

FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Banana, Poma, Maduixa, Pinya, Meló d'Alger, Meló

VALOR DIFERENCIAL

RECETA VEGETARIANA

PISCA SOSTENIBLE

PRODUCTE ORGÀNIC

RECETA FOODIE

GASTRONOMIA TRADICIONAL

PRODUCTE DE TEMPORADA

PRODUCTE LOCAL KM. 0

AL·LERGÒGENS

API

CAÇALETES

FRUITS DE PELA

SÈSAM

CRUSTACIS

OU

GLUTEN

PEIX

SOJA

MOLLUSCOS

LACTIS

SULFITS

TRAMUSSOS

MOSTASSA

Avda. 1º 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.

2

Entrant: Enciam, tomàtiga, olives, blat de moro i pastanaga

Primer: Espaguetis integrals amb bolonyesa vegetal

Segon: Abadejo al forn amb pèsols saltats

Prostri: Fruita

Sopar: Bledes saltejades Broquetes de titol / Fruita

KCAL 856,44
 PROT 43,24g
 CA 28,02g
 FE 179,26mg
 HDC 107,80g
 LIP 35,31g

3

Entrant: Enciam, tomàtiga, ceba, cogombre i pastanaga

Primer: Sopa d'estrelletes

Segon: Aletes de pollastre amb panotxa de blat de moro

Prostri: Lacti

Sopar: Bròquil al vapor Hamburguesa de soja / Fruita

KCAL 905,60
 PROT 43,24g
 CA 242,02mg
 FE 504mg
 HDC 90,01g
 LIP 52,36g

4

Entrant: Enciam, tomàtiga, olives, espàrrecs i pastanaga

Primer: Fesols blancs guisats a la vinagreta ECO

Segon: Truita de patata amb "pa, tomàtiga i pernil"

Prostri: Fruita

Sopar: Escalivada Peix a la llima / Fruita

KCAL 992,86
 PROT 34,20g
 CA 213,23mg
 FE 10,66mg
 HDC 125,94g
 LIP 40,20g

5

Entrant: Ensalada fresca ecològica

Primer: Verdures en tempura amb salsa romescu

Segon: Arròs brut

Prostri: Fruita ecològica

Sopar: Minestra saltejada Truita de formatge / Fruita

KCAL 727,74
 PROT 15,15g
 CA 105,69mg
 FE 4,20mg
 HDC 94,34g
 LIP 33,19g

6

Entrant: Salmorejo

Primer: Ensalada d'espíral vegetal

Segon: Ragout de carillera amb xampinyons, puré de patata i poma

Prostri: Fruita

Sopar: Cous cous amb especíes Peix blanc / Fruita

KCAL 758,01
 PROT 45,95g
 CA 92,95mg
 FE 5,92mg
 HDC 102,26g
 LIP 32,56g

9

Entrant: Enciam, tomàtiga, olives, blat de moro i pastanaga

Primer: Llentilles a l'hortolana

Segon: Remenat d'ous campers amb patates i bacó / Inf: Truita francesa

Prostri: Fruita

Sopar: Bullit valencià Carn blanca / Fruita

KCAL 946,17
 PROT 46,73g
 CA 147,25mg
 FE 10,74mg
 HDC 80,95g
 LIP 48,27g

10

Entrant: Enciam, tomàtiga, olives, espàrrecs i pastanaga

Primer: Llacets als 4 formatges

Segon: Filet de lluç planxa amb bròquil

Prostri: Fruita

Sopar: Quinoa amb especíes Albergina farcida de soja texturizada / Fruita

KCAL 821,64
 PROT 36,65g
 CA 407,84mg
 FE 5,20mg
 HDC 102,82g
 LIP 41,73g

11

Entrant: Tomàtiga ecològica i formatge servilleta

Primer: Estofat de porc amb verdures i creïlles

Segon: Pizza mixta (tomata, xampinyons, pernil dolç i formatge)

Prostri: Fruita ecològica

Sopar: Verdures saltejades amb pasta Peix blau / Fruita

KCAL 829,27
 PROT 39,26g
 CA 308,25mg
 FE 5,24mg
 HDC 102,74g
 LIP 29,76g

12

Entrant: Ensalada fresca ecològica

Primer: Crema de verdures mediterrània i llegums ECO amb tostons integrals

Segon: Rellom al forn amb cous cous

Prostri: Fruita

Sopar: Gaspatxo Ous al plat / Fruita

KCAL 762,77
 PROT 33,28g
 CA 179,10mg
 FE 7,62mg
 HDC 84,21g
 LIP 34,53g

13

Entrant: Tosta de hummus de garrofó

Primer: Arròs a la cubana (tomàtiga i ou)

Segon: Aladros en tempura amb ensalada

Prostri: logur natural

Sopar: Espinacs amb beixamel Carn roja magra / Fruita

KCAL 763,96
 PROT 32,39g
 CA 276,54mg
 FE 5,92mg
 HDC 94,06g
 LIP 25,20g

16

Entrant: Enciam, tomàtiga, olives, blat de moro i pastanaga

Primer: Macarrons integrals a la italiana (tomàtiga, formatge)

