

ABRIL 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



AL·LERGÒGENS



Avda. 1^a 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 per integral un dia a la setmana.

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, ceba, cogombre i pastanaga	KCAL
Primer	Macarrons integrals a la italiana (tomàtiga, formatge)	PROT
Segon	Bacallà a la mussolina de safrà amb pastanaga saltejada	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Sopa de verdures	HDC
	Trita de xampinyons / Fruita	LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, olives, blat de moro i pastanaga	KCAL
Primer	Crema mediterrània de llegums i verdures	PROT
Segon	Hamburguesa completa amb tomàtiga i formatge amb patates	CA
Prostri	Lacti	FE
Sopar	Bullit de verdures	HDC
	Salmó al papillote / Fruita	LIP

Entrant	Torrada de tomàtiga i pernil inf. pernil dolç	KCAL
Primer	Sopa d'olla (vedella, porc, au) amb verdures ecològiques	PROT
Segon	Pollastre rostit a la mel amb panolla	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Minestra saltejada	HDC
	Sandvitx vegetal / Fruita	LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, olives, espàrrecs i pastanaga	KCAL
Primer	Arròs brut	PROT
Segon	Calamars a l'andalusa amb salsa tàrtara	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Bajoqueta saltejada	HDC
	Croquetes casolanes de llegums / Fruita	LIP

Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Primer	Fesols amb verdures	PROT
Segon	Trita de patata amb ou camperol i formatge fresc	CA
Prostri	Fruita ecològica	FE
Sopar	Bròquil al vapor	HDC
	Albergina farcida de soja texturizada / Fruita	LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, ceba, cogombre i pastanaga	KCAL
Primer	Llenties amb verdures i arròs integral	PROT
Segon	Salsitxes amb samfaina	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Bledes saltejades	HDC
	Mandonguilles vegetals / Fruita	LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, ceba, cogombre i pastanaga	KCAL
Primer	Patates al gratén amb bacó i formatge	PROT
Segon	Filet de llenguado amb salsa mery amb pèsols ofegats	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Bròquil al vapor	HDC
	Trita de faves / Fruita	LIP

Entrant	Dip de tomàtiga sec	KCAL
Primer	Croquet de l'àvia amb ensalada	PROT
Segon	Paella amb pollastre de camp i carxofes	CA
Prostri	Gelat	FE
Sopar	Carabassa a la plantxa	HDC
	Rèmol amb pebrots / Fruita	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	Hummus de cigrons amb nachos	KCAL
Primer	Pasta tauró amb formatge	PROT
Segon	Cordon bleu amb tomàtiga	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Gaspaxxo "Fajita" / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, olives, espàrrecs i pastanaga	KCAL
Primer	Arròs amb secret i alls tendres	PROT
Segon	Filet de lluc gratinat provençal amb asadillo de pebrots	CA
Prostri	Fruita ecològica	FE
Sopar	Crema de carabassa	HDC
	Llonganisses de pollastre / Fruita	LIP

Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL
Primer	Cigrons amb vegetals ECO	PROT
Segon	Xuleta de gall d'indi amb patates al forn	CA
Prostri	logur natural	FE
Sopar	Bajoqueta saltejada	HDC
	Trita d'espinacs / Fruita	LIP

Entrant	Verdura en tempura	KCAL
Primer	Amanida amb enciam, pollastre, formatge i salsa casolana	PROT
Segon	Fideuà de peix i marisc amb fons de llotja i galeres	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Torrada de mostassa, formatge i alvocat	HDC
	Brúquetes de tofu / Fruita	LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, olives, blat de moro i pastanaga	KCAL
Primer	Crema de verdures de temporada	PROT
Segon	Ous fregits amb tumbet	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Carxofes saltejades	HDC
	Peix blanc / Fruita	LIP

ABRIL 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



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, 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 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.

