

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina, Naranja, Manzana

¡Continúa el zumo de naranja!

**VALOR DIFERENCIAL**

**ALÉRGENOS**

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 de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

3	Entrante	KCAL 972,88
	Primero	CA 36,17g
	Segundo	FE 172,97mg
	Postre	HDC 57,9mg
	Cena	LIP 111,59g

4	Entrante	KCAL 972,88
	Primero	CA 36,17g
	Segundo	FE 172,97mg
	Postre	HDC 57,9mg
	Cena	LIP 111,59g

5	Entrante	KCAL 972,88
	Primero	CA 36,17g
	Segundo	FE 172,97mg
	Postre	HDC 57,9mg
	Cena	LIP 111,59g

6	Entrante	KCAL 972,88
	Primero	CA 36,17g
	Segundo	FE 172,97mg
	Postre	HDC 57,9mg
	Cena	LIP 111,59g

7	Entrante	KCAL 972,88
	Primero	CA 36,17g
	Segundo	FE 172,97mg
	Postre	HDC 57,9mg
	Cena	LIP 111,59g

10	Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria	KCAL 972,88
	Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	PROT 36,17g
	Segundo	Delicias de merluza con guisantes	CA 172,97mg
	Postre	Fruta	FE 57,9mg
	Cena	Calabacín a la plancha Carn de ave / Fruta	HDC 111,59g

11	Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria	KCAL 774,42
	Primero	Crema de verduras de temporada ECO con tostones	PROT 21,55g
	Segundo	Pizza casera artesana "Maestro Pizzero"	CA 114,87mg
	Postre	Fruta	FE 4,84mg
	Cena	Brócoli al vapor Pescado blanco / Fruta	HDC 91,02g

12	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 885,84
	Primero	Lentejas con verduras y chorizo	PROT 38,18g
	Segundo	Tortilla de patata con "pa, tomàtiga i pernil"	CA 292,62mg
	Postre	Lácteo	FE 9,48mg
	Cena	Sopa de quinoa Carn vermell magra / Fruta	HDC 83,59g

13	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 905,27
	Primero	Canelones de pollo / Inf. Caracolas con pollo	PROT 40,03g
	Segundo	Bacalao al horno con samfaina	CA 276,64mg
	Postre	Fruta ecológica	FE 3,77mg
	Cena	Chips de boniato al horno Sandwich vegetal / Fruta	HDC 71,65g

14	Entrante	Ensalada de col	KCAL 863,00
	Primero	Sopa cocido con fideos	PROT 52,72g
	Segundo	Pollo rustido a la miel con mazorca de maíz	CA 135,78mg
	Postre	Fruta	FE 7,85mg
	Cena	Menestra de verduras Pescado al papillote / Fruta	HDC 111,62g

17	Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria	KCAL 784,75
	Primero	Hervido de patata, judias y zanahoria	PROT 19,63g
	Segundo	Longanizas con habas	CA 100,02mg
	Postre	Fruta	FE 4,78mg
	Cena	Risotto de calabaza Huevo / Fruta	HDC 68,82g

18	Entrante	Tomate y queso de Mahón	KCAL 784,75
	Primero	Macarrones integrales a la napolitana gratinados	PROT 35,43g
	Segundo	Jurel enharinados con ensalada	CA 425,75mg
	Postre	Yogur Artesano	FE 3,61mg
	Cena	Patatas cocidas Carn blanca / Fruta	HDC 91,75g

19	Entrante	Tosta de ajoarriero	KCAL 900,04
	Primero	Ensalada completa con atún, huevo duro y pipas de calabaza	PROT 34,06g
	Segundo	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)	CA 116,16mg
	Postre	Fruta	FE 6,64mg
	Cena	Tajín de Verduras Pescado al limón / Fruta	HDC 113,34g

20	Entrante	<b>FESTIVO</b>		KCAL
	Primero			PROT
	Segundo			CA
	Postre			FE
	Cena			HDC

21	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 963,35
	Primero	Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja)	PROT 38,78g
	Segundo	Revuelto de huevos camperos con patatas y jamón serrano	CA 206,58mg
	Postre	Fruta	FE 8,25mg
	Cena	Tosta de hummus Carn blanca / Fruta	HDC 138,47g