Segon: Filet de lluç planxa amb juliana de verdures

Prostri: Fruita

Sopar: Puré de patata amb cruïent de pernil Carn blanca / Fruita

KCAL 799,72
 PROT 25,28g
 CA 200,60mg
 FE 5,91mg
 HDC 79,77g
 LIP 17,75g

17

Entrant: Ensalada amb fruita

Primer: Bullit (vedella, porc, au) amb verdures ecològiques

Segon: Aletes de pollastre a la mel i mostassa amb creïlles

Prostri: Lacti

Sopar: Wok de verdures Peix al papillote / Fruita

KCAL 799,72
 PROT 47,69g
 CA 398,40mg
 FE 7,12mg
 HDC 71,96g
 LIP 39,95g

18

Entrant: Ensalada fresca ecològica

Primer: Cigrons amb espinacs i carabassa

Segon: Truita d'albergínia amb formatge manxec

Prostri: Fruita

Sopar: Ensalada completa Peix blanc / Fruita

KCAL 911,64
 PROT 37,61g
 CA 445,55mg
 FE 11,42mg
 HDC 88,04g
 LIP 45,14g

19

Entrant: Crema freda de cogombre i poma

Primer: Arròs tres delícies

Segon: Crunch de salmó amb salsa de soja i cherris confitats

Prostri: Fruita ecològica

Sopar: Xampinyons gratinats Hamburguesa de pollastre i bròcoli / Fruita

KCAL 853,40
 PROT 34,90g
 CA 112,99mg
 FE 5,20mg
 HDC 83,78g
 LIP 42,08g

20

Entrant: Gaspatxo andalús

Primer: Ensalada alemanya

Segon: Fideuà de peix i marisc (fons de lloija)

