

3	Entrant	Ensiam, tomàtiga, olives, espàrrecs, pastanaga	KCAL 746,29 PROT 39,25g CA 28,68g FE 204,44mg HDC 7,99mg HDC 103,13g LIP 24,98g
	Primer	Macarrons integrals amb salsa de bolets i formatge	1 3 5 1
	Segon	Truita de patates amb formatge fresc	1 1 0
	Prostri	Fruita	
	Sopar	Bullit de verdures Carn blanca planxa / Fruita	

4	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 746,29 PROT 39,25g CA 28,68g FE 204,44mg HDC 7,99mg HDC 103,13g LIP 24,98g
	Primer	Llentilles amb verdures ECO	1 3 5 1
	Segon	Lluç a la planxa amb saltat de pèsols i blat dolç	1 1 0
	Prostri	Fruita ecològica	
	Sopar	Wok de verdures Sandvitx vegetal / Fruita	

5	Entrant	Amanida d'ensiam, tomàtiga, espàrrec, pastanaga i magrana	KCAL 746,29 PROT 39,25g CA 28,68g FE 204,44mg HDC 7,99mg HDC 103,13g LIP 24,98g
	Primer	Sopa d'estrelletes	1 1 1 1
	Segon	Pollastre rostit a la mel amb pebrots rostits	1 3 5 1
	Prostri	logurt Artesà	1
	Sopar	Albergínia farcida de verdures Peix blanc / Fruita	

6	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 720,11 PROT 39,25g CA 23,04g FE 162,05mg HDC 5,97mg HDC 88,16g LIP 32,46g
	Primer	Arròs brut	1 3 5 1
	Segon	Peix "bienmesabe" amb bròquil	1 3 5 1
	Prostri	Fruita	
	Sopar	Ceba tendra i pebre vermell planxa Ou / Fruita	

7	Entrant	Amanida americana	KCAL 930,93 PROT 39,25g CA 164,00mg FE 5,97mg HDC 90,85g LIP 47,53g
	Primer	Crema de pastanaga i moniato rostit	1 3 5 1
	Segon	Magre en salsa amb patates	1 3 5 1
	Prostri	Fruita	
	Sopar	Xampinyons gratinats Hamburguesa de lluç / Fruita	

10	Entrant	Ensiam, tomàtiga, ceba, cogombre, pastanaga amb mix de semilles	KCAL 814,57 PROT 44,09g CA 70,03g FE 160,22mg HDC 5,97mg HDC 70,34g LIP 110,97g
	Primer	Estofat de verdures i patates	1 3 5 1
	Segon	Calamars a l'andalusa (cassolà) amb salsa tàrtara cassolana	1 3 5 1
	Prostri	Fruita	
	Sopar	Amanida completa Remenat d'alls tendres / Fruita	

11	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 814,57 PROT 44,09g CA 70,03g FE 160,22mg HDC 5,97mg HDC 70,34g LIP 110,97g
	Primer	Fabada vegetal	1 3 5 1
	Segon	Rellom de porc en salsa amb cous cous	1 3 5 1
	Prostri	Fruita	
	Sopar	Pèsols amb pernil i ceba Peix a la llima / Fruita	

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

13	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 813,17 PROT 44,09g CA 133,67mg FE 5,97mg HDC 94,86g LIP 41,95g
	Primer	Crema mediterrània amb verdures de temporada amb tostons	1 3 5 1
	Segon	Llonganisses amb tumbet	1 3 5 1
	Prostri	Fruita ecològica	
	Sopar	Escalivada Croquetes casolanes de peix / Fruita	

14	Entrant	Nachos amb formatge	KCAL 835,11 PROT 63,83g CA 218,79mg FE 7,99mg HDC 215,03g LIP 47,86g
	Primer	Ensalada d'espirals vegetals	1 3 5 1
	Segon	Pizza mixta (tomàtiga, xampinyons, pernil dolç i formatge)	1 3 5 1
	Prostri	Postre especial	1
	Sopar	Patates cuites Carn d'au / Fruita	

17	Entrant	Ensiam, tomàtiga, olives, blat dolç, pastanaga	KCAL 675,49 PROT 31,36g CA 174,47mg FE 722mg HDC 99,61g LIP 16,94g
	Primer	Llentilles amb arròs	1 3 5 1
	Segon	Abadejo a la biscaina	1 3 5 1
	Prostri	Fruita	
	Sopar	Carabassó a la planxa Carn roja magra / Fruita	

