

San Pedro Pascual

usuario: san_pedro_pascual
contraseña: 20_san_pedro_pascual

Novembre - 2021 SAP

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: 56

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>E Festiu</p> <p>1º</p> <p>2º</p> <p>P</p> <p>S</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 Fruita ecològica</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 Iogurt Artesà</p> <p>S Crema de carabassa Peix al papillote /Fruita</p>	<p>5</p> <p>E Hummus de carlota i coques de dacs</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, dacs, 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 Fruita ecològica</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 Lacti</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 jardiner 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 Fruita</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 Llibret de llom (empanat casolà) amb creïlles</p> <p>P Fruita</p> <p>S Abergina farcida de soja texturizada 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 lluç amb brócoli</p> <p>P Iogurt natural valencià</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, dacs, cogombre, remolatxa, poma</p> <p>1º Cigrons estofats amb nap</p> <p>2º Pollastre a la castellana amb panolla</p> <p>P Fruita</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 lluç 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. GASTRONÒMICA "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 lluç /Fruita</p>
<p>29</p> <p>E Crudités amb salsa de iogurt</p> <p>1º Canelons gratinats</p> <p>2º Aladros 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>			

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

Disposom 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 - 2021 SAP

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

DESCARGA
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 56

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 Fruta ecológica</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 Yogur Artesano</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 andaluz 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 Fruta ecológica</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 Lácteo</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 Embutido 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 Fruta</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 Yogur natural valenciano</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 Fruta</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 Brócoli al vapor / 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>			