Prostri: Fruita

Sopar: Crema de xampinyó Pizza casolana de verdures fresques / Fruita

KCAL 806,65
 PROT 38,23g
 CA 201,82mg
 FE 7,62mg
 HDC 129,15g
 LIP 35,44g

23

Entrant: Enciam, tomàtiga, olives, blat de moro i pastanaga

Primer: Llentilles pardines amb verdures

Segon: Truita de patata i ceba amb formatge fresc

Prostri: Fruita

Sopar: Crema de carabasseta Pilotes vegetals / Fruita

KCAL 849,19
 PROT 42,90g
 CA 218,57mg
 FE 10,63mg
 HDC 97,63g
 LIP 31,92g

24

Entrant: Enciam, tomàtiga, ceba, cogombre i pastanaga

Primer: Arròs a la milanesa

Segon: Lluç gratinat provençal amb pimentó italià

Prostri: Lacti

Sopar: Bròquil al vapor Carn blanca / Fruita

KCAL 762,57
 PROT 32,75g
 CA 260,80mg
 FE 3,79mg
 HDC 97,88g
 LIP 26,77g

25

Entrant: Tomàtiga ecològica i formatge tendre

Primer: Ensalada de quinoa amb cigrons, vegetals i alvocat

Segon: Polit al curri amb creïlles fregides a daus

Prostri: Fruita

Sopar: Bajoqueta saltejada Quiche de verdures / Fruita

KCAL 816,46
 PROT 42,24g
 CA 294,19mg
 FE 7,91mg
 HDC 80,03g
 LIP 35,77g

26

Entrant: Gaspatxo andalús

Primer: Lasanya casolana / Pessigolles a la italiana

Segon: Bacallà gratinat al alloli amb carabasseta a la planxa

Prostri: Fruita

Sopar: Ensalada de tomata i alvocat "Fajita" / Fruita

KCAL 955,30
 PROT 43,57g
 CA 297,23mg
 FE 7,91mg
 HDC 122,06g
 LIP 46,39g

27

Entrant: Ensalada fresca ecològica

Primer: Fabada vegetal ECO

Segon: Llàgrimes de pollastre (empanat sense gluten) amb puré de pastanaga

Prostri: Fruita ecològica

Sopar: Bajoqueta saltejada Peix blanc / Fruita

KCAL 946,56
 PROT 35,95g
 CA 200,01g
 FE 8,32mg
 HDC 102,26g
 LIP 46,25g

DIÀ NACIONAL DEL CELIAC

30

Entrant: Enciam, tomàtiga, blat de moro, cogombre i poma

Primer: Crema de pèsols i pastanaga amb tostons integrals

Segon: Salsitxes amb samfaina

Prostri: Fruita

Sopar: Xips de moniato al forn Croquetes casolanes de llegums / Fruita

KCAL 696,62
 PROT 18,69g
 CA 129,79mg
 FE 4,87mg
 HDC 61,34g
 LIP 41,88g

31

Entrant: Ensalada especial ECO

Primer: Croquetes variades

Segon: Paella mixta

Prostri: Gelat

Sopar: Sopa de quinoa Bruquetes de tofu / Fruita

KCAL 980,52
 PROT 38,58g
 CA 264,83mg
 FE 2,88mg
 HDC 111,98g
 LIP 42,97g

32

Entrant: Ensalada fresca ecològica

Primer: Ensalada fresca ecològica

Segon: Ensalada fresca ecològica

Prostri: Fruita ecològica

Sopar: Ensalada fresca ecològica

KCAL 727,74
 PROT 15,15g
 CA 105,69mg
 FE 4,20mg
 HDC 94,34g
 LIP 33,19g

33

Entrant: Ensalada fresca ecològica

Primer: Ensalada fresca ecològica

Segon: Ensalada fresca ecològica

Prostri: Fruita ecològica

Sopar: Ensalada fresca ecològica

KCAL 727,74
 PROT 15,15g
 CA 105,69mg
 FE 4,20mg
 HDC 94,34g
 LIP 33,19g

34

Entrant: Ensalada fresca ecològica

Primer: Ensalada fresca ecològica

Segon: Ensalada fresca ecològica

Prostri: Fruita ecològica

Sopar: Ensalada fresca ecològica

KCAL 727,74
 PROT 15,15g
 CA 105,69mg
 FE 4,20mg
 HDC 94,34g
 LIP 33,19g

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Banana, Fresa, Manzana, Piña, Sandía y Melón

VALOR DIFERENCIAL

RECETA VEGETARIANA

PESCA SOSTENIBLE

PRODUCTOS ORGÁNICOS

RECETA FOODIE

GASTRONOMÍA TRADICIONAL

PRODUCTO DE TEMPORADA

PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

APO

CACAHUETES

FRUTOS DE CÁSCARA

SÉSAMO

CRUSTÁCEOS

HUEVO

GLUTEN

PESCADO

SOJA

MOLLUSCOS

LÁCTEOS

SUIJEROS

ALMORBICES

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.

2	Entrante Lechuga, tomate, aceitunas, maíz y zanahoria	KCAL 856,44 PROT 43,24g CA 28,02g FE 179,26mg HDC 107,80g LIP 35,31g
	Primero Espaguetis integrales con boloñesa vegetal	CA 179,26mg FE 704mg HDC 107,80g LIP 35,31g
	Segundo Bacalao al horno con guisantes salteados	
	Postre Fruta	
	Cena Acelgas salteadas Brochetas de pavo / Fruta	

3	Entrante Lechuga, tomate, cebolla, pepino y zanahoria	KCAL 905,64 PROT 43,24g CA 242,09mg FE 504mg HDC 90,01g LIP 52,36g
	Primero Sopa de estrellas	
	Segundo Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz	
	Postre Lácteo	
	Cena Brócoli al vapor Hamburguesa de soja / Fruta	

4	Entrante Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos y zanahoria	KCAL 992,86 PROT 34,20g CA 213,23mg FE 10,66mg HDC 125,94g LIP 40,20g
	Primero Alubias blancas guisadas a la vinagreta ECO	
	Segundo Tortilla de patata con "pa, tomàtiga i pernil"	
	Postre Fruta	
	Cena Escalivada Pescado al limón / Fruta	

5	Entrante Ensalada fresca ecológica	KCAL 722,74 PROT 15,15g CA 105,69mg FE 4,20mg HDC 94,34g LIP 33,19g
	Primero Verduras en tempura en salsa romescu	
	Segundo Arroz brut	
	Postre Fruta ecológica	
	Cena Menestra salteada Tortilla de queso / Fruta	

6	Entrante Salmorejo	KCAL 728,01 PROT 45,95g CA 9,295mg FE 5,92mg HDC 102,66g LIP 32,56g
	Primero Ensalada de espirales vegetales	
	Segundo Ragout de carrillera con champiñones, puré de patata y manzana	
	Postre Fruta	
	Cena Cous cous con especias Pescado blanco / Fruta	

9	Entrante Lechuga, tomate, aceitunas, maíz y zanahoria	KCAL 946,17 PROT 46,73g CA 147,25mg FE 174,74mg HDC 80,95g LIP 48,27g
	Primero Lentejas a la hortelana	
	Segundo Revuelto de huevos camperos con patatas y bacon / Inf: Tortilla francesa	
	Postre Fruta	
	Cena Hervido valenciano Carne blanca / Fruta	

10	Entrante Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos y zanahoria	KCAL 821,64 PROT 36,65g CA 407,84mg FE 5,20mg HDC 107,82g LIP 41,73g
	Primero Lacitos 4 quesos	
	Segundo Filete de merluza plancha con brócoli	
	Postre Fruta	
	Cena Quinoa con especias Berenjena rellena de soja texturizada / Fruta	

11	Entrante Tomate ECO y queso servilleta	KCAL 828,27 PROT 39,26g CA 308,25mg FE 5,24mg HDC 10,274g LIP 29,78g
	Primero Guisado de magro con verduras y patatas	
	Segundo Pizza mixta (tomate, champiñón, jamón york y queso)	
	Postre Fruta ecológica	
	Cena Verduras salteadas con pasta Pescado azul / Fruta	

