) amb carxofes</p> <p>Fruita</p> <p>Pésoles amb pernil i ceba Carne blanca /Fruita</p>	<p>10</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Ensalada de creïlla, edamame, ou i vegetals /Infantil: Puré de verdures</p> <p>Pollastre rostit i poma amb panotxa de dacsa</p> <p>Iogurt Artesà</p> <p>Sopa de sèmola i verdures Peix al papillote /Fruita</p>
<p>14</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Ensalada d'espíral (pinya, formatge fresc, olives i vegetals)</p> <p>Pit de pollastre a la crema i xampinyons amb creïlles</p> <p>Fruita</p> <p>Verdures saltejades amb pasta Ous al plat /Fruita</p>	<p>15</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Cigrons amb verdures (ceba, carlota, bledes) P/ECO</p> <p>Friede de pasta fullada (llonganissa, tomaca)</p> <p>Fruita ecològica</p> <p>Xips de moniato al forn Carn roja magra /Fruita</p>	<p>16</p> <p>Gaspatxo andalús</p> <p>Ous farcits i amanida russa</p> <p>Arròs a banda</p> <p>Fruita</p> <p>Wok de verdures Croquetes casolanes de llegums /Fruita</p>	<p>17</p> <p>Amanida fresca ecològica</p> <p>Sopa de fideus amb verdures</p> <p>Escalopa de llom (empanat casolà) amb pimentó torrat</p> <p>Iogurt natural valencià</p> <p>Bajoqueta saltejada Hamburguesa de lluç /Fruita</p>
<p>21</p> <p>Encisam, tomaca, ceba, dacsa, cogombre, remolatxa</p> <p>Espaguetis amb bolonyesa vegetal, verdures i tomaca</p> <p>Salmó a la planxa amb bròcoli a l'all julivert</p> <p>Fruita</p> <p>Escalivada Titot a tacs amb carabasseta /Fruita</p>	<p>22</p> <p>Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>Crema mediterrània de verdures de temporada - P/ECO amb tostons integrals</p> <p>Relom de porc al forn amb cous cous</p> <p>Fruita</p> <p>Xampinyons gratinats Lluç i torrada de tomata /Fruita</p>	<p>23</p> <p>Broqueta de cherry i formatge valencià</p> <p>Creïlles braves, croquetes y gambes amb gavardina</p> <p>Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>Gelat</p> <p>Amanida completa Quiche de salmó i porros /Fruita</p>	<p>18</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Lentilles a la riojana (verdures, xoriço)</p> <p>Truita de creïlla amb "pa, tomaca i pernil"</p> <p>Fruita</p> <p>Taboule de couscous Carne blanca /Fruita</p>

San Pedro Pascual

usuario: san_pedro_pascual
contraseña: 20_san_pedro_pascual

Junio - 2021 SAP

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Sandía, Melón, Nectarina
Manzana, Albaricoque, Melocotón
Cereza, Piña

