COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

FEBRER 2022 MENÚ BASAL

FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Caquis, Plàtans
Mandarina, Poma Royal Gala i
Poma Starking

Suc de taronja una vegada a la setmana

VALOR DIFERENCIAL

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

AL·LERGÒGENS

API · CACAUETS · FRUITS DE PELA · SÈSAM · CRUSTACIS · OU · GLUTEN · PEIX · SOIA · MOLLUSCOS · LACTIS · SULFITS · TRAMUSSOS · MOSTASSA

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

Disposem 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·lergògens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

	1	2	3	4
Entrant	Ensiam, tomàtiga, olives, blat dolç i pastanagues	Ensiam, tomàtiga, olives, espàrrecs i pastanagues	Amanida fresca ecològica	Amanida fresca ecològica
Primer	Pasta en salsa de carabassó amb formatge	Fabada vegetal (pastanagues, ceba i prebe)	Crema de pésols i pastanagues	Coca de trampó
Segon	Ventresca de lluç amb verdures en tempura	Truita de patata amb formatge fresc	Pollastre rostit al forn amb patates	Arròs amb costelles i bledes
Postre	Fruita	Fruita	Yogurt Artesà amb trossets de fruita	Fruita ecològica
Sopar	Broquetes de verdures Carn roja magra / Fruita	Verduritas estofades amb pollastre Sandvitx vegetal / Fruita	Panolla amb sal Peix a la llima / Fruita	Wok de verdures Ou / Fruita
KCAL	827,16	685,02	820,69	720,45
PROT	25,75 g	29,35 g	38,12 g	13,24 mg
CA	169,48 mg	243,70 mg	246,66 mg	130,31 mg
FE	5,15 mg	8,60 mg	4,67 mg	3,75 mg
HDC	108,13 g	99,65 g	64,84 g	92,82 g
LIP	34,87 g	19,28 g	44,26 g	33,47 g

	7	8	9	10	11
Entrant	Ensiam, tomàtiga, olives, espàrrecs i pastanagues	Amanida fresca ecològica	Amanida amb fruita	Crudités de verdures amb mousse de formatge	Amanida fresca ecològica
Primer	Llentilles amb verdures	Sopa d'olla (vedella, porc i au) amb verdures ecològiques	Arròs brut	Potatge de cigrons amb espinacs i carabassa ECO	Espaguetis als 4 formatges
Segon	Truita de patates i moniato amb tomàtiga	Escaldums de pollastre amb patates adobades casolanes	Rabes enfarinades amb brócoli	Salsitxes de porc amb faves de temporada	Lluç a l'all julivert amb tirabeques
Postre	Fruita	Fruita	Lacti	Fruita ecològica	Fruita
Sopar	Crema de carabassó Truita de patates / Fruita	Xampinyons gratinats Peix blau / Fruita	Minestra saltejada Nuggets de indiot (casolà) / Fruita	Quinoa amb espècies Peix blanc / Fruita	Bledes saltejades Carn d'au / Fruita
				DIA MUNDIAL DELS LLEGUMS	
KCAL	710,39	791,96	730,79	896,80	863,00
PROT	29,40 g	44,61 g	19,05 g	30,50 g	45,30 g
CA	156,46 mg	180,23 mg	299,30 mg	224,71 mg	580,58 mg
FE	9,39 mg	8,74 mg	3,22 mg	8,16 mg	6,00 mg
HDC	88,52 g	84,57 g	87,22 g	83,76 g	107,57 g
LIP	26,52 g	35,12 g	33,54 g	49,23 g	29,90 g