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS



AJO



CACAHUETES



FRUTOS DE CÁSCARA



SÉSAMO



HUEVO



CRUSTÁCEOS



LÁCTEOS



SOJA



SULFITOS



GLUTEN



PESCADO



MOLUSCOS



ALTRAMUJES



MOSTAZA

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Arroz a la cubana con huevo y tomate
Segundo	Merluza a la plancha con calabacín
Postre	Fruta

4	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten italiana
Segundo	Bacalao con salsa y zanahoria
Postre	Fruta

5	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Crema de legumbres permitidas
Segundo	Hamburguesa sin gluten en pan sin gluten con tomate y queso con patatas
Postre	Lácteo sin gluten

6	Tosta sin gluten de tomate y jamón
Entrante	
Primero	Sopa de cocido (embutidos permitidos) con fideos sin gluten
Segundo	Pollo asado con mazorca
Postre	Fruta

7	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Arroz brut (embutidos permitidos)
Segundo	Calamares enharinados (harina de garbanzo) con salsa tártara
Postre	Fruta

8	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Tortilla de patata y queso fresco
Postre	Fruta ECO

11	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Legumbres con verduras
Segundo	Longanizas (sin gluten) con pisto
Postre	Fruta

12	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Patatas asadas con champiñones y york
Segundo	Lenguado a la plancha con guisantes
Postre	Fruta

13	Dip de tomate permitido
Entrante	
Primero	Rulito de jamón con hojas verdes
Segundo	Paella
Postre	Postre especial permitido

14	
Entrante	
Primero	FESTIVO
Segundo	
Postre	

15	
Entrante	
Primero	FESTIVO
Segundo	
Postre	

18	
Entrante	
Primero	FESTIVO
Segundo	
Postre	

19	
Entrante	
Primero	FESTIVO
Segundo	
Postre	

20	
Entrante	
Primero	FESTIVO
Segundo	
Postre	

21	
Entrante	
Primero	FESTIVO
Segundo	
Postre	

22	
Entrante	
Primero	FESTIVO
Segundo	
Postre	

25	Hummus con nachos
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten con queso
Segundo	Pavo empanado (harina de garbanzo) con tomate
Postre	Fruta

26	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Arroz de secreto y ajetes
Segundo	Merluza a la plancha con pimiento
Postre	Fruta ECO

27	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Chuletas de pavo con patatas
Postre	Lácteo sin gluten

28	Chips de yuca
Entrante	
Primero	Ensalada completa con huevo, queso y pollo
Segundo	Fideuà (sin gluten)
Postre	Fruta

29	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Huevos fritos con tumbet
Postre	Fruta

Avd. 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 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.

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



ALTRAMUCCES



MOSTAZA

Avda. 1^o 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 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.

Entrante		Entrante		Entrante		Entrante		1 Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero		Primero		Primero		Primero		Primero	Arroz a la cubana con huevo y tomate
Segundo		Segundo		Segundo		Segundo		Segundo	Merluza a la plancha con calabacín
Postre		Postre		Postre		Postre		Postre	Fruta
4 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	5 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	6 Entrante	Tosta de tomate y jamón	7 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	8 Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Macarrones integrales italiana (sin lácteos)	Primero	Crema de legumbres	Primero	Sopa de cocido (embutidos permitidos)	Primero	Arroz brut (embutidos permitidos)	Primero	Alubias con verduras
Segundo	Bacalao con salsa y zanahoria	Segundo	Hamburguesa permitida con pan, tomate y patatas	Segundo	Pollo asado con mazorca	Segundo	Calamares enharinados	Segundo	Tortilla de patata y jamón
Postre	Fruta	Postre	Fruta	Postre	Fruta	Postre	Fruta	Postre	Fruta ECO
11 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	12 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	13 Entrante	Dip de tomate permitido	14 Entrante		15 Entrante	
Primero	Lentejas con arroz integral	Primero	Patatas asadas con champiñones y york	Primero	Rulito de jamón con hojas verdes	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO
Segundo	Carne blanca con pisto	Segundo	Lenguado a la plancha con guisantes	Segundo	Paella	Segundo		Segundo	
Postre	Fruta	Postre	Fruta	Postre	Postre especial permitido	Postre		Postre	
18 Entrante		19 Entrante		20 Entrante		21 Entrante		22 Entrante	
Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO
Segundo		Segundo		Segundo		Segundo		Segundo	
Postre		Postre		Postre		Postre		Postre	
25 Entrante	Hummus con nachos	26 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	27 Entrante	Ensalada permitida ECO	28 Entrante	Chips de yuca	29 Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Pasta tiburones a la italiana, sin queso	Primero	Arroz de secreto (ingredientes permitidos) y ajetes	Primero	Garbanzos con verduras	Primero	Ensalada completa con pollo y huevo	Primero	Crema de verduras
Segundo	Pavo empanado casero con tomate	Segundo	Merluza a la plancha con pimiento	Segundo	Chuletas de pavo con patatas	Segundo	Fideuà	Segundo	Huevos fritos con tumbet
Postre	Fruta	Postre	Fruta ECO	Postre	Fruta	Postre	Fruta	Postre	Fruta