18	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 844,64 PROT 40,77g CA 182,38mg FE 900mg HDC 76,54g LIP 44,93g
	Primer	Sopa d'olla (vedella, porc, au) amb verdures ecològiques	1 3 5 1
	Segon	Pollastre al forn amb patates	1 3 5 1
	Prostri	Fruita ecològica	
	Sopar	Bajoqueta saïtejada Peix blau / Fruita	

19	Entrant	Hummus de cigrons amb crakers	KCAL 920,64 PROT 29,53g CA 364,52mg FE 573mg HDC 132,76g LIP 31,12g
	Primer	Pastís de verdures	1 3 5 1
	Segon	Arròs de secret i bolets	1 3 5 1
	Prostri	Fruita ecològica	
	Sopar	Amanida completa Truita de formatge / Fruita	

20	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 841,54 PROT 31,73g CA 142,52mg FE 579mg HDC 114,04g LIP 41,13g
	Primer	Pasta amb salsa de carabassa	1 3 5 1
	Segon	Fingers de peix amb maionesa	1 3 5 1
	Prostri	Fruita	
	Sopar	Bròquil al vapor Titot amb xampinyons / Fruita	

21	Entrant	Tomàtiga ecològica i formatge tendre	KCAL 800,00 PROT 40,69g CA 499,75mg FE 10,65mg HDC 84,23g LIP 32,71g
	Primer	Crema festival de llegums	1 3 5 1
	Segon	Truita de patates amb carabassó a la planxa	1 3 5 1
	Prostri	Lacti	
	Sopar	Tomàtiga farcida Bruquetes de tofu / Fruita	

24	Entrant	Ensiam, tomàtiga, olives, espàrrecs, pastanaga	KCAL 794,85 PROT 40,09g CA 297,67mg FE 725mg HDC 129,58g LIP 23,22g
	Primer	Fideus a la cassola	1 3 5 1
	Segon	Filet de lluç gratinat provençal amb saltat de verdures	1 3 5 1
	Prostri	Fruita	
	Sopar	Xips de moniato al forn Carn blanca / Fruita	

25	Entrant	Amanida amb fruita	KCAL 771,50 PROT 27,03g CA 279,53mg FE 833mg HDC 93,09g LIP 33,00g
	Primer	Potatge de llegums amb verdures de temporada	1 3 5 1
	Segon	Ous gratinats	1 3 5 1
	Prostri	Fruita	
	Sopar	Curri de pollastre i pastanaga Pizza / Fruita	

26	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 812,76 PROT 24,56g CA 123,03mg FE 828mg HDC 88,26g LIP 51,23g
	Primer	Crema de verdures amb tostons	1 3 5 1
	Segon	Escalopa de llom (empanat casolà) amb pebre italià	1 3 5 1
	Prostri	Fruita	
	Sopar	Tajín de Verdures Peix al papillote / Fruita	

27	Entrant	Hummus d'albergínia amb pics de pa	KCAL 896,38 PROT 32,70g CA 208,02mg FE 830mg HDC 143,38g LIP 21,82g
	Primer	Amanida completa (ensiam, canonges, tomàtiga, blat dolç, bonic i olives)	1 3 5 1
	Segon	Paella cega	1 3 5 1
	Prostri	Fruita	
	Sopar	Patates gratinades amb formatge Croquetes casolanes de llegums / Fruita	

28	Entrant	Fingers de formatge	KCAL 880,08 PROT 32,28g CA 416,75mg FE 3,32mg HDC 92,22g LIP 52,11g
	Primer	Espaguetis a la carbonara	1 3 5 1
	Segon	Mandonguilles en salsa amb puré de carabassa	1 3 5 1
	Prostri	Gelat	1 3 5 1
	Sopar	Tosta d'hummus Peix blau / Fruita	

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

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

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

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

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

OCTUBRE 2022 MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Melón, Ciruela, Manzana, Pera y Banana

VALOR DIFERENCIAL

- RECETA VEGETARIANA
- PESCA SOSTENIBLE
- PRODUCTOS ORGÁNICOS
- RECETA FOODIE
- GASTRONOMÍA TRADICIONAL
- PRODUCTO DE TEMPORADA
- PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

- APNO
- CAJAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- ORUSTÁCIOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUIEROS
- ALBAMUJES
- 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 mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