	14	15	16	17	18
Entrant	Ensiam, tomàtiga, ceba, cogombre i pastanagues	Ensiam, tomàtiga, blat dolç, poma i prebe	Tosta de hummus	Amanida fresca ecològica	Amanida fresca ecològica
Primer	Arròs a la cubana (tomàtiga i ou)	Crema mediterrània amb verdures de temporada amb tostons integrals	Nuggets de peix amb amanida	Sopa de bullit	Llentilles amb verdures ECO
Segon	Bacallà (lactonesa)	Rellom de porc al forn amb gnocchis	Fideuà de verdures i bolets	Pilotes de pollastre en salsa amb xampinyó amb creïlles	Truita d'albergina i formatge fresc
Postre	Fruita	Iogurt Artesà	Fruita	Fruita ecològica	Fruita
Sopar	Péssols amb pernil i ceba Quesadillas casolanes / Fruita	Bròquil al vapor Peix al papillote / Fruita	Tomàtiga farcida Hamburguesa de soja / Fruita	Carxofes saltejades Peix a la llima / Fruita	Taboule de couscous Carne blanca / Fruita
KCAL	724,67	749,53	748,62	917,63	872,92
PROT	29,81 g	37,83 g	31,72 g	37,90 g	38,93 g
CA	173,45 mg	280,35 mg	157,74 mg	153,76 mg	351,20 mg
FE	4,63 mg	5,29 mg	6,24 mg	6,61 mg	9,56 mg
HDC	85,68 g	95,87 g	143,36 g	89,58 g	94,19 g
LIP	29,22 g	32,24 g	23,69 g	52,04 g	38,59 g

	21	22	23	24	25
Entrant	Ensiam, tomàtiga, olives, blat dolç i pastanagues	Ensiam, tomàtiga, olives i pinya	Tosta de xampinyó gratinat	Amanida fresca ecològica	Amanida fresca ecològica
Primer	Macarrons integrals bolonyesa	Fréjol canari	Ensalada de temporada (raves, tomàtiga cherry i sardina en llanda)	Estofat de porc amb verdures i patates	Crema de cigrons amb poma rostida amb tostons integrals
Segon	Ous gratinats	Costelles amb papes arrugues amb salsa mojo picón	Paella amb pollastre de camp	Lluç a la biscaina (tomàtiga, prebe)	Pit de indiot a sa planxa amb anelles de ceba
Postre	Fruita	Plàtan canari	Fruita	Fruita ecològica	Coca casolana de taronja
Sopar	Escalivada Carn magra de porc / Fruita	Amanida completa Croquetes casolanes de peix / Fruita	Bullit de verdures Truita de formatge / Fruita	Ceba tendra i pebre vermell a sa planxa Carn blanca magra / Fruita	"Fajita" Peix blau / Fruita
		JORNADA GASTRONÒMICA CANÀRIA			
KCAL	752,65	866,86	915,15	638,21	1015,71
PROT	32,73 g	30,92 g	30,15 g	28,56 g	44,87 g
CA	300,23 mg	165,44 mg	249,54 mg	206,12 mg	168,33 mg
FE	7,05 mg	7,65 mg	4,63 mg	5,84 mg	7,78 mg
HDC	114,61 g	75,89 g	132,82 g	68,58 g	101,29 g
LIP	34,43 g	48,78 g	30,76 g	27,38 g	47,13 g

	28				
Entrant					
Primer	FESTIU				
Segon					
Postre					
Sopar					
KCAL					
PROT					
CA					
FE					
HDC					
LIP					

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

FEBRERO 2022 MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina, Manzana Royal Gala y Manzana Starking

Zumo de naranja una vez a la semana

VALOR DIFERENCIAL

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTOS ORGÁNICO · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS DE CÁSCARA · SÉSAMO · CRUSTÁCEOS · HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS · LÁCTEOS · SULFITOS · ALTRAMUCES · 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, celiaquía, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

	Entrante		Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, maíz y zanahoria	Entrante
	Primero		Primero	Fusilli en salsa de calabaza con queso	Primero
	Segundo		Segundo	Ventresca de merluza con verduras en tempura	Segundo
	Postre		Postre	Fruta	Postre
	Cena		Cena	Brochetas de verduras Carne roja magra / Fruta	Cena
KCAL			KCAL	827,16	KCAL
PROT			PROT	25,75 g	PROT
CA			CA	169,48 mg	CA
FE			FE	5,15 mg	FE
HDC			HDC	108,13 g	HDC
LIP			LIP	34,87 g	LIP