24	Entrante	Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha, zanahoria	KCAL 842,03
	Primero	Guisado de magro con verduras y patatas	PROT 32,23g
	Segundo	Anillas de calamar andaluz con salsa tártara	CA 161,97mg
	Postre	Fruta	FE 85,64g
	Cena	Acelgas salteadas Quiche de verduras / Fruta	HDC 38,59g

25	Entrante	Lechuga, tomate, maíz, pimiento, zanahoria, queso	KCAL 828,31
	Primero	Crema de calabaza asada con tostones	PROT 27,19g
	Segundo	Pechuga de pollo a la mostaza con arroz pilaf	CA 178,50mg
	Postre	Fruta	FE 3,67mg
	Cena	Brochetas de verduras Pescado azul / Fruta	HDC 85,52g

26	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 840,71
	Primero	Espaguetis integrales a la italiana (verduras trituradas, tomate, queso)	PROT 34,56g
	Segundo	Merluza en salsa de puerros con brócoli	CA 443,22mg
	Postre	Lácteo	FE 10,83mg
	Cena	Escalivada Carn blanca magra / Fruta	HDC 92,84g

27	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 888,93
	Primero	Lentejas con espinacas y majoado ECO	PROT 37,73g
	Segundo	Tortilla de calabacín con queso villalón	CA 244,41mg
	Postre	Fruta ecológica	FE 10,83mg
	Cena	Fajita Pescado al papillote / Fruta	HDC 101,55g

28	Entrante	Hummus de garbanzos con bastoncitos de zanahoria	KCAL 896,42
	Primero	Croquetas de bacalao con ensalada	PROT 22,07g
	Segundo	Arroz brut	CA 129,99mg
	Postre	Fruta	FE 5,83mg
	Cena	Tostada de brotes con aguacate Berenjena rellena de soja texturizada / Fruta	HDC 119,88g

31	Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria	KCAL 907,03
	Primero	Sopa minestrone con verduras frescas y estrellitas	PROT 27,16g
	Segundo	Hamburguesa completa con tomate y queso con patatas	CA 273,90mg
	Postre	Fruta	FE 6,17mg
	Cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Tortilla de champiñones / Fruta	HDC 154,58g

	Entrante	KCAL
	Primero	PROT
	Segundo	CA
	Postre	FE
	Cena	HDC

	Entrante	KCAL
	Primero	PROT
	Segundo	CA
	Postre	FE
	Cena	HDC

	Entrante	KCAL
	Primero	PROT
	Segundo	CA
	Postre	FE
	Cena	HDC

	Entrante	KCAL
	Primero	PROT
	Segundo	CA
	Postre	FE
	Cena	HDC

**FRUITES DE TEMPORADA:**  
 Peres, caquis, plàtans, mandarina, taronja, poma  
 Continua el suc de taronja!

**VALOR DIFERENCIAL**

RECEPTA VEGETARIANA  
 PESCA SOSTENIBLE  
 PRODUCTE ORGÀNIC  
 RECEPTA FOODIE  
 GASTRONOMIA TRADICIONAL  
 PRODUCTE DE TEMPORADA  
 PRODUCTE LOCAL KM. 0

**AL·LERGÒGENS**

API  
 CACALETES  
 FRUITS DE PELA  
 SÈSAM  
 CRUSTACIS  
 OUI  
 GLUTEN  
 PEIX  
 SOIA  
 MOLLUSCOS  
 LACTIS  
 SULFITS  
 TRANSISSOS  
 MOSTASSA

Avda. 1<sup>a</sup> 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 nens, dietes, al·lèrgies, celiaquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Maig sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.

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.