12	Entrante Ensalada fresca ecológica	KCAL 762,77 PROT 33,28g CA 179,10mg FE 7,62mg HDC 84,21g LIP 34,53g
	Primero Crema de verduras y legumbres ECO con tostones integrales	
	Segundo Solomillo al horno con cous cous	
	Postre Fruta	
	Cena Gazpacho Huevos al plato / Fruta	

13	Entrante Tosta de hummus de garrofó	KCAL 763,96 PROT 32,93g CA 276,54mg FE 5,92mg HDC 94,06g LIP 25,20g
	Primero Arroz a la cubana (tomate y huevo)	
	Segundo Boquerones en tempura con ensalada	
	Postre Yogur natural	
	Cena Espinacas con bechamel Carne roja magra / Fruta	

16	Entrante Lechuga, tomate, aceitunas, maíz y zanahoria	KCAL 578,32 PROT 25,28g CA 200,40mg FE 591mg HDC 79,77g LIP 17,75g
	Primero Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)	
	Segundo Filete de merluza plancha con juliana de verduras	
	Postre Fruta	
	Cena Puré de patata con crujiente de jamón Carne blanca / Fruta	

17	Entrante Ensalada con fruta	KCAL 799,72 PROT 47,69g CA 398,40mg FE 712mg HDC 71,96g LIP 39,95g
	Primero Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas	
	Segundo Alitas de pollo a la miel y mostaza con patatas	
	Postre Lácteo	
	Cena Wok de verduras Pescado al papillote / Fruta	

18	Entrante Ensalada fresca ecológica	KCAL 911,64 PROT 37,61g CA 445,55mg FE 11,42mg HDC 88,04g LIP 45,14g
	Primero Garbanzos con espinacas y calabaza	
	Segundo Tortilla de berenjena con queso manchego	
	Postre Fruta	
	Cena Ensalada completa Pescado blanco / Fruta	

19	Entrante Crema fría de pepino y manzana	KCAL 853,40 PROT 34,90g CA 112,99mg FE 5,20mg HDC 83,78g LIP 42,08g
	Primero Arroz tres delicias	
	Segundo Crunch de salmón con salsa de soja y cherris confitados	
	Postre Fruta ecológica	
	Cena Champiñones gratinados Hamburguesa de pollo y brócoli / Fruta	

20	Entrante Gazpacho andaluz	KCAL 806,65 PROT 38,23g CA 201,82mg FE 7,62mg HDC 129,15g LIP 35,44g
	Primero Ensalada alemana	
	Segundo Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja)	
	Postre Fruta	
	Cena Crema de champiñón Pizza casera de verduras frescas / Fruta	

23	Entrante Lechuga, tomate, aceitunas, maíz y zanahoria	KCAL 849,19 PROT 42,90g CA 218,57mg FE 10,63mg HDC 97,63g LIP 31,92g
	Primero Lentejas pardinas con verduras	
	Segundo Tortilla de patata y cebolla con queso fresco	
	Postre Fruta	
	Cena Crema de calabacín Albóndigas vegetales / Fruta	

24	Entrante Lechuga, tomate, cebolla, pepino y zanahoria	KCAL 762,57 PROT 32,75g CA 260,80mg FE 3,79mg HDC 97,88g LIP 26,77g
	Primero Arroz a la milanesa	
	Segundo Merluza gratinado provenzal con pimiento italiano	
	Postre Lácteo	
	Cena Brócoli al vapor Carne blanca / Fruta	

25	Entrante Tomate ecológico y queso fresco	KCAL 816,46 PROT 42,24g CA 284,19mg FE 7,91mg HDC 80,03g LIP 35,27g
	Primero Ensalada de quinoa con garbanzos, vegetales y aguacate	
	Segundo Pavo al curry con patatas fritas a dados	
	Postre Fruta	
	Cena Judías verdes salteadas Quiche de verduras / Fruta	

26	Entrante Gazpacho andaluz	KCAL 955,30 PROT 43,57g CA 297,23mg FE 7,91mg HDC 120,06g LIP 46,39g
	Primero Lasaña casera / Coquillettes a la italiana	
	Segundo Bacalao gratinado al allioli con calabacín a la plancha	
	Postre Fruta	
	Cena Ensalada de tomate y aguacate Fajita / Fruta	

27	Entrante Ensalada fresca ecológica	KCAL 946,56 PROT 35,95g CA 200,01g FE 8,32mg HDC 102,26g LIP 46,23g
	Primero Fabada vegetal ECO	
	Segundo Lágrimas de pollo (empanado sin gluten) con puré de zanahoria	
	Postre Fruta ecológica	
	Cena Judías verdes salteadas Pescado blanco / Fruta	

30	Entrante Lechuga, tomate, maíz, pepino y manzana	KCAL 696,62 PROT 18,69g CA 129,79mg FE 4,87mg HDC 61,34g LIP 41,88g
	Primero Crema de guisantes y zanahoria con tostones integrales	
	Segundo Salchichas con pisto	
	Postre Fruta	
	Cena Chips de boniato al horno Croquetas caseras de legumbres / Fruta	