2		3		4	
Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos y zanahoria	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Entrante	Ensalada fresca ecológica
Primero	Fabada vegetal (zanahoria, cebolla y pimiento)	Primero	Crema de guisantes y zanahoria	Primero	Coca de trampó
Segundo	Tortilla de patata con queso fresco	Segundo	Pollo asado al horno con patatas	Segundo	Arroz con costillas y acelgas
Postre	Fruta	Postre	Yogurt Artesano con trocitos de fruta	Postre	Fruta ecológica
Cena	Verduritas estofadas con pollo Sandwich vegetal / Fruta	Cena	Mazorca de maíz con sal Pescado al limón / Fruta	Cena	Wok de verduras Huevo / Fruta
KCAL	685,02	KCAL	820,69	KCAL	720,45
PROT	29,35 g	PROT	38,12 g	PROT	13,24 mg
CA	243,70 mg	CA	246,66 mg	CA	130,31 mg
FE	8,60 mg	FE	4,67 mg	FE	3,75 mg
HDC	99,65 g	HDC	64,84 g	HDC	92,82 g
LIP	19,28 g	LIP	44,26 g	LIP	33,47 g

7		8		9		10		11	
Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos y zanahoria	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Entrante	Ensalada con fruta	Entrante	Crudités de verduras con mousse de queso	Entrante	Ensalada fresca ecológica
Primero	Lentejas con verduras	Primero	Sopa de cocido (ternera, cerdo y ave) con verduras ecológicas	Primero	Arròs brut	Primero	Potaje de garbanzos con espinacas y calabaza ECO	Primero	Espaguetis a los 4 quesos
Segundo	Tortilla de patata y boniato con tomate	Segundo	Escaldums de pollo con patatas adobadas caseras	Segundo	Rabas enharinadas con brócoli	Segundo	Salchichas de cerdo con habitas de temporada	Segundo	Merluza al ajoperejil con tirabeques
Postre	Fruta	Postre	Fruta	Postre	Lácteo	Postre	Fruta ecológica	Postre	Fruta
Cena	Crema de calabacín Tortilla de patata / Fruta	Cena	Champiñones gratinados Pescado azul / Fruta	Cena	Menestra salteada Nuggets de Pavo (caseros) / Fruta	Cena	Quinoa con especias Pescado blanco / Fruta	Cena	Acelgas salteadas Carne de ave / Fruta
KCAL	710,39	KCAL	791,96	KCAL	730,79	KCAL	896,80	KCAL	863,00
PROT	29,40 g	PROT	44,61 g	PROT	19,05 g	PROT	30,50 g	PROT	45,30 g
CA	156,46 mg	CA	180,23 mg	CA	299,30 mg	CA	224,71 mg	CA	580,58 mg
FE	9,39 mg	FE	8,74 mg	FE	3,22 mg	FE	8,16 mg	FE	6,00 mg
HDC	88,52 g	HDC	84,57 g	HDC	87,22 g	HDC	83,76 g	HDC	107,57 g
LIP	26,52 g	LIP	35,12 g	LIP	33,54 g	LIP	49,23 g	LIP	29,90 g

DÍA MUNDIAL DE LAS LEGUMBRES

14		15		16		17		18	
Entrante	Lechuga, tomate, cebolla, pepino y zanahoria	Entrante	Lechuga, tomate, maíz, pimiento y manzana	Entrante	Tosta de hummus	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Entrante	Ensalada fresca ecológica
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	Primero	Crema mediterránea con verduras de temporada con tostones integrales	Primero	Nuggets de pescado con ensalada	Primero	Sopa de bullit	Primero	Lentejas con verduras ECO
Segundo	Bacalao (lactonesa)	Segundo	Solomillo de cerdo al horno con gnocchis	Segundo	Fideuà de verduras y boletus	Segundo	Albóndigas de pollo en salsa con champiñón con patatas	Segundo	Tortilla de berenjena y queso fresco valenciano
Postre	Fruta	Postre	Yogur Artesano	Postre	Fruta	Postre	Fruta ecológica	Postre	Fruta
Cena	Guisantes con cebolla y jamón Quesadillas caseras / Fruta	Cena	Brócoli al vapor Pescado al papillote / Fruta	Cena	Tomate relleno Hamburguesa de soja / Fruta	Cena	Alcachofas salteadas Pescado al limón / Fruta	Cena	Tabulé de couscous Carne blanca / Fruta
KCAL	724,67	KCAL	749,53	KCAL	748,62	KCAL	917,63	KCAL	872,92
PROT	29,81 g	PROT	37,83 g	PROT	31,72 g	PROT	37,90 g	PROT	38,93 g
CA	173,45 mg	CA	280,35 mg	CA	157,74 mg	CA	153,76 mg	CA	351,20 mg
FE	4,63 mg	FE	5,29 mg	FE	6,24 mg	FE	6,61 mg	FE	9,56 mg
HDC	85,68 g	HDC	95,87 g	HDC	143,36 g	HDC	89,58 g	HDC	94,19 g
LIP	29,22 g	LIP	32,24 g	LIP	23,69 g	LIP	52,04 g	LIP	38,59 g