3	Entrant	KCAL 972,88
	Primer	CA 36,17g
	Segon	FE 1729,7mg
	Prostri	HDC 579mg
	Sopar	LIP 111,59g

4	Entrant	KCAL 972,88
	Primer	CA 36,17g
	Segon	FE 1729,7mg
	Prostri	HDC 579mg
	Sopar	LIP 111,59g

5	Entrant	KCAL 972,88
	Primer	CA 36,17g
	Segon	FE 1729,7mg
	Prostri	HDC 579mg
	Sopar	LIP 111,59g

6	Entrant	KCAL 972,88
	Primer	CA 36,17g
	Segon	FE 1729,7mg
	Prostri	HDC 579mg
	Sopar	LIP 111,59g

7	Entrant	KCAL 972,88
	Primer	CA 36,17g
	Segon	FE 1729,7mg
	Prostri	HDC 579mg
	Sopar	LIP 111,59g

10	Entrant	KCAL 972,88
	Primer	CA 36,17g
	Segon	FE 1729,7mg
	Prostri	HDC 579mg
	Sopar	LIP 111,59g

11	Entrant	KCAL 974,42
	Primer	CA 114,87mg
	Segon	FE 484mg
	Prostri	HDC 910,7g
	Sopar	LIP 322,2g

12	Entrant	KCAL 885,84
	Primer	CA 38,18g
	Segon	FE 943mg
	Prostri	HDC 83,59g
	Sopar	LIP 44,39g

13	Entrant	KCAL 905,27
	Primer	CA 276,64mg
	Segon	FE 377mg
	Prostri	HDC 71,65g
	Sopar	LIP 51,92g

14	Entrant	KCAL 863,00
	Primer	CA 135,78mg
	Segon	FE 705mg
	Prostri	HDC 111,62g
	Sopar	LIP 28,44g

17	Entrant	KCAL 784,64
	Primer	CA 100,02mg
	Segon	FE 478mg
	Prostri	HDC 68,82g
	Sopar	LIP 46,59g

18	Entrant	KCAL 784,75
	Primer	CA 425,75mg
	Segon	FE 361mg
	Prostri	HDC 91,75g
	Sopar	LIP 31,96g

19	Entrant	KCAL 900,04
	Primer	CA 116,16mg
	Segon	FE 664mg
	Prostri	HDC 113,34g
	Sopar	LIP 36,08g

20	Entrant	KCAL 963,35
	Primer	CA 206,58mg
	Segon	FE 8,25mg
	Prostri	HDC 138,67g
	Sopar	LIP 49,31g

21	Entrant	KCAL 963,35
	Primer	CA 206,58mg
	Segon	FE 8,25mg
	Prostri	HDC 138,67g
	Sopar	LIP 49,31g

24	Entrant	KCAL 814,03
	Primer	CA 161,97mg
	Segon	FE 609mg
	Prostri	HDC 85,64g
	Sopar	LIP 38,54g

25	Entrant	KCAL 814,03
	Primer	CA 178,50mg
	Segon	FE 367mg
	Prostri	HDC 85,52g
	Sopar	LIP 40,59g

26	Entrant	KCAL 840,71
	Primer	CA 443,22mg
	Segon	FE 639mg
	Prostri	HDC 92,84g
	Sopar	LIP 37,08g

27	Entrant	KCAL 808,93
	Primer	CA 244,41mg
	Segon	FE 10,83mg
	Prostri	HDC 101,55g
	Sopar	LIP 28,65g

28	Entrant	KCAL 896,42
	Primer	CA 129,97mg
	Segon	FE 583mg
	Prostri	HDC 199,88g
	Sopar	LIP 36,72g

31	Entrant	KCAL 907,03
	Primer	CA 271,6g
	Segon	FE 2739,0mg
	Prostri	HDC 617mg
	Sopar	LIP 154,58g

	Entrant	KCAL 907,03
	Primer	CA 271,6g
	Segon	FE 2739,0mg
	Prostri	HDC 617mg
	Sopar	LIP 154,58g

	Entrant	KCAL 907,03
	Primer	CA 271,6g
	Segon	FE 2739,0mg
	Prostri	HDC 617mg
	Sopar	LIP 154,58g

	Entrant	KCAL 907,03
	Primer	CA 271,6g
	Segon	FE 2739,0mg
	Prostri	HDC 617mg
	Sopar	LIP 154,58g

	Entrant	KCAL 907,03
	Primer	CA 271,6g
	Segon	FE 2739,0mg
	Prostri	HDC 617mg
	Sopar	LIP 154,58g

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina,  
Naranja, Manzana

¡Continúa el zumo de naranja!