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

3

Entrante: Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria

Primero: Macarrones integrales con salsa de setas y queso

Segundo: Tortilla de patata con queso fresco

Postre: Fruta

Cena: Hervido de verduras / Carne blanca plancha / Fruta

KCAL 746,29
PROT 28,68g
CA 204,44mg
FE 7,99mg
HDC 103,13g
LIP 24,98g

4

Entrante: Ensalada fresca ecológica

Primero: Lentejas con verduras ECO

Segundo: Merluza a la plancha con salteado de guisantes y maíz

Postre: Fruta ecológica

Cena: Wok de verduras / Sandwich vegetal / Fruta

KCAL 746,29
PROT 39,25g
CA 204,44mg
FE 8,93mg
HDC 99,96g
LIP 29,78g

5

Entrante: Ensalada de lechugas, tomate, espárrago, zanahoria y granada

Primero: Sopa de estrellitas

Segundo: Pollo rustido a la miel con pimientos asados

Postre: Yogur Artesano

Cena: Berenjena rellena de verduras / Pescado blanco / Fruta

KCAL 812,67
PROT 49,14g
CA 227,49mg
FE 4,52mg
HDC 83,10g
LIP 41,42g

6

Entrante: Ensalada fresca ecológica

Primero: Arroz brut

Segundo: Pescado bienmesabe con brócoli

Postre: Fruta

Cena: Cebolleta y pimiento rojo plancha / Huevo / Fruta

KCAL 720,11
PROT 23,04g
CA 162,05mg
FE 5,47mg
HDC 88,16g
LIP 32,46g

7

Entrante: Ensalada americana

Primero: Crema de zanahoria y boniato asado

Segundo: Magro en salsa con patatas

Postre: Fruta

Cena: Champiñones gratinados / Hamburguesa de merluza / Fruta

KCAL 930,93
PROT 33,94g
CA 164,00mg
FE 6,53mg
HDC 90,85g
LIP 47,53g

10

Entrante: Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria con mix de semillas

Primero: Estofado de verduras y patata

Segundo: Calamares a la andaluz (rebozado casero) con salsa tártara casera

Postre: Fruta

Cena: Ensalada completa / Revuelto de ajos tiernos / Fruta

KCAL 814,57
PROT 70,03g
CA 160,22mg
FE 5,09mg
HDC 70,34g
LIP 110,97g

11

Entrante: Ensalada fresca ecológica

Primero: Fabada vegetal

Segundo: Solomillo de cerdo en salsa con cous-cous

Postre: Fruta

Cena: Guisantes con cebolla y jamón / Pescado al limón / Fruta

KCAL 813,17
PROT 44,48g
CA 256,67mg
FE 11,20mg
HDC 119,05g
LIP 27,00g

12

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

Cena: FESTIVO

KCAL CA FE HDC LIP

13

Entrante: Ensalada fresca ecológica

Primero: Crema mediterránea con verduras de temporada y tostones

Segundo: Longanizas con tumbet

Postre: Fruta ecológica

Cena: Escalivada / Croquetas caseras de pescado / Fruta

KCAL 813,17
PROT 20,09g
CA 133,67mg
FE 5,85mg
HDC 94,86g
LIP 41,95g

14

Entrante: Nachos con queso

Primero: Ensalada de espirales vegetales

Segundo: Pizza mixta (tomate, champiñón, jamón york y queso)