21		22		23		24		25	
Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, maíz y zanahoria	Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas y piña	Entrante	Tosta de champiñón gratinado	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Entrante	Ensalada fresca ecológica
Primero	Macarrones integrales boloñesa	Primero	Fréjol canario	Primero	Ensalada de temporada (rábanos, tomate cherry y sardinilla)	Primero	Guisado de magro con verduras y patatas	Primero	Crema de garbanzos con manzana asada con tostones integrales
Segundo	Huevos al gratén	Segundo	Costillas con papas arrugas con salsa mojo picón	Segundo	Paella con pollo de campo	Segundo	Merluza a la vizcaína (tomate y pimiento)	Segundo	Pechuga de pavo a la plancha con aros de cebolla
Postre	Fruta	Postre	Plátano canario	Postre	Fruta	Postre	Fruta ecológica	Postre	Coca casera de naranja
Cena	Escalivada Carne magra de cerdo / Fruta	Cena	Ensalada completa Croquetas caseras de pescado / Fruta	Cena	Hervido de verduras Tortilla de queso / Fruta	Cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne blanca magra / Fruta	Cena	Fajita Pescado azul / Fruta
KCAL	752,65	KCAL	866,86	KCAL	915,15	KCAL	638,21	KCAL	1015,71
PROT	32,73 g	PROT	30,92 g	PROT	30,15 g	PROT	28,56 g	PROT	44,87 g
CA	300,23 mg	CA	165,44 mg	CA	249,54 mg	CA	206,12 mg	CA	168,33 mg
FE	7,05 mg	FE	7,65 mg	FE	4,63 mg	FE	5,84 mg	FE	7,78 mg
HDC	114,61 g	HDC	75,89 g	HDC	132,82 g	HDC	68,58 g	HDC	101,29 g
LIP	34,43 g	LIP	48,78 g	LIP	30,76 g	LIP	27,38 g	LIP	47,13 g

JORNADA GASTRONÓMICA CANARIA

28					
Entrante		Entrante	Entrante	Entrante	Entrante
Primero	FESTIVO	Primero	Primero	Primero	Primero
Segundo		Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre		Postre	Postre	Postre	Postre
Cena		Cena	Cena	Cena	Cena
KCAL	KCAL	KCAL	KCAL	KCAL	KCAL
PROT	PROT	PROT	PROT	PROT	PROT
CA	CA	CA	CA	CA	CA
FE	FE	FE	FE	FE	FE
HDC	HDC	HDC	HDC	HDC	HDC
LIP	LIP	LIP	LIP	LIP	LIP

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

FEBRERO 2022 SIN GLUTEN

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina, Manzana Royal Gala y Manzana Starking

