

San Pedro Pascual

usuari: san_pedro_pascual
contraseña: 20_san_pedro_pascual

Octubre - 2020 SAP

FRUITES DE TEMPORADA:

Raïm, meló
plàtan, poma
mandarines
pera

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 56

VALOR DIFERENCIADOR



AL·LÈRGENS



<p>1</p> <p>E Amanida ecològica d'encisam romà, fulla d'espinaç, tomaca i remolatxa</p> <p>1º Sopa d'olla amb fideus</p> <p>2º Tritada de creïlla amb pa, tomaca i pernil</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Bròquil al vapor Peix blau /Fruita</p>	<p>2</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Espaguetis integrals toscana (tomaca, carabasseta, ceba, alfàbrega i formatge)</p> <p>2º Abadejo a la biscaina (ceba, tomaca, pimentó)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carxofes saltejades Carne blanca /Fruita</p>	<p>3</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Crema de péssols i carlota amb toston integrals</p> <p>2º Rellom de porc al forn amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Espinacs saltejats amb panses i pinyons Carn d'au /Fruita</p>	<p>4</p> <p>E Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, carlota i carabassa</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2º Filet de lluç gratinat provençal amb carlota vichy</p> <p>P Yogurt Artesà</p> <p>S Amanida de tomaca, mozzarella i olives negres Carne blanca /Fruita</p>	<p>5</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Sopa d'olla amb fideus</p> <p>2º Pollastre rostit al forn amb creïlles</p> <p>P Fruita</p> <p>S Minestra saltejada Peix a la llima /Fruita</p>	<p>6</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Llentilles amb verdures (ceba, carabassa, porro, carlota) - Plat ecològic</p> <p>2º Tritada d'espinaç amb formatge</p> <p>P Fruita</p> <p>S Xips de moniato al forn Carn roja magra /Fruita</p>	<p>7</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Festiu</p> <p>2º Tritada de patates i formatge manxec</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Sopa de peix amb gambes i fideus /Fruita</p>	<p>8</p> <p>E Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, remolatxa</p> <p>1º Crema mediterrània de llegums i verdures (Plat ecològic) amb toston integrals</p> <p>2º Cuixa a la italiana amb creïlles</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Broquetes de verdures Peix blau /Fruita</p>	<p>9</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Arròs de tardor (bolets, carbassa i magre)</p> <p>2º Rap a la marinera</p> <p>P Lacti</p> <p>S Bròquil al vapor Wok de verdures i pollastre /Fruita</p>	<p>10</p> <p>E Dia Mundial de l'Alimentació Amanida de panses, conills i pipes</p> <p>1º Cigrons amb verdures - Plat ecològic</p> <p>2º Tritada de patates i formatge manxec</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Sopa de peix amb gambes i fideus /Fruita</p>	<p>11</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p>1º Llentilles amb arròs</p> <p>2º Longanisses amb tomaca fregida</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bullit valencià Lluç al forn amb samfaina casolana /Fruita</p>	<p>12</p> <p>E Amanida ecològica d'encisam romà, fulla d'espinaç, tomaca i remolatxa</p> <p>1º Sopa d'olla amb fideus</p> <p>2º Pollastre al forn amb creïlla</p> <p>P Iogurt natural valencià</p> <p>S Xampinyons gratinats Remenat d'espinaç /Fruita</p>	<p>13</p> <p>E Xips de boniato</p> <p>1º "Fajita" de pernil dolç i formatge amb ensalada de verdures fresques</p> <p>2º Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Amanida completa Peix al papillote /Fruita</p>	<p>14</p> <p>E Hummus de carlota i coques de dacsà</p> <p>1º Canelons gratinats Infantil cargols a la carbonara</p> <p>2º Aladroc frescos enfarinats amb ensalada de verdures fresques</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Carn d'au /Fruita</p>	<p>15</p> <p>E Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, remolatxa</p> <p>1º Ous farcits</p> <p>2º Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de remolatxa Croquetes casolanes de peix /Fruita</p>	