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

Zumo de naranja una vez a la semana

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, 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 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.

Entrante		Entrante		Entrante		Entrante		1 Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero		Primero		Primero		Primero		Primero	Arroz a la cubana con huevo y tomate
Segundo		Segundo		Segundo		Segundo		Segundo	Merluza a la plancha con calabacín
Postre		Postre		Postre		Postre		Postre	Fruta
4 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	5 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	6 Entrante	Tosta con tomate y jamón	7 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	8 Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Macarrones integrales italiana	Primero	Crema de legumbres	Primero	Sopa de cocido (caldo solo ave) con pasta	Primero	Arroz brut (sin embutido)	Primero	Alubias con verduras
Segundo	Bacalao con salsa y zanahoria	Segundo	Carne permitida con pan, tomate, queso y patatas	Segundo	Pollo asado con mazorca	Segundo	Calamares enharinados	Segundo	Tortilla de patata y queso fresco
Postre	Fruta	Postre	Lácteo	Postre	Fruta	Postre	Fruta	Postre	Fruta ECO
11 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	12 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	13 Entrante	Dip de tomate permitido	14 Entrante		15 Entrante	
Primero	Lentejas con arroz integral	Primero	Patatas asadas con champiñones y york	Primero	Rulito de jamón con hojas verdes	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO
Segundo	Carne blanca con pisto	Segundo	Lenguado a la plancha con guisantes	Segundo	Paella	Segundo		Segundo	
Postre	Fruta	Postre	Fruta	Postre	Postre especial permitido	Postre		Postre	
18 Entrante		19 Entrante		20 Entrante		21 Entrante		22 Entrante	
Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO
Segundo		Segundo		Segundo		Segundo		Segundo	
Postre		Postre		Postre		Postre		Postre	
25 Entrante	Hummus con nachos	26 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	27 Entrante	Ensalada permitida ECO	28 Entrante	Chips de yuca	29 Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Pasta tiburones con queso	Primero	Arroz de secreto (ingredientes permitidos) y ajetes	Primero	Garbanzos con verduras	Primero	Ensalada completa con huevo, queso y pollo	Primero	Crema de verduras
Segundo	Pavo empanado casero con tomate	Segundo	Merluza a la plancha con pimiento	Segundo	Carne banca plancha con patatas	Segundo	Fideuà	Segundo	Huevos fritos con verduras permitidas
Postre	Fruta	Postre	Fruta ECO	Postre	Yogur artesano	Postre	Fruta	Postre	Fruta

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS



APO



CACAHUETES



FRUTOS DE
CÁSCARA



SÉSAMO



HUEVO



CRUSTÁCEOS



LÁCTEOS



SULFITOS



SOJA



GLUTEN



PESCADO



MOLUSCOS



ALTRAMUCCES



MOSTAZA

Avenida. 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 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.

