

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^{er} 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.

Entrant	KCAL 944,88 PROT 26,28g CA 121,84mg FE 4,39mg HDC 90,46g LIP 53,09g
Primer	CA FE HDC LIP
Segon	HDC LIP
Prostri	LIP
Sopar	

1 Entrant	KCAL PROT CA FE HDC LIP
Primer	FESTIU
Segon	HDC LIP
Prostri	LIP
Sopar	

2 Entrant	KCAL PROT CA FE HDC LIP
Primer	FESTIU
Segon	HDC LIP
Prostri	LIP
Sopar	

3 Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL 853,69 PROT 33,97g CA 316,47mg FE 6,06mg HDC 95,14g LIP 37,53g
Primer	Arròs a la cubana (tomàtiga i ou)	CA 316,47mg FE 6,06mg HDC 95,14g LIP 37,53g
Segon	Doré de lluç amb pastanga baby vichy	CA 316,47mg FE 6,06mg HDC 95,14g LIP 37,53g
Prostri	Lacti	LIP 37,53g
Sopar	Sopa de quinoa Quesadillas casolanes / Fruita	

4 Entrant	Amanida waldorf	KCAL 930,39 PROT 32,50mg CA 457,59mg FE 7,98mg HDC 132,95g LIP 27,27g
Primer	Mongetes estofades amb verdures ECO	CA 457,59mg FE 7,98mg HDC 132,95g LIP 27,27g
Segon	Pizza margarita	CA 457,59mg FE 7,98mg HDC 132,95g LIP 27,27g
Prostri	Fruita	LIP 27,27g
Sopar	Xips de moniato al forn Carn roja magra / Fruita	

7 Entrant	Lletuga, tomàtiga, olives, espàrrecs i pastanaga	KCAL 857,15 PROT 41,21g CA 373,58mg FE 5,22mg HDC 111,61g LIP 45,54g
Primer	Crema de pèsols amb formatge i oli de menta amb crostons integrals	CA 373,58mg FE 5,22mg HDC 111,61g LIP 45,54g
Segon	Pilotes a la jardineria (verdura) amb arròs pilaf	CA 373,58mg FE 5,22mg HDC 111,61g LIP 45,54g
Prostri	Fruita	LIP 45,54g
Sopar	Escalivada Trita de formatge / Fruita	

8 Entrant	Lletuga, tomàtiga, olives, blat de moro i pastanaga	KCAL 857,15 PROT 41,21g CA 373,58mg FE 5,22mg HDC 111,61g LIP 45,54g
Primer	Macarrons amb bolets, herbes provençals, tomàtiga i formatge	CA 373,58mg FE 5,22mg HDC 111,61g LIP 45,54g
Segon	Salmó a la planxa amb saltejat oriental i soja	CA 373,58mg FE 5,22mg HDC 111,61g LIP 45,54g
Prostri	logurt	LIP 45,54g
Sopar	Patates farcides d'espínacs Carn d'au / Fruita	

9 Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL 857,15 PROT 41,21g CA 373,58mg FE 5,22mg HDC 111,61g LIP 45,54g
Primer	Ciurons amb bledes i moniato ECO	CA 373,58mg FE 5,22mg HDC 111,61g LIP 45,54g
Segon	Trita de patata amb samfaina casolana	CA 373,58mg FE 5,22mg HDC 111,61g LIP 45,54g
Prostri	Fruita ecològica	LIP 45,54g
Sopar	Endivia amb anxova Carxofes farcides de quinoa i verdures / Fruita	

10 Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL 871,38 PROT 50,89g CA 155,04mg FE 8,24mg HDC 98,16g LIP 38,01g
Primer	Sopa de brou (vedella, porc, au) amb verdures ecològiques	CA 155,04mg FE 8,24mg HDC 98,16g LIP 38,01g
Segon	Pollastre rostí al forn amb pebres	CA 155,04mg FE 8,24mg HDC 98,16g LIP 38,01g
Prostri	Fruita	LIP 38,01g
Sopar	Mongetes verdes saltejades Peix a la papillota / Fruita	