Postre: Postre especial

Cena: Patatas cocidas / Carne de ave / Fruta

KCAL 835,11
PROT 63,83g
CA 218,79mg
FE 7,49mg
HDC 215,03g
LIP 47,86g

17

Entrante: Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria

Primero: Lentejas con arroz

Segundo: Bacalao a la vizcaína

Postre: Fruta

Cena: Calabacín a la plancha / Carne roja magra / Fruta

KCAL 675,49
PROT 31,36g
CA 174,47mg
FE 7,22mg
HDC 99,61g
LIP 16,94g

18

Entrante: Ensalada fresca ecológica

Primero: Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas

Segundo: Jamoncitos de pollo con patatas

Postre: Fruta ecológica

Cena: Judías verdes salteadas / Pescado azul / Fruta

KCAL 844,64
PROT 40,77g
CA 182,38mg
FE 9,00mg
HDC 76,54g
LIP 44,93g

19

Entrante: Hummus con crackers

Primero: Pastel de verduras

Segundo: Arroz de secreto y setas

Postre: Fruta ecológica

Cena: Ensalada completa / Tortilla de queso / Fruta

KCAL 929,64
PROT 29,53g
CA 364,52mg
FE 5,73mg
HDC 132,76g
LIP 31,12g

20

Entrante: Ensalada de verduras de temporada

Primero: Caracolas con salsa de calabaza

Segundo: Fingers de pescado con mayonesa

Postre: Fruta

Cena: Brócoli al vapor / Pavo con champiñones / Fruta

KCAL 841,54
PROT 31,73g
CA 142,52mg
FE 5,99mg
HDC 114,04g
LIP 41,13g

21

Entrante: Tomate ecológico y queso fresco

Primero: Crema festival de legumbres

Segundo: Tortilla de patata con calabacín a la plancha

Postre: Lácteo

Cena: Tomate relleno / Brocheta de tofu / Fruta

KCAL 800,00
PROT 40,09g
CA 499,75mg
FE 10,65mg
HDC 84,23g
LIP 32,71g

24

Entrante: Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria

Primero: Fideos a la cazuela

Segundo: Filete de merluza a la provenzal con salteado de verduras

Postre: Fruta

Cena: Chips de boniato al horno / Carne blanca / Fruta

KCAL 794,85
PROT 40,09g
CA 297,67mg
FE 7,25mg
HDC 139,58g
LIP 23,22g

25

Entrante: Ensalada con fruta

Primero: Potaje de legumbres con verduras de temporada

Segundo: Huevos al gratén

Postre: Fruta

Cena: Curry de pollo y zanahoria / Pizza / Fruta

KCAL 771,50
PROT 27,03g
CA 279,53mg
FE 8,33mg
HDC 93,09g
LIP 33,00g

26

Entrante: Ensalada fresca ecológica

Primero: Crema de verduras con tostones

Segundo: Escalope de lomo (empanado casero) con pimiento italiano

Postre: Fruta

Cena: Tajín de Verduras / Pescado al papillote / Fruta

KCAL 812,76
PROT 24,56g
CA 123,03mg
FE 6,28mg
HDC 88,26g
LIP 51,23g

27

Entrante: Hummus de berenjena con picos de pan

Primero: Ensalada completa (lechuga, caranigos, tomate, maíz, bonito y aceitunas)

Segundo: Paella ciega

Postre: Fruta

Cena: Patatas gratinadas con queso / Croquetas caseras de legumbres / Fruta

KCAL 894,38
PROT 32,70g
CA 208,02mg
FE 8,30mg
HDC 143,38g
LIP 21,82g

28

Entrante: Fingers de queso

Primero: Espaguetis a la carbonara

Segundo: Albóndigas en salsa con puré de calabaza

Postre: Helado

Cena: Tosta de hummus / Pescado azul / Fruta

KCAL 880,08
PROT 32,28g
CA 416,75mg
FE 3,32mg
HDC 97,22g
LIP 52,11g

31

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

Cena: FESTIVO

KCAL PROT CA FE HDC LIP

31

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

Cena: FESTIVO

KCAL PROT CA FE HDC LIP

31

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

Cena: FESTIVO

KCAL PROT CA FE HDC LIP

31

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

Cena: FESTIVO

KCAL PROT CA FE HDC LIP

31

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

Cena: FESTIVO

KCAL PROT CA FE HDC LIP

FRUTAS DE TEMPORADA:

Melón, Ciruela, Manzana, Pera y Banana

ALÉRGENOS



3

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Pasta sin gluten con salsa de setas permitida y queso

Segundo Tortilla de patata y queso fresco

Postre Fruta

4

Entrante Ensalada permitida ECO

Primerero Legumbres con verduras ECO

Segundo Merluza a la plancha con guisantes

Postre Fruta ECO

5

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Sopa de cocido (embutidos permitidos) con fideos sin gluten

Segundo Pollo asado con pimientos

Postre Lácteo sin gluten

6

Entrante Ensalada permitida ECO

Primerero Arroz brut

Segundo Pescado enharinado (harina de garbanzo) con brócoli

Postre Fruta

7

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Crema de zanahoria y boniato

Segundo Magro con patatas

Postre Fruta

10

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Estofado de verduras y patata