1 Entrante Primero Segundo Postre	2 Entrante Primero Segundo Postre	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	8 Entrante Primero Segundo Postre
			Ensalada solo verduras frescas	Ensalada solo verduras frescas	Tosta con tomate y jamón	Ensalada solo verduras frescas	Ensalada permitida ECO
			Pasta especial a la italiana	Crema de legumbres	Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial	Arroz brut (embutidos permitidos)	Alubias con verduras
			Bacalao con salsa y zanahoria	Hamburguesa permitida completa con patatas	Pollo asado con mazorca de maíz	Calamares enharinados (sin huevo)	Tortilla (harina garbanzos) de patata con queso
			Fruta	Lácteo	Fruta	Fruta	Fruta ECO
11 Entrante Primero Segundo Postre	12 Entrante Primero Segundo Postre	13 Entrante Primero Segundo Postre	14 Entrante Primero Segundo Postre	15 Entrante Primero Segundo Postre			
Ensalada solo verduras frescas	Ensalada solo verduras frescas	Dip de tomate permitido	FESTIVO	FESTIVO			
Lentejas con arroz integral	Patatas al gratén	Rulito de jamón con hojas verdes					
Longanizas (sin huevo) con pisto	Lenguado a la plancha con guisantes	Paella					
Fruta	Fruta	Postre especial permitido					
18 Entrante Primero Segundo Postre	19 Entrante Primero Segundo Postre	20 Entrante Primero Segundo Postre	21 Entrante Primero Segundo Postre	22 Entrante Primero Segundo Postre			
FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO	FESTIVO			
25 Entrante Primero Segundo Postre	26 Entrante Primero Segundo Postre	27 Entrante Primero Segundo Postre	28 Entrante Primero Segundo Postre	29 Entrante Primero Segundo Postre			
Hummus con nachos	Ensalada solo verduras frescas	Ensalada permitida ECO	Chips de yuca	Ensalada solo verduras frescas			
Pasta especial con queso	Arroz de secreto y ajetes	Garbanzos con verduras	Ensalada completa con pollo y queso (sin huevo)	Crema de verduras			
Pavo empanado casero (sin huevo) con tomate	Merluza a la plancha con pimiento	Chuletas de pavo con patatas	Fideuà (pasta especial)	Carne plancha con tumbet			
Fruta	Fruta ECO	Yogur artesano	Fruta	Fruta			

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

Zumo de naranja una vez a la semana

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, 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 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.

Entrante		Entrante		Entrante		Entrante		1 Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero		Primero		Primero		Primero		Primero	Arroz a la cubana con huevo y tomate
Segundo		Segundo		Segundo		Segundo		Segundo	Carne blanca plancha con calabacín
Postre		Postre		Postre		Postre		Postre	Fruta
4 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	5 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	6 Entrante	Tosta con tomate y jamón	7 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	8 Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Macarrones integrales a la italiana	Primero	Crema de legumbres	Primero	Sopa de cocido	Primero	Arroz brut	Primero	Alubias con verduras
Segundo	Carne blanca con salsa zanahoria	Segundo	Hamburguesa completa con patatas	Segundo	Pollo asado con mazorca	Segundo	Verduras enharinados con salsa tártara	Segundo	Tortilla de patata y queso fresco
Postre	Fruta	Postre	Lácteo	Postre	Fruta	Postre	Fruta	Postre	Fruta ECO
11 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	12 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	13 Entrante	Dip de tomate permitido	14 Entrante		15 Entrante	
Primero	Lentejas con arroz integral	Primero	Patatas al gratén	Primero	Croquetas permitidas con hojas verdes	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO
Segundo	Longanizas con pisto	Segundo	Guisantes salteados con tomate frito y cebolla	Segundo	Paella	Segundo		Segundo	
Postre	Fruta	Postre	Fruta	Postre	Helado	Postre		Postre	
18 Entrante		19 Entrante		20 Entrante		21 Entrante		22 Entrante	
Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO	Primero	FESTIVO
Segundo		Segundo		Segundo		Segundo		Segundo	
Postre		Postre		Postre		Postre		Postre	
25 Entrante	Hummus con nachos	26 Entrante	Ensalada solo verduras frescas	27 Entrante	Ensalada permitida ECO	28 Entrante	Chips de yuca	29 Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Pasta tiburones con queso	Primero	Arroz de secreto y ajetes	Primero	Garbanzos con verduras	Primero	Ensalada completa con huevo, queso y pollo	Primero	Crema de verduras
Segundo	Cordon bleu con tomate	Segundo	Pimientos asados con legumbres	Segundo	Chuletas de pavo con patatas	Segundo	Fideuà de verduras	Segundo	Huevos fritos con verduras permitidas
Postre	Fruta	Postre	Fruta ECO	Postre	Yogur artesano	Postre	Fruta	Postre	Fruta