11 Entrant	Tomàtiga natural i formatge fresc	KCAL 818,43 PROT 31,37g CA 269,80mg FE 3,82mg HDC 95,59g LIP 35,22g
Primer	Arròs melós amb rap (fons de llotja)	CA 269,80mg FE 3,82mg HDC 95,59g LIP 35,22g
Segon	Nuggets de peix amb maionesa	CA 269,80mg FE 3,82mg HDC 95,59g LIP 35,22g
Prostri	Fruita	LIP 35,22g
Sopar	Xampinyons gratinats Broquetes d'indiat / Fruita	

14 Entrant	Lletuga, tomàtiga, ceba, cogombre i pastanaga	KCAL 805,77 PROT 38,93g CA 147,02mg FE 10,36mg HDC 98,35g LIP 29,07g
Primer	Llenties amb carabassa i verdures	CA 147,02mg FE 10,36mg HDC 98,35g LIP 29,07g
Segon	Remenat d'ou camperol amb patates i pernil / Inf. Trita amb pernil dolç	CA 147,02mg FE 10,36mg HDC 98,35g LIP 29,07g
Prostri	Fruita	LIP 29,07g
Sopar	Bròquil al vapor Peix blanc / Fruita	

15 Entrant	Lletuga, tomàtiga, olives, espàrrecs i pastanaga	KCAL 882,98 PROT 38,80g CA 221,01mg FE 5,25mg HDC 100,21g LIP 36,18g
Primer	Arròs amb pollastre i verdures	CA 221,01mg FE 5,25mg HDC 100,21g LIP 36,18g
Segon	Lluç a l'all i julivert	CA 221,01mg FE 5,25mg HDC 100,21g LIP 36,18g
Prostri	Gelat	LIP 36,18g
Sopar	Sopa de verdures Torrada de mostassa, formatge i alvocat / Fruita	

16 Entrant	Lletuga, tomàtiga, ceba, cogombre i pastanaga	KCAL 822,21 PROT 43,07g CA 256,05mg FE 9,90mg HDC 79,24g LIP 36,63g
Primer	Fabada vegetal (pastanaga, ceba i pebre)	CA 256,05mg FE 9,90mg HDC 79,24g LIP 36,63g
Segon	Rellom de porc al forn amb patates	CA 256,05mg FE 9,90mg HDC 79,24g LIP 36,63g
Prostri	Fruita	LIP 36,63g
Sopar	Wok de verdures Trita francesa / Fruita	

17 Entrant	Lletuga, tomàtiga, olives, espàrrecs i pastanaga	KCAL 927,63 PROT 37,30g CA 153,76mg FE 4,61mg HDC 89,58g LIP 52,04g
Primer	Espirals als quatre formatges	CA 153,76mg FE 4,61mg HDC 89,58g LIP 52,04g
Segon	Pit de pollastre a la mel amb carabassà a la planxa	CA 153,76mg FE 4,61mg HDC 89,58g LIP 52,04g
Prostri	Fruita	LIP 52,04g
Sopar	Bullit de verdures Salmó a la papillota / Fruita	

18 Entrant	Torrada d'humus	KCAL 922,95 PROT 32,13g CA 196,70mg FE 7,24mg HDC 136,40g LIP 26,87g
Primer	Paella de marisc	CA 196,70mg FE 7,24mg HDC 136,40g LIP 26,87g
Segon	Rabes enfarinades amb salsa tàrtara	CA 196,70mg FE 7,24mg HDC 136,40g LIP 26,87g
Prostri	Fruita	LIP 26,87g
Sopar	Saltejat de verdures i quinoa Broquetes de tofu / Fruita	

21 Entrant	Lletuga, tomàtiga, olives, blat de moro i pastanaga	KCAL 802,76 PROT 30,00g CA 310,87mg FE 4,34mg HDC 104,44g LIP 41,88g
Primer	Caragoles a la carbonara	CA 310,87mg FE 4,34mg HDC 104,44g LIP 41,88g
Segon	Lluç gratinat provençal amb bròquil	CA 310,87mg FE 4,34mg HDC 104,44g LIP 41,88g
Prostri	Fruita	LIP 41,88g
Sopar	Torrada de tomàtiga, formatge fresc i anxoves Ous al plat amb verdures / Fruita	