Segundo Calamares enharinados (harina de garbanzo) con salsa tártara

Postre Fruta

11

Entrante Ensalada permitida ECO

Primerero Fabada vegetal

Segundo Solomillo al horno con arroz

Postre Fruta

12

Entrante FESTIVO

Primerero FESTIVO

Segundo FESTIVO

Postre FESTIVO

13

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Crema de verduras

Segundo Longanizas (sin gluten) con tumbet

Postre Fruta ECO

14

Entrante Nachos de maíz con queso

Primerero Ensalada de pasta sin gluten

Segundo Pizza sin gluten

Postre Lácteo sin gluten

17

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Legumbres con jamón

Segundo Bacalao con tomate y pimienta

Postre Fruta

18

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Sopa de cocido (embutidos permitidos) con fideos sin gluten

Segundo Jamoncitos con patatas

Postre Fruta ECO

19

Entrante Hummus con nachos

Primerero Pastel de verduras

Segundo Arroz de secreto con calabaza y setas

Postre Fruta

20

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Pasta sin gluten en salsa de calabaza

Segundo Pescado en tempura (harina de garbanzos) con ensalada

Postre Fruta

21

Entrante Tomate y queso valenciano

Primerero Crema de legumbres permitidas y verduras

Segundo Tortilla de patatas con calabacín a la plancha

Postre Lácteo sin gluten

24

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Fideos a la cazuela (sin gluten) con verduras

Segundo Merluza al horno con salteado de verduras

Postre Fruta

25

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Potaje de legumbres con verduras ECO

Segundo Huevos rellenos

Postre Fruta

26

Entrante Ensalada permitida ECO

Primerero Crema de verduras

Segundo Lomo empanado (harina de garbanzo) con pimientos

Postre Fruta

27

Entrante Tosta sin gluten de hummus de berenjena

Primerero Ensalada completa con bonito y aceitunas

Segundo Paella ciega

Postre Fruta

28

Entrante Rulito de queso

Primerero Pasta sin gluten con carbonara permitida

Segundo Carne permitida con puré de calabaza

Postre Postre especial permitido

31

Entrante FESTIVO

Primerero FESTIVO

Segundo FESTIVO

Postre FESTIVO

Entrante

Primerero

Segundo

Postre

Entrante

Primerero

Segundo

Postre

Entrante

Primerero

Segundo

Postre

Entrante

Primerero

Segundo

Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

Melón, Ciruela,
Manzana, Pera y Banana

ALÉRGENOS



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiacía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

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

3	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Macarrones integrales con tomate y champiñones
Segundo	Tortilla de patata y jamón
Postre	Fruta

4	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Legumbres con verduras ECO
Segundo	Merluza a la plancha con guisantes
Postre	Fruta ECO

5	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Sopa de estrellitas (embutidos permitidos)
Segundo	Pollo asado con pimientos
Postre	Fruta

6	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Arroz brut
Segundo	Pescado enharinado con brócoli
Postre	Fruta

7	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Crema de zanahoria y boniato (sin lácteos)
Segundo	Magro (no lácteo) y patatas
Postre	Fruta

10	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Estofado de verduras y patata
Segundo	Calamares enharinados
Postre	Fruta

11	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Fabada vegetal
Segundo	Solomillo (no lácteos) al horno con cous cous
Postre	Fruta

12	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

13	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Carne permitida con tumbet
Postre	Fruta ECO

14	Nachos con tomate
Entrante	
Primero	Ensalada de espirales vegetales
Segundo	Pizza permitida
Postre	Fruta

17	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Lentejas con arroz
Segundo	Bacalao con tomate y pimiento
Postre	Fruta

18	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Sopa de cocido (embutidos permitidos)
Segundo	Jamonicos con patatas
Postre	Fruta ECO

19	Hummus con nachos
Entrante	
Primero	Ensalada de patata permitida
Segundo	Arroz de secreto (ingredientes permitidos) con calabaza y setas
Postre	Fruta

20	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Caracolas en salsa de calabaza (sin lácteos)
Segundo	Pescado en tempura con ensalada
Postre	Fruta

21	Tomate con orégano
Entrante	
Primero	Crema de legumbres y verduras (sin lácteos)
Segundo	Tortilla de patatas con calabacín a la plancha
Postre	Fruta

24	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Fideos a la cazuela con verduras
Segundo	Merluza al horno con salteado de verduras
Postre	Fruta

25	Ensalada solo verduras frescas
Entrante	
Primero	Potaje de legumbres con verduras ECO
Segundo	Huevos rellenos
Postre	Fruta

26	Ensalada permitida ECO
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Lomo (no lácteos) empanado con pimientos
Postre	Fruta

27	Tosta de hummus de berenjena
Entrante	
Primero	Ensalada completa con bonito y aceitunas
Segundo	Paella ciega
Postre	Fruta

28	Rulito de york
Entrante	
Primero	Espaguetis con tomate y york
Segundo	Carne blanca con puré de calabaza
Postre	Postre especial permitido

31	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

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.