31	Entrante Ensalada especial ECO	KCAL 980,52 PROT 38,58g CA 264,83mg FE 2,88mg HDC 111,98g LIP 42,97g
	Primero Croquetas variadas	
	Segundo Paella mixta	
	Postre Helado	
	Cena Sopa de quinoa Brocheta de tofu / Fruta	

32	Entrante	KCAL
	Primero	PROT
	Segundo	CA
	Postre	FE
	Cena	HDC
		LIP

33	Entrante	KCAL
	Primero	PROT
	Segundo	CA
	Postre	FE
	Cena	HDC
		LIP

34	Entrante	KCAL
	Primero	PROT
	Segundo	CA
	Postre	FE
	Cena	HDC
		LIP

ALÉRGENOS



- AIJO
- CACAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- HUEVO
- 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.

2

E Entrante: Ensalada fresca de temporada

P Primero: Pasta sin gluten con boloñesa vegetal

S Segundo: Bacalao al horno con guisantes

P Postre: Fruta

3

E Entrante: Ensalada fresca de temporada

P Primero: Sopa de cocido (embutidos permitidos) con fideos sin gluten

S Segundo: Pollo al horno con mazorca

P Postre: Lácteo sin gluten

4

E Entrante: Ensalada fresca de temporada

P Primero: Alubias con verduras ECO

S Segundo: Tortilla de patatas con pan sin gluten con tomate y jamón serrano

P Postre: Fruta

5

E Entrante: Ensalada fresca de temporada ECO

P Primero: Verduras en tempura (harina de garbanzos) con salsa romescu

S Segundo: Arroz brut (embutidos permitidos)

P Postre: Fruta ECO

6

E Entrante: Salmorejo (sin pan)

P Primero: Ensalada de pasta sin gluten

S Segundo: Ragout de carne permitida con champiñones y patatas

P Postre: Fruta

9

E Entrante: Ensalada fresca de temporada

P Primero: Legumbres a la hortelana

S Segundo: Revuelto de huevos camperos con patatas y jamón

P Postre: Fruta

10

E Entrante: Ensalada fresca de temporada

P Primero: Pasta sin gluten con queso

S Segundo: Merluza a la plancha con brócoli

P Postre: Fruta

11

E Entrante: Tomate ECO y queso servilleta

P Primero: Guiso de costillas con verduras y patata

S Segundo: Pizza sin gluten ingredientes permitidos

P Postre: Fruta ECO

12

E Entrante: Ensalada fresca de temporada ECO

P Primero: Crema de verduras y legumbres permitidas ECO

S Segundo: Solomillo al horno con arroz

P Postre: Fruta

13

E Entrante: Tosta sin gluten con aceite y jamón serrano

P Primero: Arroz a la cubana

S Segundo: Pescado en tempura (harina de garbanzos) con ensalada

P Postre: Lácteo sin gluten

16

E Entrante: Ensalada fresca de temporada

P Primero: Pasta sin gluten italiana

S Segundo: Gallineta a la plancha con juliana de verduras

P Postre: Fruta

17

E Entrante: Ensalada fresca de temporada

P Primero: Sopa de cocido (embutidos permitidos) con fideos sin gluten

S Segundo: Alitas de pollo con patatas

P Postre: Lácteo sin gluten

18

E Entrante: Crema fría permitida

P Primero: Garbanzos con espinacas y calabaza

S Segundo: Tortilla de berenjena con queso

P Postre: Fruta

19

E Entrante: Ensalada fresca de temporada ECO

P Primero: Arroz tres delicias

S Segundo: Crunch de salmón (harina de garbanzos) con cherris

P Postre: Fruta ECO

20

E Entrante: Gazpacho (sin pan)

P Primero: Ensalada de patata, vegetales y york

S Segundo: Fideuà (sin gluten) de pescado y marisco con fondo de lonja

P Postre: Fruta

23

E Entrante: Ensalada fresca de temporada

P Primero: Legumbres con verduras de temporada

S Segundo: Tortilla de patata y cebolla con queso fresco

P Postre: Fruta

24

E Entrante: Ensalada fresca de temporada

P Primero: Arroz con verduras y magro

S Segundo: Merluza al horno con pimiento italiano

P Postre: Lácteo sin gluten

25

E Entrante: Tomate ECO con queso fresco

P Primero: Ensalada de garbanzos, vegetales y aguacate

S Segundo: Pavo con patatas

P Postre: Fruta

26

E Entrante: Gazpacho (sin pan)

P Primero: Pasta sin gluten con verduras y queso

S Segundo: Bacalao al alioli con calabacín

P Postre: Fruta

27

E Entrante: Ensalada fresca de temporada ECO

P Primero: Fabada vegetal ECO

S Segundo: Lágrimas de pollo (harina de garbanzos) con zanahoria

P Postre: Fruta ECO

30

E Entrante: Ensalada fresca de temporada

P Primero: Crema de guisantes y zanahoria

S Segundo: Embutido permitido con pisto

P Postre: Fruta

31

E Entrante: Ensalada especial ECO

P Primero: Fiambres permitidos

S Segundo: Paella mixta

P Postre: Postre especial permitido

32

E Entrante:

P Primero:

S Segundo:

P Postre:

33

E Entrante:

P Primero:

S Segundo:

P Postre:

34

E Entrante:

P Primero:

S Segundo:

P Postre:

ALÉRGENOS

- ARROZ
- CACAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- HUEVO
- CRUSTÁCEOS
- LÁCTEOS
- SULFITOS
- SOJA
- GLUTEN
- PESCADO
- MOLUSCOS
- ALTRAMUZZES
- 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.