22 Entrant	Lletuga, tomàtiga, olives, espàrrecs i pastanaga	KCAL 831,49 PROT 37,65g CA 138,65mg FE 7,01mg HDC 119,26g LIP 29,36g
Primer	Crema de verdures de temporada amb crostons	CA 138,65mg FE 7,01mg HDC 119,26g LIP 29,36g
Segon	Fricandó de vedella amb nyquís	CA 138,65mg FE 7,01mg HDC 119,26g LIP 29,36g
Prostri	Fruita	LIP 29,36g
Sopar	Minestra saltejada Albergínia farcida de soja texturitzada / Fruita	

23 Entrant	Ensalada de col	KCAL 920,97 PROT 57,18g CA 370,95mg FE 8,82mg HDC 88,03g LIP 43,59g
Primer	Sopa de brou amb fideus	CA 370,95mg FE 8,82mg HDC 88,03g LIP 43,59g
Segon	Pollastre al forn amb poma i patates rostides amb romani	CA 370,95mg FE 8,82mg HDC 88,03g LIP 43,59g
Prostri	Lacti	LIP 43,59g
Sopar	Wok de verdures Peix blau / Fruita	

24 Entrant	Humus de remolatxa	KCAL 941,78 PROT 34,77g CA 210,04mg FE 7,26mg HDC 126,23g LIP 35,53g
Primer	Arròs amb butifarra i mongetes	CA 210,04mg FE 7,26mg HDC 126,23g LIP 35,53g
Segon	Bacallà a la biscaina	CA 210,04mg FE 7,26mg HDC 126,23g LIP 35,53g
Prostri	Fruita	LIP 35,53g
Sopar	Coliflor amb patata Quesadillas casolanes / Fruita	

25 Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL 938,59 PROT 51,10g CA 220,09mg FE 11,57mg HDC 98,84g LIP 37,76g
Primer	Llenties a l'hortolana ECO	CA 220,09mg FE 11,57mg HDC 98,84g LIP 37,76g
Segon	Trita de patata i ceba amb formatge fresc	CA 220,09mg FE 11,57mg HDC 98,84g LIP 37,76g
Prostri	Fruita ecològica	LIP 37,76g
Sopar	Panotxa de blat de moro amb sal Croquetes casolanes de peix / Fruita	

28 Entrant	Nachos amb formatge	KCAL 863,91 PROT 31,46g CA 66,29mg FE 4,28mg HDC 113,56g LIP 37,73g
Primer	Arròs brut	CA 66,29mg FE 4,28mg HDC 113,56g LIP 37,73g
Segon	Croquetes variades amb ensalada	CA 66,29mg FE 4,28mg HDC 113,56g LIP 37,73g
Prostri	Fruita	LIP 37,73g
Sopar	Tomàtiga farcida Remenat d'espínacs / Fruita	

29 Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL 990,39 PROT 40,52g CA 216,03mg FE 9,53mg HDC 107,77g LIP 42,78g
Primer	Cuinat de ciurons amb espínacs ECO	CA 216,03mg FE 9,53mg HDC 107,77g LIP 42,78g
Segon	Ragout d'indiat al curri amb cuscús	CA 216,03mg FE 9,53mg HDC 107,77g LIP 42,78g
Prostri	Fruita ecològica	LIP 42,78g
Sopar	Gaspatxo Gall amb graelada de verdures / Fruita	

30 Entrant	Ensalada fresca ecològica	KCAL 780,70 PROT 31,74g CA 117,91mg FE 5,88mg HDC 109,38g LIP 38,82g
Primer	Fideus a la cassola amb pollastre, naps i bolets	CA 117,91mg FE 5,88mg HDC 109,38g LIP 38,82g
Segon	Trita de pernil dolç	CA 117,91mg FE 5,88mg HDC 109,38g LIP 38,82g
Prostri	Fruita ecològica	LIP 38,82g
Sopar	Ceba tendra i pebre vermell a la planxa Albergínia farcida de soja texturitzada / Fruita	