3

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Macarrones integrales con salsa de setas y queso

Segundo: Tortilla de patata y queso fresco

Postre: Fruta permitida

4

Entrante: Ensalada permitida ECO

Primero: Legumbres con verduras ECO

Segundo: Merluza a la plancha con guisantes

Postre: Fruta permitida

5

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Sopa de estrellitas (sin embutido)

Segundo: Pollo asado con pimientos

Postre: Yogur artesano

6

Entrante: Ensalada permitida ECO

Primero: Arroz brut

Segundo: Pescado enharinado con brócoli

Postre: Fruta permitida

7

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Crema de zanahoria y boniato

Segundo: Carne permitida con patatas

Postre: Fruta permitida

10

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Estofado de verduras y patata

Segundo: Calamares enharinados

Postre: Fruta permitida

11

Entrante: Ensalada permitida ECO

Primero: Fabada vegetal

Segundo: Carne permitida al horno con arroz

Postre: Fruta permitida

12

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

13

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Crema de verduras

Segundo: Carne permitida con tumbet

Postre: Fruta permitida

14

Entrante: Nachos de maíz con queso

Primero: Ensalada de espirales vegetales

Segundo: Pizza permitida

Postre: Lácteo

17

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Lentejas con arroz

Segundo: Bacalao con tomate y pimiento

Postre: Fruta permitida

18

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Sopa de cocido (sin embutido)

Segundo: Jamoncitos con patatas

Postre: Fruta permitida

19

Entrante: Hummus con nachos

Primero: Pastel de verduras

Segundo: Arroz de secreto (ingredientes permitidos) con calabaza y setas

Postre: Fruta permitida

20

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Caracolas en salsa de calabaza

Segundo: Pescado en tempura con ensalada

Postre: Fruta permitida

21

Entrante: Tomate y queso valenciano

Primero: Crema de legumbres y verduras

Segundo: Tortilla de patatas con calabacín plancha

Postre: Lácteo

24

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Fideos a la cazuela con verduras

Segundo: Merluza al horno con salteado de verduras

Postre: Fruta permitida

25

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Potaje de legumbres con verduras ECO

Segundo: Huevos gratinados

Postre: Fruta permitida

26

Entrante: Ensalada permitida ECO

Primero: Crema de verduras

Segundo: Carne permitida empanada con pimientos

Postre: Fruta permitida

27

Entrante: Tosta de hummus de berenjena

Primero: Ensalada completa con bonito y aceitunas

Segundo: Paella ciega

Postre: Fruta permitida

28

Entrante: Rulito de queso

Primero: Espaguetis con nata y york

Segundo: Carne permitida con puré de calabaza

Postre: Postre especial permitido

31

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

FRUTAS DE TEMPORADA:

Melón, Ciruela,
Manzana, Pera y Banana

ALÉRGENOS



3

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Pasta especial con salsa de setas y queso

Segundo Tortilla (harina garbanzos) de patata con queso

Postre Fruta

4

Entrante Ensalada permitida ECO

Primero Legumbres con verduras ECO

Segundo Merluza a la plancha con guisantes

Postre Fruta ECO

5

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial

Segundo Pollo asado con pimientos

Postre Yogur artesano

6

Entrante Ensalada permitida ECO

Primero Arroz brut

Segundo Pescado enharinado (harina de garbanzo) con brócoli

Postre Fruta

7

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Crema de zanahoria y boniato

Segundo Magro con patatas

Postre Fruta

10

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Estofado de verduras y patata

Segundo Calamares enharinados (sin huevo)

Postre Fruta

11

Entrante Ensalada permitida ECO

Primero Fabada vegetal

Segundo Solomillo al horno con cous cous

Postre Fruta

12

Entrante FESTIVO

Primero FESTIVO

Segundo FESTIVO

Postre FESTIVO

13

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Crema de verduras

Segundo Carne permitida con tumbet

Postre Fruta ECO

14

Entrante Nachos de maíz con queso

Primero Ensalada de espirales vegetales

Segundo Pizza permitida

Postre Lácteo

17

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Lentejas con arroz

Segundo Bacalao con tomate y pimiento

Postre Fruta

18

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial

Segundo Jamoncitos con patatas

Postre Fruta ECO

19

Entrante Hummus con nachos

Primero Ensalada de patata permitida

Segundo Arroz de secreto con calabaza y setas

Postre Fruta

20

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Pasta especial en salsa de calabaza