2

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Espaguetis integrales con boloñesa vegetal, sin queso

Segundo Bacalao al horno con guisantes

Postre Fruta

3

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Sopa de cocido (embutidos permitidos)

Segundo Pollo al horno con mazorca

Postre Fruta

4

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Alubias con verduras ECO

Segundo Tortilla de patatas y pan con tomate y jamón serrano

Postre Fruta

5

Ensalada fresca de temporada ECO

Entrante

Primero Verduras en tempura

Segundo Arroz brut (embutidos permitidos)

Postre Fruta ECO

6

Salmorejo

Entrante

Primero Ensalada de espirales vegetales

Segundo Ragout de carrillera con champiñones y patatas

Postre Fruta

9

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Lentejas a la hortelana

Segundo Revuelto de huevos camperos con patatas y jamón

Postre Fruta

10

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Lacitos con tomate y champiñones

Segundo Merluza a la plancha con brócoli

Postre Fruta

11

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Guiso de costillas con verduras y patata

Segundo Pizza ingredientes permitidos

Postre Fruta ECO

12

Ensalada fresca de temporada ECO

Entrante

Primero Crema de verduras y legumbres ECO

Segundo Solomillo, no lácteos, al horno con cous cous

Postre Fruta

13

Tosta de hummus de garrofó

Entrante

Primero Arroz a la cubana

Segundo Boquerón en tempura con ensalada

Postre Fruta

16

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Macarrones integrales italiana (sin lácteos)

Segundo Gallineta a la plancha con juliana de verduras

Postre Fruta

17

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Sopa de cocido (embutidos permitidos)

Segundo Alitas de pollo con patatas

Postre Lácteo sin gluten

18

Ensalada ingredientes permitidos

Entrante

Primero Garbanzos con espinacas y calabaza

Segundo Tortilla de berenjena con jamón york

Postre Fruta

19

Ensalada fresca de temporada ECO

Entrante

Primero Arroz tres delicias

Segundo Salmón enharinado casero con tomates cherry

Postre Fruta ECO

20

Gazpacho

Entrante

Primero Ensalada de patata, vegetales y york

Segundo Fideuà de pescado y marisco con fondo de lonja

Postre Fruta

23

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Lentejas pardinas con verduras de temporada

Segundo Tortilla de patata y cebolla con jamón serrano

Postre Fruta

24

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Arroz con verduras y magro

Segundo Merluza gratinada provenzal con pimiento italiano

Postre Fruta

25

Tomate ECO

Entrante

Primero Ensalada de quinoa con garbanzos, vegetales y aguacate

Segundo Pavo con patatas

Postre Fruta

26

Gazpacho

Entrante

Primero Coquillettes a la italiana sin queso

Segundo Bacalao al alioli con calabacín

Postre Fruta

27

Ensalada fresca de temporada ECO

Entrante

Primero Fabada vegetal ECO

Segundo Lágrimas de pollo (harina de garbanzos) con zanahoria

Postre Fruta ECO

30

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Crema guisantes y zanahoria (sin lácteos)

Segundo Embutido permitido con pisto

Postre Fruta

31

Ensalada especial ECO

Entrante

Primero Fiambres permitidos

Segundo Paella mixta

Postre Postre especial permitido

32

Entrante

Primero

Segundo

Postre

33

Entrante

Primero

Segundo

Postre

34

Entrante

Primero

Segundo

Postre



FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Banana, Fresa, Manzana,
Piña, Sandía y Melón