31 Entrant	Ensalada de verdures de temporada	KCAL 990,88 PROT 44,44g CA 216,29mg FE 9,59mg HDC 92,42g LIP 62,53g
Primer	Guisat de patates amb sípia	CA 216,29mg FE 9,59mg HDC 92,42g LIP 62,53g
Segon	Llom extratendre amb rodanxa de tomàtiga	CA 216,29mg FE 9,59mg HDC 92,42g LIP 62,53g
Prostri	Fruita	LIP 62,53g
Sopar	Ensalada completa Peix blanc / Fruita	

Entrant	KCAL PROT CA FE HDC LIP
Primer	CA FE HDC LIP
Segon	HDC LIP
Prostri	LIP
Sopar	

MARZO 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 PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

Entrante	KCAL PROT
Primero	CA FE
Segundo	HDC
Postre	LIP
Cena	

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS



AIJO



CACAHUETES



FRUTOS DE
CÁSCARA



SÉSAMO



HUEVO



CRUSTÁCEOS



LÁCTEOS



SULFITOS



SOJA



GLUTEN



PESCADO



MOLUSCOS



ALTRAMUZES



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 Primero Segundo Postre	1 Entrante FESTIVO Primero Segundo Postre	2 Entrante FESTIVO Primero Segundo Postre	3 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Arroz a la cubana Segundo Merluza rebozada (Maizena) con zanahoria Postre Lácteo sin gluten	4 Entrante Ensalada permitida Primero Pochas estofadas con verduras ECO Segundo Pizza sin gluten ingredientes permitidos Postre Fruta
7 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Crema de guisantes con queso Segundo Albóndigas (sin gluten) con arroz Postre Fruta	8 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Macarrones sin gluten con setas, hierbas provenzales, tomate y queso Segundo Salmón a la plancha con verduras Postre Lácteo sin gluten	9 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Garbanzos con acelgas y boniato ECO Segundo Tortilla de patata con pisto Postre Fruta eco	10 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Sopa de fideos sin gluten Segundo Pollo asado con pimientos Postre Fruta	11 Entrante Tomate y queso fresco Primero Arroz meloso de rape Segundo Pescado plancha con mayonesa Postre Fruta
14 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Legumbres con calabaza Segundo Revuelto de huevos camperos con patata y jamón Postre Fruta	15 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Arroz con pollo y verduras Segundo Merluza al ajo perejil Postre Helado	16 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Fabada vegetal Segundo Solomillo al horno con patatas Postre Fruta	17 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Pasta sin gluten a los 4 quesos Segundo Pechugas con calabacín Postre Fruta	18 Entrante Tosta sin gluten con hummus Primero Paella de marisco Segundo Pescado rebozado (maicena) Postre Fruta
21 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Pasta sin gluten carbonara Segundo Merluza con especias y brócoli Postre Fruta	22 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Crema de verduras de temporada Segundo Ternera con patatas Postre Fruta	23 Entrante Ensalada de col Primero Sopa de fideos sin gluten Segundo Pollo al horno con patatas Postre Lácteo sin gluten	24 Entrante Hummus de remolacha Primero Arroz con embutido permitido y alubias Segundo Bacalao a la vizcaína Postre Fruta	25 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Legumbres a la hortelana ECO Segundo Tortilla de patata y cebolla con queso fresco Postre Fruta ECO
28 Entrante Nachos de maíz con queso Primero Arroz brut (embutidos permitidos) Segundo Carne blanca con ensalada Postre Fruta	29 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Potaje con espinacas ECO Segundo Pavo al curry con arroz Postre Fruta ECO	30 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Fideos sin gluten con pollo y verduras Segundo Tortilla de jamón york Postre Fruta ECO	31 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Guisado de sepia con patatas Segundo Lomo con tomate Postre Fruta	Entrante Primero Segundo Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS



ARROZ



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.