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS

Entrante	1 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Pasta sin gluten en salsa de calabaza Segundo: Merluza al horno con verduras en tempura (harina de garbanzos) Postre: Fruta	2 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Fabada vegetal Segundo: Tortilla de patata y queso fresco Postre: Fruta	3 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Crema de guisantes Segundo: Pollo al horno con patatas Postre: Lácteo sin gluten	4 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Coca (sin gluten) de trampó Segundo: Arroz con costillas y acelgas Postre: Fruta eco
Primero				
Segundo				
Postre				
7 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Legumbres con jamón Segundo: Tortilla de patata con tomate grillé Postre: Fruta	**8** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Sopa de cocido (sin embutido) con fideos sin gluten Segundo: Escaldums de pollo con patatas Postre: Fruta	**9** Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Arròs brut (embutido permitido) Segundo: Pescado enharinado (harina de garbanzo) con brócoli Postre: Fruta	**10** Entrante: Crudites de zanahoria con queso Primero: Garbanzos con espinacas y calabaza ECO Segundo: Longanizas (sin gluten) con habas Postre: Fruta eco	**11** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Pasta sin gluten 4 quesos Segundo: Merluza a la plancha con tirabeques Postre: Fruta
14 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Arroz a la cubana con huevo y tomate Segundo: Bacalao lactonesa Postre: Fruta	**15** Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Crema mediterránea de verduras Segundo: Solomillo al horno con pasta sin gluten Postre: Fruta	**16** Entrante: Tosta sin gluten de hummus Primero: Pescado rebozado (maizena) con ensalada Segundo: Fideua de verduras (pasta sin gluten) Postre: Fruta	**17** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Sopa de puchero (sin embutido) con fideos sin gluten Segundo: Albóndigas de pollo (sin gluten) con patatas Postre: Fruta eco	**18** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Legumbres con verduras ECO Segundo: Tortilla de berejena y queso fresco Postre: Fruta
21 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Pasta sin gluten con boloñesa Segundo: Huevos rellenos Postre: Fruta	**22** Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Alubias con verduras Segundo: Costillas (sin gluten) con papas arrugas y salsa de tomate Postre: Fruta	**23** Entrante: Tosta sin gluten de champiñón gratinado Primero: Ensalada completa con sardinilla Segundo: Paella Postre: Fruta	**24** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Guiso de magro ingredientes permitidos Segundo: Merluza a la vizcaína Postre: Fruta eco	**25** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Crema de garbanzos Segundo: Pechuga de pavo con cebolla Postre: Postre especial permitido
28 Entrante Primero: FESTIVO Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre

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, celiaquía, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

FEBRERO 2022 SIN LACTOSA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina, Manzana Royal Gala y Manzana Starking

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS DE CÁSCARA · SÉSAMO · HUEVO · CRUSTÁCEOS · LÁCTEOS · SULFITOS · SOJA · GLUTEN · PESCADO · MOLUSCOS · ALTRAMUCES · MOSTAZA

	1 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Fussili en salsa de calabaza (sin lácteos) Segundo: Merluza al horno con verduras en tempura Postre: Fruta	2 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Fabada vegetal Segundo: Tortilla de patata y jamón Postre: Fruta	3 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Crema de guisantes Segundo: Pollo al horno con patatas Postre: Fruta	4 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Coca (ingredientes permitidos) de trampó Segundo: Arroz con costillas y acelgas Postre: Fruta eco
7 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Lentejas con verduras Segundo: Tortilla de patata con tomate grillé Postre: Fruta	8 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Sopa de cocido (sin embutido) Segundo: Escaldums de pollo con patatas Postre: Fruta	9 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Arròs brut (embutido permitido) Segundo: Rabas andaluza con brócoli Postre: Fruta	10 Entrante: Crudites de zanahoria con ensalada Primero: Garbanzos con espinacas y calabaza ECO Segundo: Carne blanca con habas Postre: Fruta eco	11 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Espaguetis integrales con tomate, albahaca y aceitunas Segundo: Merluza a la plancha con tirabeques Postre: Fruta
14 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Arroz a la cubana con huevo y tomate Segundo: Bacalao en salsa de verduras Postre: Fruta	15 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Crema mediterránea de verduras Segundo: Solomillo (no lácteos) al horno con pasta Postre: Fruta	16 Entrante: Tosta de hummus Primero: Pescado rebozado (maizena) con ensalada Segundo: Fideua de verduras y boletus Postre: Fruta	17 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Sopa de puchero (sin embutido) Segundo: Albóndigas de pollo (ingredientes permitidos) con patatas Postre: Fruta eco	18 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Legumbres con verduras ECO Segundo: Tortilla de berejena y jamón Postre: Fruta
21 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Macarrones integrales con boloñesa permitida, sin queso Segundo: Huevos rellenos Postre: Fruta	22 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Alubias con verduras Segundo: Carne blanca con papas arrugas y mojo picón Postre: Fruta	23 Entrante: Tosta de champiñones (sin lácteos) Primero: Ensalada completa con sardinilla Segundo: Paella Postre: Fruta	24 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Guiso de carne blanca Segundo: Merluza a la vizcaína Postre: Fruta eco	25 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Crema de garbanzos Segundo: Pechuga de pavo con aros de cebolla Postre: Postre especial permitido
28 Entrante: Primero: FESTIVO Segundo: Postre:	Entrante: Primero: Segundo: Postre:	Entrante: Primero: Segundo: Postre:	Entrante: Primero: Segundo: Postre:	Entrante: Primero: Segundo: Postre:

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, celiaquía, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