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>2</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Espaguetis integrales a la italiana</p> <p>Primero</p> <p>Bacalao al horno con guisantes</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>3</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Sopa de cocido (sin embutido)</p> <p>Primero</p> <p>Pollo al horno con mazorca</p> <p>Segundo</p> <p>Lácteo</p> <p>Postre</p>	<p>4</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Alubias con verduras ECO</p> <p>Primero</p> <p>Tortilla de patatas y pan con tomate y jamón serrano</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca de temporada ECO</p> <p>Entrante</p> <p>Verduras en tempura</p> <p>Primero</p> <p>Arroz con carne</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Postre</p>	<p>6</p> <p>Salmorejo</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada de espirales vegetales</p> <p>Primero</p> <p>Carne blanca plancha con champiñones y patatas</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>
<p>9</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Lentejas a la hortelana</p> <p>Primero</p> <p>Revuelto de huevos camperos con patatas y jamón</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>10</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Lacitos cuatros quesos</p> <p>Primero</p> <p>Merluza a la plancha con brócoli</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>11</p> <p>Tomate ECO y queso servilleta</p> <p>Entrante</p> <p>Guiso de costillas con verduras y patata</p> <p>Primero</p> <p>Pizza ingredientes permitidos</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Postre</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca de temporada ECO</p> <p>Entrante</p> <p>Crema de verduras y legumbres ECO</p> <p>Primero</p> <p>Carne permitida al horno con arroz</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>13</p> <p>Tosta de hummus de garrofó</p> <p>Entrante</p> <p>Arroz a la cubana</p> <p>Primero</p> <p>Pescado en tempura con ensalada</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>
<p>16</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Macarrones integrales a la italiana</p> <p>Primero</p> <p>Gallineta a la plancha con juliana de verduras</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>17</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Sopa de cocido (sin embutido)</p> <p>Primero</p> <p>Alitas de pollo con patatas</p> <p>Segundo</p> <p>Lácteo</p> <p>Postre</p>	<p>18</p> <p>Crema fría permitida</p> <p>Entrante</p> <p>Garbanzos con espinacas y calabaza</p> <p>Primero</p> <p>Tortilla de berenjena con queso</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>19</p> <p>Ensalada fresca de temporada ECO</p> <p>Entrante</p> <p>Arroz tres delicias</p> <p>Primero</p> <p>Salmón enharinado casero tomates cherry</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Postre</p>	<p>20</p> <p>Gazpacho</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada alemana</p> <p>Primero</p> <p>Fideuà de pescado y marisco con fondo de lonja</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>
<p>23</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Lentejas pardinas con verduras de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con queso fresco</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>24</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Arroz con verduras y magro</p> <p>Primero</p> <p>Merluza al horno con pimiento italiano</p> <p>Segundo</p> <p>Lácteo</p> <p>Postre</p>	<p>25</p> <p>Tomate ECO con queso fresco</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada de quinoa con garbanzos, vegetales y aguacate</p> <p>Primero</p> <p>Pavo con patatas</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>26</p> <p>Gazpacho</p> <p>Entrante</p> <p>Coquilletas a la italiana</p> <p>Primero</p> <p>Bacalao al alioli con calabacín</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>27</p> <p>Ensalada fresca de temporada ECO</p> <p>Entrante</p> <p>Fabada vegetal ECO</p> <p>Primero</p> <p>Lágrimas de pollo (harina de garbanzos) con zanahoria</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta ECO</p> <p>Postre</p>
<p>30</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Crema de guisantes y zanahoria</p> <p>Primero</p> <p>Carne blanca plancha con pisto</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>31</p> <p>Ensalada especial ECO</p> <p>Entrante</p> <p>Fiambres permitidos</p> <p>Primero</p> <p>Paella mixta</p> <p>Segundo</p> <p>Postre especial permitido</p> <p>Postre</p>			

FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Banana, Fresa, Manzana,
Piña, Sandía y Melón

ALÉRGENOS



2

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Pasta especial a la boloñesa vegetal

Segundo Bacalao al horno con guisantes

Postre Fruta

3

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial

Segundo Pollo al horno con mazorca

Postre Lácteo

4

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Alubias con verduras ECO

Segundo Tortilla (harina de garbanzos) de patata con pan con tomate y jamón serrano

Postre Fruta

5

Entrante Ensalada fresca de temporada ECO

Primero Verduras en tempura (sin huevo)

Segundo Arroz brut (embutidos permitidos)

Postre Fruta ECO

6

Entrante Salmorejo

Primero Ensalada de pasta especial y vegetales

Segundo Carne blanca plancha con champiñones y patatas

Postre Fruta

9

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Lentejas a la hortelana

Segundo Salteado de patatas y jamón

Postre Fruta

10

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Pasta especial con quesos

Segundo Merluza a la plancha con brócoli

Postre Fruta

11

Entrante Tomate ECO y queso servilleta

Primero Guiso de costillas con verduras y patata

Segundo Pizza ingredientes permitidos

Postre Fruta ECO

12

Entrante Ensalada fresca de temporada ECO

Primero Crema de verduras y legumbres ECO

Segundo Solomillo al horno con cous cous

Postre Fruta

13

Entrante Tosta de hummus de garrofó

Primero Arroz con tomate

Segundo Pescado en tempura (harina de garbanzos) con ensalada

Postre Fruta

16

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Pasta especial a la italiana

Segundo Gallineta a la plancha con juliana de verduras

Postre Fruta

17

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial

Segundo Alitas de pollo asadas con patatas

Postre Lácteo

18

Entrante Crema fría permitida

Primero Garbanzos con espinacas y calabaza

Segundo Tortilla (harina de garbanzo) con berenjena y queso

Postre Fruta

19

Entrante Ensalada fresca de temporada ECO

Primero Arroz tres verduras

Segundo Salmón enharinado casero (sin huevo) con cherris

Postre Fruta ECO

20

Entrante Gazpacho

Primero Ensalada alemana

Segundo Fideuà de pescado y marisco con fondo de lonja

Postre Fruta

23

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Lentejas pardinas con verduras de temporada