<p>16</p> <p>E Amanida d'encisams variades, olives i cherrys</p> <p>1º Guisat de sépia i creïlles amb fons de llotja</p> <p>2º Pizza de verdures, xampinyons, olives formatge</p> <p>P Fruita</p> <p>S Péssols amb pernil i ceba Ou /Fruita</p>	<p>17</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Crema de carabassa torrada</p> <p>2º Hamburguesa completa</p> <p>P Bescuit</p> <p>S Tomaca farcida Lluç amb albergínia a la mel /Fruita</p>	<p>18</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Crema de péssols i carlota amb toston integrals</p> <p>2º Rellom de porc al forn amb cous cous</p> <p>P Fruita</p> <p>S Espinacs saltejats amb panses i pinyons Carn d'au /Fruita</p>	<p>19</p> <p>E Amanida ecològica d'encisam romà, lollo rosso, tomaca, carlota i carabassa</p> <p>1º Arròs a la cubana (tomaca i ou)</p> <p>2º Filet de lluç gratinat provençal amb carlota vichy</p> <p>P Yogurt Artesà</p> <p>S Amanida de tomaca, mozzarella i olives negres Carne blanca /Fruita</p>	<p>20</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Sopa d'olla amb fideus</p> <p>2º Pollastre rostit al forn amb creïlles</p> <p>P Fruita</p> <p>S Minestra saltejada Peix a la llima /Fruita</p>	<p>21</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Llentilles amb verdures (ceba, carabassa, porro, carlota) - Plat ecològic</p> <p>2º Tritada d'espinaç amb formatge</p> <p>P Fruita</p> <p>S Xips de moniato al forn Carn roja magra /Fruita</p>	<p>22</p> <p>E Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, remolatxa</p> <p>1º Crema mediterrània de llegums i verdures (Plat ecològic) amb toston integrals</p> <p>2º Cuixa a la italiana amb creïlles</p> <p>P Fruita ecològica</p> <p>S Broquetes de verdures Peix blau /Fruita</p>	<p>23</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Arròs de tardor (bolets, carbassa i magre)</p> <p>2º Rap a la marinera</p> <p>P Lacti</p> <p>S Bròquil al vapor Wok de verdures i pollastre /Fruita</p>	<p>24</p> <p>E Dia Mundial de l'Alimentació Amanida de panses, conills i pipes</p> <p>1º Cigrons amb verdures - Plat ecològic</p> <p>2º Tritada de patates i formatge manxec</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Sopa de peix amb gambes i fideus /Fruita</p>	<p>25</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, remolatxa, pinya</p> <p>1º Llentilles amb arròs</p> <p>2º Longanisses amb tomaca fregida</p> <p>P Fruita</p> <p>S Bullit valencià Lluç al forn amb samfaina casolana /Fruita</p>	<p>26</p> <p>E Amanida ecològica d'encisam romà, fulla d'espinaç, tomaca i remolatxa</p> <p>1º Sopa d'olla amb fideus</p> <p>2º Pollastre al forn amb creïlla</p> <p>P Iogurt natural valencià</p> <p>S Xampinyons gratinats Remenat d'espinaç /Fruita</p>	<p>27</p> <p>E Xips de boniato</p> <p>1º "Fajita" de pernil dolç i formatge amb ensalada de verdures fresques</p> <p>2º Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra)</p> <p>P Fruita</p> <p>S Amanida completa Peix al papillote /Fruita</p>	<p>28</p> <p>E Hummus de carlota i coques de dacsà</p> <p>1º Canelons gratinats Infantil cargols a la carbonara</p> <p>2º Aladroc frescos enfarinats amb ensalada de verdures fresques</p> <p>P Fruita</p> <p>S Carabasseta a la plantxa Carn d'au /Fruita</p>	<p>29</p> <p>E Amanida ecològica d'encisam romà, fulla de roure, tomaca, remolatxa</p> <p>1º Ous farcits</p> <p>2º Paella valenciana amb pollastre de camp</p> <p>P Fruita</p> <p>S Crema de remolatxa Croquetes casolanes de peix /Fruita</p>	<p>30</p> <p>E Amanida d'encisams variades, olives i cherrys</p> <p>1º Guisat de sépia i creïlles amb fons de llotja</p> <p>2º Pizza de verdures, xampinyons, olives formatge</p> <p>P Fruita</p> <p>S Péssols amb pernil i ceba Ou /Fruita</p>	<p>31</p> <p>E Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota</p> <p>1º Crema de carabassa torrada</p> <p>2º Hamburguesa completa</p> <p>P Bescuit</p> <p>S Tomaca farcida Lluç amb albergínia a la mel /Fruita</p>
--	---	--	---	---	--	---	--	--	--	---	---	--	---	---	--	---	---	--	--	---	---	---	--	---	---	--	---	---	--	---