FEBRERO 2022 SIN SOJA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina, Manzana Royal Gala y Manzana Starking

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS

APIO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, HUEVO, CRUSTÁCEOS, LÁCTEOS, SULFITOS, SOJA, GLUTEN, PESCADO, MOLUSCOS, ALTRAMUCES, MOSTAZA

	1 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Fussili en salsa de calabaza Segundo: Merluza al horno con verduras en tempura Postre: Fruta	**2** Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Fabada vegetal Segundo: Tortilla de patata y queso fresco Postre: Fruta	**3** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Crema de guisantes Segundo: Pollo al horno con patatas Postre: Lácteo	**4** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Coca (ingredientes permitidos) de trampó Segundo: Arroz con carne permitida y acelgas Postre: Fruta eco
7 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Lentejas con verduras Segundo: Tortilla de patata con tomate grillé Postre: Fruta	**8** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Sopa de cocido (sin embutido) Segundo: Escaldums de pollo con patatas Postre: Fruta	**9** Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Arròs brut (embutido permitido) Segundo: Rabas andaluza con brócoli Postre: Fruta	**10** Entrante: Crudites de zanahoria con queso Primero: Garbanzos con espinacas y calabaza ECO Segundo: Carne blanca con habas Postre: Fruta eco	**11** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Espaguetis a los 4 quesos Segundo: Merluza a la plancha con tirabeques Postre: Fruta
14 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Arroz a la cubana con huevo y tomate Segundo: Bacalao lactonesa Postre: Fruta	**15** Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Crema mediterránea de verduras Segundo: Carne permitida al horno con pasta Postre: Yogur artesano	**16** Entrante: Tosta de hummus Primero: Pescado rebozado (maizena) con ensalada Segundo: Fideua de verduras y boletus Postre: Fruta	**17** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Sopa de puchero (sin embutido) Segundo: Carne blanca con patatas Postre: Fruta eco	**18** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Legumbres con verduras ECO Segundo: Tortilla de berejena y queso fresco Postre: Fruta
21 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Macarrones integrales con boloñesa permitida Segundo: Huevos gratinados Postre: Fruta	**22** Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Alubias con verduras Segundo: Costillas (ingredientes permitidos) con papas arrugas y mojo picón Postre: Fruta	**23** Entrante: Tosta de champiñón gratiando Primero: Ensalada completa con sardinilla Segundo: Paella Postre: Fruta	**24** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Guiso de carne blanca Segundo: Merluza a la vizcaína Postre: Fruta eco	**25** Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Crema de garbanzos Segundo: Pechuga de pavo con aros de cebolla Postre: Postre especial permitido
28 Entrante Primero: FESTIVO Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre

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, celiaquía, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

FEBRERO 2022 SIN HUEVOS

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina, Manzana Royal Gala y Manzana Starking

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS DE CÁSCARA · SÉSAMO · **HUEVO** · CRUSTÁCEOS · LÁCTEOS · SULFITOS · SOJA · GLUTEN · PESCADO · MOLUSCOS · ALTRAMUCES · MOSTAZA