Segundo Tortilla (harina de garbanzos) con patata y cebolla con queso

Postre Fruta

24

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Arroz con verduras y magro

Segundo Merluza al horno con pimiento italiano

Postre Lácteo

25

Entrante Tomate ECO con queso fresco

Primero Ensalada de quinoa con garbanzos, vegetales y aguacate

Segundo Pavo con patatas

Postre Fruta

26

Entrante Gazpacho

Primero Pasta especial a la italiana

Segundo Bacalao alioli con calabacín

Postre Fruta

27

Entrante Ensalada fresca de temporada ECO

Primero Fabada vegetal ECO

Segundo Lágrimas de pollo (harina de garbanzos) con zanahoria

Postre Fruta ECO

30

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Crema de guisantes y zanahoria

Segundo Embutido permitido con pisto

Postre Fruta

31

Entrante Ensalada especial ECO

Primero Fiambres permitidos

Segundo Paella mixta

Postre Postre especial permitido

32

Entrante

Primero

Segundo

Postre

33

Entrante

Primero

Segundo

Postre

34

Entrante

Primero

Segundo

Postre

ALÉRGENOS

- ARROZ
- CACAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- HUEVO
- CRUSTÁCEOS
- LÁCTEOS
- SULFITOS
- SOJA
- GLUTEN
- PESCADO
- MOLUSCOS
- ALTRAMUCCES
- 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.

2

Ensalada fresca de temporada

Primero Espaguetis integrales a la boloñesa vegetal

Segundo Carne blanca plancha con guisantes

Postre Fruta

3

Ensalada fresca de temporada

Primero Sopa de cocido

Segundo Pollo al horno con mazorca

Postre Lácteo

4

Ensalada fresca de temporada

Primero Alubias con verduras ECO

Segundo Tortilla de patatas y pan con tomate y jamón serrano

Postre Fruta

5

Ensalada fresca de temporada ECO

Primero Verduras en tempura con salsa romescu

Segundo Arroz brut

Postre Fruta ECO

6

Ensalada de espirales vegetales

Primero Salmorejo

Segundo Ragout de carrillera con champiñones y patatas

Postre Fruta

9

Ensalada fresca de temporada

Primero Lentejas a la hortelana

Segundo Revuelto de huevos camperos con patatas y jamón

Postre Fruta

10

Ensalada fresca de temporada

Primero Lacitos cuatros quesos

Segundo Carne blanca a la plancha con brócoli

Postre Fruta

11

Tomate ECO y queso servilleta

Primero Guiso de costillas con verduras y patata

Segundo Pizza mixta

Postre Fruta ECO

12

Ensalada fresca de temporada ECO

Primero Crema de verduras y legumbres ECO

Segundo Solomillo al horno con cous cous

Postre Fruta

13

Tosta de hummus de garrofó

Primero Arroz a la cubana

Segundo Verduras en tempura con ensalada

Postre Lácteo

16

Ensalada fresca de temporada

Primero Macarrones integrales a la italiana

Segundo Carne blanca plancha con juliana de verduras

Postre Fruta

17

Ensalada fresca de temporada

Primero Sopa de cocido

Segundo Alitas de pollo asadas con patatas

Postre Lácteo

18

Crema fría permitida

Primero Garbanzos con espinacas y calabaza

Segundo Tortilla de berenjena con queso

Postre Fruta

19

Ensalada fresca de temporada ECO

Primero Arroz tres verduras

Segundo Carne blanca plancha con salsa de soja y cherris confitados

Postre Fruta ECO

20

Gazpacho

Primero Ensalada alemana

Segundo Fideuà de verduras

Postre Fruta

23

Ensalada fresca de temporada

Primero Lentejas pardinas con verduras de temporada

Segundo Tortilla de patata y cebolla con queso fresco

Postre Fruta

24

Ensalada fresca de temporada

Primero Arroz milanesa

Segundo Carne blanca plancha con pimiento italiano

Postre Lácteo

25

Tomate ECO con queso fresco

Primero Ensalada de quinoa con garbanzos, vegetales y aguacate

Segundo Pavo con patatas

Postre Fruta

26

Gazpacho

Primero Lasaña casera

Segundo Carne blanca plancha con calabacín a la plancha

Postre Fruta

27

Ensalada fresca de temporada ECO

Primero Fabada vegetal ECO

Segundo Lágrimas de pollo (harina de garbanzos) con zanahoria

Postre Fruta ECO

30

Ensalada fresca de temporada

Primero Crema de guisantes y zanahoria

Segundo Salchichas con pisto

Postre Fruta

31

Ensalada especial ECO

Primero Croquetas variadas

Segundo Arroz con carne

Postre Helado

32

Ensalada especial ECO

Primero Croquetas variadas

Segundo Arroz con carne

Postre Helado

33

Ensalada especial ECO

Primero Croquetas variadas

Segundo Arroz con carne

Postre Helado

34

Ensalada especial ECO

Primero Croquetas variadas

Segundo Arroz con carne

Postre Helado