\*solo condimentos permitido

**ALÉRGICOS**



<b>3</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>4</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>5</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>6</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>7</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>10</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Merluza empanada casera (maizena) con guisantes
Postre	Fruta

<b>11</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Crema mediterranea de verduras ECO
Segundo	Pizza (sin gluten) ingredientes permitidos
Postre	Fruta

<b>12</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Legumbres con verduras (sin embutido)
Segundo	Tortilla de patata, pan sin gluten con tomate y jamón
Postre	Lácteo sin gluten

<b>13</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten a la crema* con pollo
Segundo	Bacalao con samfaina
Postre	Fruta ECO

<b>14</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Sopa de cocido (sin embutido) con fideos sin gluten
Segundo	Pollo rustido con mazorca
Postre	Fruta

<b>17</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Hervido de verduras con patata
Segundo	Longanizas (sin gluten) con habas
Postre	Fruta

<b>18</b>	Tomate y queso de Mahón
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten napolitana
Segundo	Jurel enharinado (harina de garbanzo) con ensalada
Postre	Lácteo sin gluten

<b>19</b>	Tosta (sin gluten) de ajoarriero
Entrante	
Primero	Ensalada completa con atún y huevo
Segundo	Arroz al horno (sin embutidos)
Postre	Fruta

<b>20</b>	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>21</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Fideuà (sin gluten)
Segundo	Revuelto de huevo campero con patatas y jamón
Postre	Fruta

<b>24</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Guiso de magro con patata y verduras
Segundo	Anillas de calamar enharinadas (harina de garbanzo) con salsa tártara*
Postre	Fruta

<b>25</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Crema de calabaza asada
Segundo	Pechuga de pollo plancha con arroz
Postre	Fruta

<b>26</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten italiana
Segundo	Merluza al horno con brócoli
Postre	Lácteo sin gluten

<b>27</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Lentejas con espinacas ECO
Segundo	Tortilla de patata y calabacín con queso villalón
Postre	Fruta ECO

<b>28</b>	Hummus con bastoncitos de zanahoria
Entrante	
Primero	Bacalao enharinado casero (harina de garbanzos) con ensalada
Segundo	Arròs brut (sin embutido)
Postre	Fruta

<b>31</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Sopa minestrone con pasta sin gluten
Segundo	Hamburguesa (sin gluten) en pan sin gluten, tomate y queso con patatas
Postre	Fruta

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina, Naranja, Manzana  
¡Continúa el zumo de naranja!

\*solo condimentos permitido

**ALÉRGENOS**



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 de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

<p><b>3</b></p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p><b>4</b></p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p><b>5</b></p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p><b>6</b></p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p><b>7</b></p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>
<p><b>10</b></p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Arroz a la cubana</p> <p>Segundo Merluza empanada casera (maizena) con guisantes</p> <p>Postre Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Crema mediterranea de verduras ECO</p> <p>Segundo Pizza ingredientes permitidos</p> <p>Postre Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Legumbres con verduras (sin embutido)</p> <p>Segundo Tortilla de patata, pan con tomate y jamón</p> <p>Postre Fruta</p>	<p><b>13</b></p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Pasta con pollo y tomate</p> <p>Segundo Bacalao con samfaina</p> <p>Postre Fruta ECO</p>	<p><b>14</b></p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Sopa de cocido (sin embutido)</p> <p>Segundo Pollo rustido con mazorca</p> <p>Postre Fruta</p>
<p><b>17</b></p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Hervido de verduras con patata</p> <p>Segundo Longanizas (ingredientes permitidos) con habas</p> <p>Postre Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>Entrante Tomate con orégano</p> <p>Primero Macarrones integrales napolitana, no lácteos</p> <p>Segundo Jurel enharinado con ensalada con habas</p> <p>Postre Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>Entrante Tosta de ajoarriero</p> <p>Primero Ensalada completa con atún y huevo</p> <p>Segundo Arroz al horno (sin embutidos)</p> <p>Postre Fruta</p>	<p><b>20</b></p> <p>Entrante</p> <p>Primero <b>FESTIVO</b></p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p><b>21</b></p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Fideuà</p> <p>Segundo Revuelto de huevo campero con patatas y jamón</p> <p>Postre Fruta</p>
<p><b>24</b></p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Guiso de magro* con patata y verduras</p> <p>Segundo Anillas de calamar enharinadas caseras con salsa tártara*</p> <p>Postre Fruta</p>	<p><b>25</b></p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Crema de calabaza asada</p> <p>Segundo Pechuga de pollo plancha con arroz</p> <p>Postre Fruta</p>	<p><b>26</b></p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Espaguetis integrales italiana, sin queso</p> <p>Segundo Merluza al horno con brócoli</p> <p>Postre Fruta</p>	<p><b>27</b></p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Lentejas con espinacas ECO</p> <p>Segundo Tortilla de patata y calabacín con jamón</p> <p>Postre Fruta ECO</p>	<p><b>28</b></p> <p>Entrante Hummus con bastoncitos de zanahoria</p> <p>Primero Bacalao enharinado casero con ensalada</p> <p>Segundo Arròs brut (sin embutido)</p> <p>Postre Fruta</p>
<p><b>31</b></p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Sopa minestrone</p> <p>Segundo Hamburguesa (ingredientes permitidos) con pan, tomate y patatas</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina,  
Naranja, Manzana  
¡Continúa el zumo de naranja!