San Pedro Pascual

usuario: san_pedro_pascual
contraseña: 20_san_pedro_pascual

Octubre - 2020 SAP

FRUTAS DE TEMPORADA:

Uva, melón
Plátano
manzana, mandarina
pera

**DESCARGA
NUESTRA APP**



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 56

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



<p>1</p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de espinaca, tomate y remolacha</p> <p>Sopa cocido con fideos</p> <p>Tortilla de patata con pa, tomaca i pernil</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Brócoli al vapor Pescado azul /Fruta</p>	<p>2</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Espaguetis integrales toscana (tomate, calabacín, cebolla, albahaca, queso)</p> <p>Bacalao a la vizcaína (cebolla, tomate, pimiento)</p> <p>Fruta</p> <p>Alcachofas salteadas Carne blanca /Fruta</p>	<p>3</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>Filete de merluza a la provenzal con zanahoria vichy</p> <p>Yogurt Artesano</p> <p>Ensalada de tomate, mozzarella y olivas negras Carne blanca /Fruta</p>	<p>4</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Sopa cocido con fideos</p> <p>Pollo asado al horno con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Menestra salteada Pescado al limón /Fruta</p>	<p>5</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>Crema de guisantes y zanahoria con tostones integrales</p> <p>Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>Fruta</p> <p>Espinacas con pasas y piñones Carne de ave /Fruta</p>	<p>6</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Macarrones con atún, tomate, cebolla y queso</p> <p>Rodaja de merluza con brócoli</p> <p>Fruta</p> <p>Alcachofas salteadas Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p>7</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Sopa cocido con fideos</p> <p>Pollo asado al horno con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Pescado azul /Fruta</p>	<p>8</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Lentejas con verduras (cebolla, calabaza, puerro, zanahoria) - Plato ecológico</p> <p>Tortilla de espinacas con queso tronchón</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Carne roja magra /Fruta</p>	<p>9</p> <p>Festivo</p> <p>Tortilla de patata, y queso manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Sopa de pescado con gambitas y fideos /Fruta</p>	<p>10</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Arroz de otoño (setas, calabaza y magro)</p> <p>Rape a la marinera</p> <p>Lácteo</p> <p>Brócoli al vapor Wok de verduras y pollo /Fruta</p>	<p>11</p> <p>Día Mundial de la Alimentación Ensalada con pasas, orejones y pipas</p> <p>Garbanzos con verduras - Plato ecológico</p> <p>Tortilla de patata, y queso manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Sopa de pescado con gambitas y fideos /Fruta</p>	<p>12</p> <p>Festivo</p> <p>Longanizas con tomate frito</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido valenciano Merluza al horno con pisto casero /Fruta</p>	<p>13</p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de espinaca, tomate y remolacha</p> <p>Sopa cocido con fideos</p> <p>Pollo al horno con patatas</p> <p>Yogur natural valenciano</p> <p>Champiñones gratinados Revuelto de espinacas /Fruta</p>	<p>14</p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de espinaca, tomate, remolacha</p> <p>Fajita de jamón york y queso con ensalada de verduras frescas</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>15</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Arroz de otoño (setas, calabaza y magro)</p> <p>Rape a la marinera</p> <p>Lácteo</p> <p>Brócoli al vapor Wok de verduras y pollo /Fruta</p>	<p>16</p> <p>Día Mundial de la Alimentación Ensalada con pasas, orejones y pipas</p> <p>Garbanzos con verduras - Plato ecológico</p> <p>Tortilla de patata, y queso manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Sopa de pescado con gambitas y fideos /Fruta</p>	<p>17</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Lentejas con arroz</p> <p>Longanizas con tomate frito</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido valenciano Merluza al horno con pisto casero /Fruta</p>	<p>18</p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de espinaca, tomate y remolacha</p> <p>Sopa cocido con fideos</p> <p>Pollo al horno con patatas</p> <p>Yogur natural valenciano</p> <p>Champiñones gratinados Revuelto de espinacas /Fruta</p>	<p>19</p> <p>Chips de boniato</p> <p>Fajita de jamón york y queso con ensalada de verduras frescas</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>20</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Humus de zanahoria y tortitas de maíz</p> <p>Canelones gratinados Inf. caracolas a la carbonara</p> <p>Boquerones frescos enharinados con ensalada de verduras frescas</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta</p>	<p>21</p> <p>Día Mundial de la Alimentación Ensalada con pasas, orejones y pipas</p> <p>Garbanzos con verduras - Plato ecológico</p> <p>Tortilla de patata, y queso manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Sopa de pescado con gambitas y fideos /Fruta</p>	<p>22</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Lentejas con arroz</p> <p>Longanizas con tomate frito</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido valenciano Merluza al horno con pisto casero /Fruta</p>	<p>23</p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de espinaca, tomate y remolacha</p> <p>Sopa cocido con fideos</p> <p>Pollo al horno con patatas</p> <p>Yogur natural valenciano</p> <p>Champiñones gratinados Revuelto de espinacas /Fruta</p>	<p>24</p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de espinaca, tomate, remolacha</p> <p>Fajita de jamón york y queso con ensalada de verduras frescas</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Fruta</p> <p>Ensalada completa Pescado al papillote /Fruta</p>	<p>25</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Humus de zanahoria y tortitas de maíz</p> <p>Canelones gratinados Inf. caracolas a la carbonara</p> <p>Boquerones frescos enharinados con ensalada de verduras frescas</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta</p>	<p>26</p> <p>Día Mundial de la Alimentación Ensalada con pasas, orejones y pipas</p> <p>Garbanzos con verduras - Plato ecológico</p> <p>Tortilla de patata, y queso manchego</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Sopa de pescado con gambitas y fideos /Fruta</p>	<p>27</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Lentejas con arroz</p> <p>Longanizas con tomate frito</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido valenciano Merluza al horno con pisto casero /Fruta</p>	<p>28</p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, hoja de espinaca, tomate y remolacha</p> <p>Sopa cocido con fideos</p> <p>Pollo al horno con patatas</p> <p>Yogur natural valenciano</p> <p>Champiñones gratinados Revuelto de espinacas /Fruta</p>	<p>29</p> <p>Ensalada ecológica de lechuga romana, lollo rosso, tomate, zanahoria y calabaza</p> <p>Huevos rellenos con atún</p> <p>Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de remolacha Croquetas caseras de pescado /Fruta</p>	<p>30</p> <p>Ensalada de lechugas variadas, aceitunas y cherrys</p> <p>Guisado de sepia y patatas con fondo de lonja</p> <p>Pizza de verduras, champiñones, aceitunas y queso</p> <p>Fruta</p> <p>Guisantes con cebolla y jamón Huevo /Fruta</p>	<p>31</p> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Crema de calabaza asada</p> <p>Hamburguesa completa</p> <p>Bizcocho</p> <p>Tomate relleno Merluza con berenjenas a la miel /Fruta</p>
--	---	---	--	---	--	--	--	--	--	---	--	---	---	--	---	--	---	--	--	---	--	---	---	--	---	--	---	--	---	--

Avenida 1ª 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 menjadors 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.