Entrante Primero Segundo Postre	1 Entrante FESTIVO Primero Segundo Postre	2 Entrante FESTIVO Primero Segundo Postre	3 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Arroz a la cubana Segundo Merluza rebozada (Maizena) con zanahoria Postre Fruta	4 Entrante Ensalada permitida Primero Pochas estofadas con verduras ECO Segundo Pizza ingredientes permitidos Postre Fruta
7 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Crema de guisantes Segundo Carne permitida con arroz pilaf Postre Fruta	8 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Macarrones con setas, hierbas provenzales y tomate Segundo Salmón a la plancha con verduras Postre Fruta	9 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Garbanzos con acelgas y boniato ECO Segundo Tortilla de patata con pisto Postre Fruta eco	10 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Sopa de cocido con fideos Segundo Pollo asado con pimientos Postre Fruta	11 Entrante Tomate con orégano Primero Arroz meloso de rape Segundo Pescado plancha con mayonesa Postre Fruta
14 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Legumbres con calabaza Segundo Revuelto de huevos camperos con patata y jamón Postre Fruta	15 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Arroz con pollo y verduras Segundo Merluza al ajo perejil Postre Helado sin lácteos	16 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Fabada vegetal Segundo Solomillo, no lácteo, con patatas Postre Fruta	17 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Espirales con tomate Segundo Pechugas con calabacín Postre Fruta	18 Entrante Tosta de hummus Primero Paella de marisco Segundo Pescado rebozado (maicena) Postre Fruta
21 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Caracolas con tomate y champiñones Segundo Merluza con especias y brócoli Postre Fruta	22 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Crema de verduras de temporada Segundo Carne blanca con gnocchis Postre Fruta	23 Entrante Ensalada de col Primero Sopa de cocido con fideos Segundo Pollo al horno con patatas Postre Fruta	24 Entrante Hummus de remolacha Primero Arroz con embutido permitido y alubias Segundo Bacalao a la vizcaína Postre Fruta	25 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Legumbres a la hortelana ECO Segundo Tortilla de patata y cebolla con jamón serrano Postre Fruta ECO
28 Entrante Nachos con guacamole Primero Arroz brut (embutidos permitidos) Segundo Carne blanca con ensalada Postre Fruta	29 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Potaje con espinacas ECO Segundo Pavo al curry con cous cous Postre Fruta ECO	30 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Fideos con pollo y verduras Segundo Tortilla de jamón york Postre Fruta ECO	31 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Guisado de sepia con patatas Segundo Lomo, no lácteo, con tomate Postre Fruta	Entrante Primero Segundo Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS



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 Primero Segundo Postre	1 Entrante PrimeroFESTIVO Segundo Postre	2 Entrante PrimeroFESTIVO Segundo Postre	3 EntranteEnsalada permitida ECO PrimeroArroz a la cubana SegundoMerluza rebozada (Maizena) con zanahoria PostreLácteo	4 EntranteEnsalada permitida PrimeroPochas estofadas con verduras ECO SegundoPizza ingredientes permitidos PostreFruta
7 EntranteEnsalada solo verduras frescas PrimeroCrema de guisantes con queso SegundoCarne permitida con arroz pilaf PostreFruta	8 EntranteEnsalada solo verduras frescas PrimeroMacarrones con setas, hierbas provenzales, tomate y queso SegundoSalmón a la plancha con verduras PostreLácteo	9 EntranteEnsalada permitida ECO PrimeroGarbanzos con acelgas y boniato ECO SegundoTortilla de patata con pisto PostreFruta eco	10 EntranteEnsalada permitida ECO PrimeroSopa de cocido con fideos SegundoPollo asado con pimientos PostreFruta	11 EntranteTomate y queso fresco PrimeroArroz meloso de rape SegundoPescado plancha con mayonesa PostreFruta
14 EntranteEnsalada solo verduras frescas PrimeroLegumbres con calabaza SegundoRevuelto de huevos camperos con patata y jamón PostreFruta	15 EntranteEnsalada solo verduras frescas PrimeroArroz con pollo y verduras SegundoMerluza al ajo perejil PostreHelado permitido	16 EntranteEnsalada solo verduras frescas PrimeroFabada vegetal SegundoCarne permitida con patatas PostreFruta	17 EntranteEnsalada solo verduras frescas PrimeroEspirales a los 4 quesos SegundoPechugas con calabacín PostreFruta	18 EntranteTosta de hummus PrimeroPaella de marisco SegundoPescado rebozado (maicena) PostreFruta
21 EntranteEnsalada solo verduras frescas PrimeroCaracolas carbonara permitida SegundoMerluza con especias y brócoli PostreFruta	22 EntranteEnsalada solo verduras frescas PrimeroCrema de verduras de temporada SegundoCarne permitida con gnocchis PostreFruta	23 EntranteEnsalada de col PrimeroSopa de cocido con fideos SegundoPollo al horno con patatas PostreLácteo	24 EntranteHummus de remolacha PrimeroArroz con embutido permitido y alubias SegundoBacalao a la vizcaína PostreFruta	25 EntranteEnsalada permitida ECO PrimeroLegumbres a la hortelana ECO SegundoTortilla de patata y cebolla con queso fresco PostreFruta ECO
28 EntranteNachos con queso PrimeroArroz brut (embutidos permitidos) SegundoCarne blanca con ensalada PostreFruta	29 EntranteEnsalada permitida ECO PrimeroPotaje con espinacas ECO SegundoPavo al curry con arroz PostreFruta ECO	30 EntranteEnsalada permitida ECO PrimeroFideos con pollo y verduras SegundoTortilla de jamón york PostreFruta ECO	31 EntranteEnsalada solo verduras frescas PrimeroGuisado de sepia con patatas SegundoCarne permitida con tomate PostreFruta	Entrante Primero Segundo Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS



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.

1 Entrante Primero Segundo Postre	1 Entrante Primero FESTIVO Segundo Postre	2 Entrante Primero FESTIVO Segundo Postre	3 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Arroz a la cubana Segundo Merluza rebozada (Maizena) con zanahoria Postre Lácteo	4 Entrante Ensalada permitida Primero Pochas estofadas con verduras ECO Segundo Pizza ingredientes permitidos Postre Fruta
7 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Crema de guisantes con queso Segundo Carne permitida con arroz pilaf Postre Fruta	8 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Macarrones especiales con setas, hierbas provenzales, tomate y queso Segundo Salmón a la plancha con verduras Postre Lácteo	9 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Garbanzos con acelgas y boniato ECO Segundo Tortilla vegana de patata (harina garbanzos) con pisto Postre Fruta eco	10 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Sopa de fideos especiales Segundo Pollo asado con pimientos Postre Fruta	11 Entrante Tomate y queso fresco Primero Arroz meloso de rape Segundo Pescado plancha con especias Postre Fruta
14 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Legumbres con calabaza Segundo Patatas salteadas con jamón Postre Fruta	15 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Arroz con pollo y verduras Segundo Merluza al ajo perejil Postre Helado permitido	16 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Fabada vegetal Segundo Solomillo al horno con patatas Postre Fruta	17 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Pasta especial a los 4 quesos Segundo Pechugas con calabacín Postre Fruta	18 Entrante Tosta de hummus Primero Paella de marisco Segundo Pescado rebozado (maicena) Postre Fruta
21 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Pasta sin gluten carbonara Segundo Merluza con especias y brócoli Postre Fruta	22 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Crema de verduras de temporada Segundo Ternera con patatas Postre Fruta	23 Entrante Ensalada de col Primero Sopa de fideos especiales Segundo Pollo al horno con patatas Postre Lácteo	24 Entrante Hummus de remolacha Primero Arroz con embutido permitido y alubias Segundo Bacalao a la vizcaína Postre Fruta	25 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Legumbres a la hortelana ECO Segundo Tortilla vegana de patata y cebolla con queso fresco Postre Fruta ECO
28 Entrante Nachos con queso Primero Arroz brut (embutidos permitidos) Segundo Carne blanca con ensalada Postre Fruta	29 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Potaje con espinacas ECO Segundo Pavo al curry con cous cous Postre Fruta ECO	30 Entrante Ensalada permitida ECO Primero Fideos especiales con pollo y verduras Segundo Rulito de york y queso Postre Fruta ECO	31 Entrante Ensalada solo verduras frescas Primero Guisado de sepia con patatas Segundo Lomo con tomate Postre Fruta	31 Entrante Primero Segundo Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