Segundo Pescado en tempura (harina de garbanzos) con ensalada

Postre Fruta

21

Entrante Tomate y queso valenciano

Primero Crema de legumbres y verduras

Segundo Tortilla (harina de garbanzos) de patata con calabacín plancha

Postre Lácteo

24

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Fideos a la cazuela (pasta especial) con verduras

Segundo Merluza al horno con salteado de verduras

Postre Fruta

25

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primero Potaje de legumbres con verduras ECO

Segundo Carne blanca

Postre Fruta

26

Entrante Ensalada permitida ECO

Primero Crema de verduras

Segundo Lomo empanado casero (sin huevo) con pimientos

Postre Fruta

27

Entrante Tosta de hummus de berenjena

Primero Ensalada completa con bonito y aceitunas

Segundo Paella ciega

Postre Fruta

28

Entrante Rulito de queso

Primero Pasta especial con carbonara permitida

Segundo Carne permitida con puré de calabaza

Postre Postre especial permitido

31

Entrante FESTIVO

Primero FESTIVO

Segundo FESTIVO

Postre FESTIVO

Entrante

Primero

Segundo

Postre

Entrante

Primero

Segundo

Postre

Entrante

Primero

Segundo

Postre

Entrante

Primero

Segundo

Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

Melón, Ciruela, Manzana, Pera y Banana

ALÉRGENOS



3

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Macarrones integrales con salsa de setas y queso

Segundo: Tortilla de patata y queso fresco

Postre: Fruta

4

Entrante: Ensalada permitida ECO

Primero: Legumbres con verduras ECO

Segundo: Salteado de guisantes, maíz, jamón y patata

Postre: Fruta ECO

5

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Sopa de estrellitas

Segundo: Pollo asado con pimientos

Postre: Yogur artesano

6

Entrante: Ensalada permitida ECO

Primero: Arroz brut

Segundo: Carne blanca plancha con brócoli

Postre: Fruta

7

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Crema de zanahoria y boniato

Segundo: Costillas BBQ con patatas

Postre: Fruta

10

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Estofado de verduras y patata

Segundo: Panini casero de york, queso y champiñones

Postre: Fruta

11

Entrante: Ensalada permitida ECO

Primero: Fabada vegetal

Segundo: Solomillo al horno con cous cous

Postre: Fruta

12

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

13

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Crema de verduras

Segundo: Longanizas con tumbet

Postre: Fruta ECO

14

Entrante: Nachos de maíz con queso

Primero: Ensalada de espirales vegetales

Segundo: Pizza permitida

Postre: Lácteo

17

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Lentejas con arroz

Segundo: Tortilla francesa con pimiento rojo

Postre: Fruta

18

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Sopa de cocido

Segundo: Jamoncitos con patatas

Postre: Fruta ECO

19

Entrante: Hummus con nachos

Primero: Ensalada de patata permitida

Segundo: Arroz de secreto con calabaza y setas

Postre: Fruta

20

Entrante: Tosta de verduras gratinadas

Primero: Caracolas en salsa de calabaza

Segundo: Librito de calabacín con queso

Postre: Fruta

21

Entrante: Tomate y queso valenciano

Primero: Crema de legumbres y verduras

Segundo: Tortilla de patatas con calabacín plancha

Postre: Yogur valenciano

24

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Fideos a la cazuela con verduras

Segundo: Carne blanca plancha con salteado de verduras

Postre: Fruta

25

Entrante: Ensalada solo verduras frescas

Primero: Potaje de legumbres con verduras ECO

Segundo: Huevos gratinados

Postre: Fruta

26

Entrante: Ensalada permitida ECO

Primero: Crema de verduras

Segundo: Lomo empanado casero con pimientos

Postre: Fruta

27

Entrante: Tosta de hummus de berenjena

Primero: Ensalada completa con aceitunas (sin bonito)

Segundo: Paella de pollo

Postre: Fruta

28

Entrante: Rulito de queso

Primero: Espaguetis carbonara

Segundo: Albóndigas en salsa con puré de calabaza

Postre: Helado permitido

31

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

ALÉRGENOS



- AIJO
- CACAHUETS
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- HUEVO
- CRUSTÁCEOS
- LÁCTEOS
- SULFITOS
- SOJA
- GLUTEN
- PESCADO
- MOLUSCOS
- ALTRAMUZES
- MOSTAZA