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 56

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 997,18 FROT CA 36,45g FE 185,71mg HDC 6,96mg LIP 91,62g 53,81g</p> <p>1º Calamares enharinados con salsa tártara CA 34,19g FE 185,71mg HDC 6,96mg LIP 91,62g 53,81g</p> <p>2º Arròs rossejat HDC 6,96mg LIP 91,62g 53,81g</p> <p>P Fruta</p> <p>S Calabacín a la plancha Tortilla de champiñones /Fruta</p>	<p>2</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, remolacha, piña KCAL 757,17 FROT CA 34,19g FE 161,30mg HDC 6,98mg LIP 83,98g 31,69g</p> <p>1º Crema de zanahoria, puerro y legumbres con tostones integrales CA 34,19g FE 161,30mg HDC 6,98mg LIP 83,98g 31,69g</p> <p>2º Pollo al ajillo con patatas fritas HDC 6,98mg LIP 83,98g 31,69g</p> <p>P Fruta</p> <p>S Brochetas de verduras Pescado al limón /Fruta</p>	<p>3</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria KCAL 854,05 FROT CA 34,45g FE 348,98mg HDC 6,45mg LIP 98,61g 35,80g</p> <p>1º Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso) CA 34,45g FE 348,98mg HDC 6,45mg LIP 98,61g 35,80g</p> <p>2º Filete de merluza plancha con guisantes rehogados HDC 6,45mg LIP 98,61g 35,80g</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Berenjena rellena de verduras Carne blanca /Fruta</p>	<p>4</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 862,97 FROT CA 35,71g FE 179,75mg HDC 9,53mg LIP 117,44g 29,50g</p> <p>1º Lentejas con verduras P/ECO CA 35,71g FE 179,75mg HDC 9,53mg LIP 117,44g 29,50g</p> <p>2º Frito valenciano con pisto/inf longnaizas HDC 9,53mg LIP 117,44g 29,50g</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Brócoli al vapor Pescado azul /Fruta</p>	
<p>7</p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, pepino, remolacha, manzana KCAL 766,97 FROT CA 32,84g FE 149,66mg HDC 7,60mg LIP 92,33g 36,33g</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras CA 32,84g FE 149,66mg HDC 7,60mg LIP 92,33g 36,33g</p> <p>2º Tortilla de patata con croqueta de la abuela HDC 7,60mg LIP 92,33g 36,33g</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de zanahoria Sandwich vegetal con queso /Fruta</p>	<p>8</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 805,54 FROT CA 28,43g FE 186,82mg HDC 7,65mg LIP 96,36g 34,91g</p> <p>1º Alubias blancas con verduras - P/ECO CA 28,43g FE 186,82mg HDC 7,65mg LIP 96,36g 34,91g</p> <p>2º Costillas barbacoa con patatas /Infantil: Goulash de magro HDC 7,65mg LIP 96,36g 34,91g</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada de tomate y aguacate Pescado blanco /Fruta</p>	<p>9</p> <p>E Hummus de garbanzos con nachos KCAL 952,04 FROT CA 40,00g FE 195,13mg HDC 8,69mg LIP 119,38g 37,73g</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo) CA 40,00g FE 195,13mg HDC 8,69mg LIP 119,38g 37,73g</p> <p>2º Bacalao gratinado (bacalao, queso crema) con alcachofas HDC 8,69mg LIP 119,38g 37,73g</p> <p>P Fruta</p> <p>S Guisantes con cebolla y jamón Carne blanca /Fruta</p>	<p>10</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 801,55 FROT CA 41,60g FE 231,82mg HDC 8,05mg LIP 76,76g 36,64g</p> <p>1º Ensalada de patata, edamame, huevo y vegetales /Infantil: Puré de verduras CA 41,60g FE 231,82mg HDC 8,05mg LIP 76,76g 36,64g</p> <p>2º Pollo asado y manzana con mazorca de maíz HDC 8,05mg LIP 76,76g 36,64g</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>S Sopa de sémola y verduras Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>11</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 779,13 FROT CA 72,56g FE 322,53mg HDC 128,71g 65,10g</p> <p>1º Fajita de jamón york y queso CA 72,56g FE 322,53mg HDC 128,71g 65,10g</p> <p>2º Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja) HDC 128,71g 65,10g</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Cebolleta y pimiento rojo plancha Revuelto de habas con jamón /Fruta</p>