Zumo de naranja una vez a la semana

ALÉRGENOS



AIJO



CACAHUETES



FRUTOS DE
CÁSCARA



SÉSAMO



HUEVO



CRUSTÁCEOS



LÁCTEOS



SULFITOS



SOJA



GLUTEN



PESCADO



MOLUSCOS



ALTRAMUZZES



MOSTAZA

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1
Entrante
Primero FESTIVO
Segundo
Postre

2
Entrante
Primero FESTIVO
Segundo
Postre

3
Entrante Ensalada permitida ECO
Primero Arroz a la cubana
Segundo Verdura en tempura con zanahoria
Postre Lácteo

4
Entrante Ensalada permitida
Primero Pochas estofadas con verduras ECO
Segundo Pizza ingredientes permitidos
Postre Fruta

7
Entrante Ensalada solo verduras frescas
Primero Crema de guisantes con queso
Segundo Albóndigas a la jardinera con arroz pilaf
Postre Fruta

8
Entrante Ensalada solo verduras frescas
Primero Macarrones especiales con setas, hierbas provenzales, tomate y queso
Segundo Tortilla francesa con verduras
Postre Lácteo

9
Entrante Ensalada permitida ECO
Primero Garbanzos con acelgas y boniato ECO
Segundo Tortilla de patata con pisto
Postre Fruta eco

10
Entrante Ensalada permitida ECO
Primero Sopa de cocido con fideos
Segundo Pollo asado con pimientos
Postre Fruta

11
Entrante Tomate y queso fresco
Primero Arroz de verduras
Segundo Verduras en tempura con mayonesa
Postre Fruta

14
Entrante Ensalada solo verduras frescas
Primero Lentejas con calabaza
Segundo Revuelto de huevos camperos con patata y jamón
Postre Fruta

15
Entrante Ensalada solo verduras frescas
Primero Arroz con pollo y verduras
Segundo Carne blanca al ajoperejil
Postre Helado permitido

16
Entrante Ensalada solo verduras frescas
Primero Fabada vegetal
Segundo Solomillo al horno con patatas
Postre Fruta

17
Entrante Ensalada solo verduras frescas
Primero Espirales a los 4 quesos
Segundo Pechugas con calabacín
Postre Fruta

18
Entrante Tosta de hummus
Primero Paella de marisco
Segundo Tortilla francesa
Postre Fruta

21
Entrante Ensalada solo verduras frescas
Primero Caracolas a la carbonara
Segundo Carne blanca con especias y brócoli
Postre Fruta

22
Entrante Ensalada solo verduras frescas
Primero Crema de verduras de temporada
Segundo Ternera con gnocchis
Postre Fruta

23
Entrante Ensalada de col
Primero Sopa de cocido con fideos
Segundo Pollo al horno con patatas
Postre Lácteo

24
Entrante Hummus de remolacha
Primero Arroz con botifarra y alubias
Segundo Carne blanca con pimiento y tomate
Postre Fruta

25
Entrante Ensalada permitida ECO
Primero Legumbres a la hortelana ECO
Segundo Tortilla de patata y cebolla con queso fresco
Postre Fruta ECO

28
Entrante Nachos con queso
Primero Arroz brut (embutidos permitidos)
Segundo Croquetas permitidas con ensalada
Postre Fruta

29
Entrante Ensalada permitida ECO
Primero Potaje con espinacas ECO
Segundo Pavo al curry con cous cous
Postre Fruta ECO

30
Entrante Ensalada permitida ECO
Primero Fideos con pollo y verduras
Segundo Tortilla de jamón york
Postre Fruta ECO

31
Entrante Ensalada solo verduras frescas
Primero Guisado de legumbres con patatas
Segundo Lomo con tomate
Postre Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

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.