\*solo condimentos permitido

**ALÉRGENOS**



<b>3</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>4</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>5</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>6</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>7</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>10</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Merluza empanada casera (maizena, sin huevo) con guisantes
Postre	Fruta

<b>11</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Crema mediterranea de verduras ECO
Segundo	Pizza ingredientes permitidos
Postre	Fruta

<b>12</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Legumbres con verduras (sin embutido)
Segundo	Tortilla (harina garbanzos) de patata, pan con tomate y jamón
Postre	Fruta

<b>13</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Pasta a la crema* con pollo
Segundo	Bacalao con samfaina
Postre	Fruta ECO

<b>14</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Sopa de cocido (sin embutido) con pasta especial
Segundo	Pollo rustido con mazorca
Postre	Fruta

<b>17</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Hervido de verduras con patata
Segundo	Longanizas (ingredientes permitidos) con habas
Postre	Fruta

<b>18</b>	Tomate y queso de Mahón
Entrante	
Primero	Pasta especial napolitana
Segundo	Jurel enharinado (harina de garbanzo) con ensalada
Postre	Fruta

<b>19</b>	Tosta de ajoarriero
Entrante	
Primero	Ensalada completa (sin huevo)
Segundo	Arroz al horno (sin embutidos)
Postre	Fruta

<b>20</b>	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>21</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Fideuà (pasta especial)
Segundo	Patatas salteadas con jamón
Postre	Fruta

<b>24</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Guiso de magro con patata y verduras
Segundo	Anillas de calamar enharinadas caseras (sin huevo)
Postre	Fruta

<b>25</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Crema de calabaza asada
Segundo	Pechuga de pollo plancha con arroz
Postre	Fruta

<b>26</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Pasta especial italiana
Segundo	Merluza en salsa de puerros* con brócoli
Postre	Fruta

<b>27</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Lentejas con espinacas ECO
Segundo	Tortilla de patata y calabacín (harina de garbanzos) con queso*
Postre	Fruta ECO

<b>28</b>	Hummus con bastoncitos de zanahoria
Entrante	
Primero	Bacalao enharinado casero (sin huevo) con ensalada
Segundo	Arròs brut (sin embutido)
Postre	Fruta

<b>31</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Sopa minestrone con pasta especial
Segundo	Hamburguesa (ingredientes permitidos) completa con patatas
Postre	Fruta

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	



## FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina,  
Naranja, Manzana

¡Continúa el zumo de naranja!

\*solo condimentos permitido

## ALÉRGENOS



**3**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**4**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**5**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**6**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**7**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**10**

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Arroz a la cubana

Segundo Merluza empanada casera (maizena) con guisantes

Postre Fruta

**11**

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Crema mediterranea de verduras ECO

Segundo Pizza ingredientes permitidos

Postre Fruta

**12**

Entrante Ensalada permitida ECO

Primero Legumbres con verduras (sin embutido)

Segundo Tortilla de patata, pan con tomate y jamón\*

Postre Lácteo

**13**

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Pasta a la crema\* con pollo

Segundo Bacalao con samfaina

Postre Fruta ECO

**14**

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Sopa de cocido (sin embutido)

Segundo Pollo rustido con mazorca

Postre Fruta

**17**

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Hervido de verduras con patata