3

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Macarrones integrales con salsa de setas y queso (150g 3R)

Segundo Tortilla de patata (120g 1R) y queso

Postre Fruta (100gr 1R), pan (20gr 1R)

4

Entrante Ensalada permitida ECO

Primerero Lentejas con verduras ECO (150g 3R)

Segundo Merluza a la plancha con guisantes (100gr 1R)

Postre Fruta ECO (100gr 1R), pan (20gr 1R)

5

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Sopa de estrellitas (150g 3R)

Segundo Pollo asado con pimientos

Postre Lácteo desnatado (1R), pan (40gr 2R)

6

Entrante Ensalada permitida ECO

Primerero Arroz brut (160g 4R)

Segundo Pescado plancha con brócoli

Postre Fruta (100gr 1R), pan (20gr 1R)

7

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Crema de zanahoria y boniato (100g boniato 2R)

Segundo Magro con patatas (60g 2R)

Postre Fruta (100gr 1R), pan (20gr 1R)

10

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Estofado de verduras y patata (150g patata 3R)

Segundo Calamares enharinados (120g 1R)

Postre Fruta (100gr 1R) pan (20gr 1R)

11

Entrante Ensalada permitida ECO

Primerero Fabada vegetal (150g 3R)

Segundo Solomillo al horno con cous cous (65g 1R)

Postre Fruta (100gr 1R) pan (20gr 1R)

12

Entrante FESTIVO

Primerero FESTIVO

Segundo FESTIVO

Postre FESTIVO

13

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Crema de verduras (200g patata hervida 4R)

Segundo Longanizas con verduras

Postre Fruta (100gr 1R) pan (20gr 1R)

14

Entrante Nachos (20g 1R) con queso

Primerero Ensalada de espirales vegetales (100g 2R)

Segundo Pizza (80g 2R)

Postre Lácteo desnatado (1R)

17

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Lentejas (100g 2R) con arroz (80g 2R)

Segundo Bacalao con tomate y pimiento

Postre Fruta (100gr 1R), pan (20gr 1R)

18

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Sopa de cocido (100g 2R)

Segundo Jamoncitos con patatas asadas (70g 2R)

Postre Fruta ECO (100gr 1R), pan (20gr 1R)

19

Entrante Hummus (50g 1R)

Primerero Ensalada de patata (50g 1R) con vegetales y atún

Segundo Arroz de secreto con calabaza y setas (120g 3R)

Postre Fruta (100gr 1R)

20

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Caracolas en salsa de calabaza (200g 4R)

Segundo Pescado a la plancha con ensalada

Postre Fruta (100gr 1R), pan (20gr 1R)

21

Entrante Tomate y queso valenciano

Primerero Crema de legumbres y verduras (150g 3R)

Segundo Tortilla de patatas (120gr 1R) con calabacín plancha

Postre Lácteo desnatado (1R), pan (20gr 1R)

24

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Fideos a la cazuela (200g 4R)

Segundo Merluza al horno con salteado de verduras

Postre Fruta (100gr 1R), pan (20gr 1R)

25

Entrante Ensalada solo verduras frescas

Primerero Potaje de legumbres con verduras ECO (200g 4R)

Segundo Huevos gratinados

Postre Fruta (100gr 1R), pan (20gr 1R)

26

Entrante Ensalada permitida ECO

Primerero Crema de verduras (150g patata 1R)

Segundo Escalope de lomo (pan rallado 15g 1R) con pimientos

Postre Fruta (100gr 1R), pan (20gr 1R)

27

Entrante Tosta (20g 1R) de hummus de berenjena (50g 1R)

Primerero Ensalada completa con bonito y aceitunas

Segundo Paella ciega (120g 3R)

Postre Fruta (100gr 1R)

28

Entrante Rulito de queso

Primerero Espaguetis carbonara (200g 4R)

Segundo Albóndigas con puré de calabaza

Postre Lácteo desnatado (1R), pan (20gr 1R)

31

Entrante FESTIVO

Primerero FESTIVO

Segundo FESTIVO

Postre FESTIVO

Entrante

Primerero

Segundo

Postre

Entrante

Primerero

Segundo

Postre

Entrante

Primerero

Segundo

Postre

Entrante

Primerero

Segundo

Postre