	1	2	3	4
Entrante	Ensalada solo verduras frescas	Ensalada solo verduras frescas	Ensalada permitida ECO	Ensalada permitida ECO
Primero	Pasta especial en salsa de calabaza	Fabada vegetal	Crema de guisantes	Coca (ingredientes permitidos) de trampó
Segundo	Merluza al horno con verduras en tempura (harina de garbanzos)	Tortilla (harina garbanzos) de patata con queso	Pollo al horno con patatas	Arroz con carne permitida y acelgas
Postre	Fruta	Fruta	Lácteo	Fruta eco
7	8	9	10	11
Entrante	Ensalada solo verduras frescas	Ensalada permitida ECO	Ensalada solo verduras frescas	Crudites de zanahoria con queso	Ensalada permitida ECO
Primero	Lentejas con verduras	Sopa de cocido (sin embutido) con pasta especial	Arròs brut (embutido permitido)	Garbanzos con espinacas y calabaza ECO	Pasta especial con queso (sin huevo)
Segundo	Tortilla (harina de garbanzo) de patatas con tomate grillé	Escaldums de pollo con patatas	Pescado enharinado (harina de garbanzo) con brócoli	Longanizas (sin huevo) con habas	Merluza a la plancha con tirabeques
Postre	Fruta	Fruta	Lácteo	Fruta eco	Fruta
14	15	16	17	18
Entrante	Ensalada solo verduras frescas	Ensalada solo verduras frescas	Tosta de hummus	Ensalada permitida ECO	Ensalada permitida ECO
Primero	Arroz con tomate	Crema mediterránea de verduras	Pescado rebozado (maizena) con ensalada	Sopa de puchero (sin embutido) con pasta especial	Legumbres con verduras ECO
Segundo	Bacalao lactonesa	Solomillo al horno con pasta especial	Fideua de verduras y boletus	Albóndigas de pollo (sin huevo) con patatas	Tortilla (harina garbanzos) de berenjena con queso fresco
Postre	Fruta	Yogur artesano	Fruta	Fruta eco	Fruta
21	22	23	24	25
Entrante	Ensalada solo verduras frescas	Ensalada solo verduras frescas	Tosta de champiñón gratiando	Ensalada permitida ECO	Ensalada permitida ECO
Primero	Pasta especial con boloñesa	Alubias con verduras	Ensalada completa con sardinilla	Guiso de carne blanca	Crema de garbanzos
Segundo	Coliflor gratinada	Costillas (sin huevo) con papas arrugas y mojo picón	Paella	Merluza a la vizcaína	Pechuga de pavo con aros de cebolla
Postre	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta eco	Postre especial permitido
28				
Entrante					
Primero	FESTIVO				
Segundo					
Postre					

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, celiaquía, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

FEBRERO 2022
SIN PESCADO

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátanos, Mandarina, Manzana Royal Gala y Manzana Starking

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS

APIO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, HUEVO, CRUSTÁCEOS, LÁCTEOS, SULFITOS, SOJA, GLUTEN, PESCADO, MOLUSCOS, ALTRAMUCES, MOSTAZA

	1 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Fussili en salsa de calabaza Segundo: Carne permitida con verduras en tempura Postre: Fruta	2 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Fabada vegetal Segundo: Tortilla de patata y queso fresco Postre: Fruta	3 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Crema de guisantes Segundo: Pollo al horno con patatas Postre: Lácteo	4 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Coca de trampó Segundo: Arroz con costillas y acelgas Postre: Fruta eco
7 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Lentejas con verduras Segundo: Tortilla de patata con tomate grillé Postre: Fruta	8 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Sopa de cocido Segundo: Escaldums de pollo con patatas Postre: Fruta	9 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Arròs brut Segundo: Hortalizas en tempura con brócoli Postre: Lácteo	10 Entrante: Crudites de zanahoria con queso Primero: Garbanzos con espinacas y calabaza ECO Segundo: Longanizas con habas Postre: Fruta eco	11 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Espaguetis a los 4 quesos Segundo: Carne blanca plancha con tirabeques Postre: Fruta
14 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Arroz a la cubana con huevo y tomate Segundo: Guisantes salteadas con pasas y cebolla Postre: Fruta	15 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Crema mediterránea de verduras Segundo: Solomillo al horno con pasta Postre: Yogur artesano	16 Entrante: Tosta de hummus Primero: Croquetas permitidas con ensalada Segundo: Fideua de verduras y boletus Postre: Fruta	17 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Sopa de puchero Segundo: Albóndigas de pollo con patatas Postre: Fruta eco	18 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Legumbres con verduras ECO Segundo: Tortilla de berejena y queso fresco Postre: Fruta
21 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Macarrones integrales con boloñesa Segundo: Huevos gratinados Postre: Fruta	22 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Alubias con verduras Segundo: Costillas con papas arrugas y mojo picón Postre: Fruta	23 Entrante: Tosta de champiñón gratiando Primero: Ensalada completa con sardinilla Segundo: Paella Postre: Fruta	24 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Guiso de magro Segundo: Tosta de pisto Postre: Fruta eco	25 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Crema de garbanzos Segundo: Pechuga de pavo con aros de cebolla Postre: Coca casera de naranja
28 Entrante: Primero: FESTIVO Segundo: Postre:	Entrante: Primero: Segundo: Postre:	Entrante: Primero: Segundo: Postre:	Entrante: Primero: Segundo: Postre:	Entrante: Primero: Segundo: Postre:

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, celiaquía, 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 mediterranea 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 dia a la semana.