<p>14</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 836,67 FROT CA 38,48g FE 130,97mg HDC 4,66mg LIP 108,24g 41,36g</p> <p>1º Ensalada de espirales (piña, queso fresco, olivas y vegetales) CA 38,48g FE 130,97mg HDC 4,66mg LIP 108,24g 41,36g</p> <p>2º Pechuga de pollo a la crema y champiñones con patatas HDC 4,66mg LIP 108,24g 41,36g</p> <p>P Fruta</p> <p>S Verduras salteadas con pasta Huevos al plato /Fruta</p>	<p>15</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 982,75 FROT CA 29,70g FE 285,83mg HDC 10,80mg LIP 135,21g 37,35g</p> <p>1º Garbanzos con verduras (cebolla, zanahoria, acelgas) P/ECO CA 29,70g FE 285,83mg HDC 10,80mg LIP 135,21g 37,35g</p> <p>2º Friand de hojaldre (salchicha, tomate) HDC 10,80mg LIP 135,21g 37,35g</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Chips de boniato al horno Carne roja magra /Fruta</p>	<p>16</p> <p>E Gazpacho andaluz KCAL 794,95 FROT CA 27,31g FE 167,26mg HDC 6,30mg LIP 94,93g 34,00g</p> <p>1º Huevos rellenos y ensaladilla rusa CA 27,31g FE 167,26mg HDC 6,30mg LIP 94,93g 34,00g</p> <p>2º Arroz a banda HDC 6,30mg LIP 94,93g 34,00g</p> <p>P Fruta</p> <p>S Wok de verduras Croquetas caseras de legumbres /Fruta</p>	<p>17</p> <p>E Ensalada fresca ecológica KCAL 794,09 FROT CA 44,01g FE 303,21mg HDC 7,92mg LIP 84,94g 46,61g</p> <p>1º Sopa de fideos con verduras CA 44,01g FE 303,21mg HDC 7,92mg LIP 84,94g 46,61g</p> <p>2º Escalope de lomo (empanado casero) con pimiento asado HDC 7,92mg LIP 84,94g 46,61g</p> <p>P Yogur natural valenciano</p> <p>S Judías verdes salteadas Hamburguesa de merluza /Fruta</p>	<p>18</p> <p>E Ensalada con fruta KCAL 764,14 FROT CA 31,63g FE 146,76mg HDC 8,61mg LIP 89,23g 31,68g</p> <p>1º Lentejas a la riojana (verduras, chorizo) CA 31,63g FE 146,76mg HDC 8,61mg LIP 89,23g 31,68g</p> <p>2º Tortilla de patata con "pa, tomaca i pernil" HDC 8,61mg LIP 89,23g 31,68g</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tabulé de couscous Carne blanca /Fruta</p>
<p>21</p> <p>E Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha KCAL 787,30 FROT CA 32,50g FE 156,83mg HDC 5,55mg LIP 110,19g 40,55g</p> <p>1º Espaguetis con boloñesa vegetal, verduras y tomate CA 32,50g FE 156,83mg HDC 5,55mg LIP 110,19g 40,55g</p> <p>2º Salmón a la plancha con brócoli al ajoperejil HDC 5,55mg LIP 110,19g 40,55g</p> <p>P Fruta</p> <p>S Escalivada Pavo a tacos con calabacín /Fruta</p>	<p>22</p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria KCAL 923,83 FROT CA 31,47g FE 157,90mg HDC 5,96mg LIP 103,06g 40,18g</p> <p>1º Crema mediterránea de verduras de temporada - P/ECO con tostones integrales CA 31,47g FE 157,90mg HDC 5,96mg LIP 103,06g 40,18g</p> <p>2º Solomillo de cerdo al horno con cous cous HDC 5,96mg LIP 103,06g 40,18g</p> <p>P Fruta</p> <p>S Champiñones gratinados Merluza y tosta de tomate /Fruta</p>	<p>23</p> <p>E Brocheta de cherry y queso servilleta valenciano KCAL 959,70 FROT CA 38,81g FE 407,94mg HDC 4,45mg LIP 106,32g 42,13g</p> <p>1º Patatas bravas, croquetas y gambas con gabardina CA 38,81g FE 407,94mg HDC 4,45mg LIP 106,32g 42,13g</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo HDC 4,45mg LIP 106,32g 42,13g</p> <p>P Helado</p> <p>S Ensalada completa Quiche de salmón y puerros /Fruta</p>	<p>24</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>	<p>25</p> <p>E</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</p>

EL MENÚ DE JUNY EN 1 MINUT

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Us portem **receptes tradicionals**, les de tota la vida.

(Lentilles a la riojana, arròs rossetjat, paella valenciana, arròs a banda)



Continuem **innovant** amb els nostres plats: aquest mes **bolonyesa vegetal**.



Coneixes els nostres lactis **valencians i artesanals?** Riquíssims!

Li donem una volta a les **amanides fresquíssimes**.

(Amanides de creïlla amb edamame, amanida d'espitals, amanida russa, gaspatxo,...)



24% de plats eco i **71%** de proximitat.



Quasi, quasi estem a l'estiu i tenim per a postres **meló i meló d'Alger**.



I acabem el mes amb un **menú especial fi de curs**.

(Creïlles braves, sépia, gambes amb gavadina i paella valenciana amb pollastre de camp, nyam!)



DONA-LI UNA ULLADA!!