Segundo Carn blanca con habas

Postre Fruta

**18**

Entrante Tomate y queso de Mahón

Primero Macarrones integrales napolitana

Segundo Jurel enharinado con ensalada

Postre Lácteo

**19**

Entrante Tosta de ajoarriero

Primero Ensalada completa con atún y huevo

Segundo Arroz al horno (sin embutidos)

Postre Fruta

**20**

Entrante

Primero **FESTIVO**

Segundo

Postre

**21**

Entrante Ensalada permitida ECO

Primero Fideuà

Segundo Revuelto de huevo campero con patatas y jamón\*

Postre Fruta

**24**

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Guiso de carn permitida con patatas y verduras

Segundo Anillas de calamar enharinadas caseras

Postre Fruta

**25**

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Crema de calabaza asada

Segundo Pechuga de pollo plancha con arroz

Postre Fruta

**26**

Entrante Ensalada permitida ECO

Primero Espaguetis integrales a la italiana

Segundo Merluza al horno con brócoli

Postre Lácteo

**27**

Entrante Ensalada permitida ECO

Primero Lentejas con espinacas ECO

Segundo Tortilla de patata y calabacín con queso villalón

Postre Fruta ECO

**28**

Entrante Hummus con bastoncitos de zanahoria

Primero Bacalao enharinado casero con ensalada

Segundo Arròs brut (sin embutido)

Postre Fruta

**31**

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Sopa minestrone

Segundo Carn permitida con pan, tomate, queso y patatas

Postre Fruta

Entrante

Primero

Segundo

Postre

Entrante

Primero

Segundo

Postre

Entrante

Primero

Segundo

Postre

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**FRUTAS DE TEMPORADA:**  
 Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina, Naranja, Manzana  
 ¡Continúa el zumo de naranja!  
 \*solo condimentos permitido

**ALÉRGICOS**



- AIJO
- CACAHUETE
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- HUEVOS
- CRUSTÁCEOS
- LÁCTEOS
- SULFITOS
- SOJA
- GLUTEN
- PESCADO
- MOLUSCOS
- ALTRAMUZES
- MOSTAZA

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 de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

<b>3</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>4</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>5</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>6</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>7</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>10</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Guisantes salteados con cebolla y jamón
Postre	Fruta

<b>11</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Crema mediterránea de verduras ECO
Segundo	Pizza ingredientes permitidos
Postre	Fruta

<b>12</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras y chorizo
Segundo	Tortilla de patata, pan con tomate y jamón
Postre	Lácteo

<b>13</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Pasta a la crema con pollo
Segundo	Carn blanca con tomate y pimiento
Postre	Fruta ECO

<b>14</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Sopa de cocido
Segundo	Pollo rustido con mazorca
Postre	Fruta

<b>17</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Hervido de verduras con patata
Segundo	Longanizas con habas
Postre	Fruta

<b>18</b>	Tomate y queso de Mahón
Entrante	
Primero	Macarrones integrales napolitana
Segundo	Carn espanada casera con ensalada
Postre	Lácteo

<b>19</b>	Tosta de queso a las finas hierbas
Entrante	
Primero	Ensalada completa (sin atún)
Segundo	Arroz al horno
Postre	Fruta

<b>20</b>	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>21</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Fideuà de verduras
Segundo	Revuelto de huevo campero con patatas y jamón
Postre	Fruta

<b>24</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Guiso de magro con patata y verduras
Segundo	Verduras enharinadas con salsa tártara
Postre	Fruta

<b>25</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Crema de calabaza asada
Segundo	Pechuga de pollo a la mostaza con arroz
Postre	Fruta

<b>26</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Espaguetis integrales a la italiana
Segundo	Carn blanca en salsa de puerros con brócoli
Postre	Lácteo

<b>27</b>	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Lentejas con espinacas ECO
Segundo	Tortilla de patata y calabacín con queso villalón
Postre	Fruta ECO

<b>28</b>	Hummus con bastoncitos de zanahoria
Entrante	
Primero	Croquetas permitidas con ensalada
Segundo	Arròs brut
Postre	Fruta

<b>31</b>	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Sopa minestrone
Segundo	Hamburguesa completa con patatas
Postre	Fruta

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	