COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

SETEMBRE 2022
MENÚ BASAL

FRUITES DE TEMPORADA:

Meló d'Alger, Meló, Pruna, Pera, Poma golden

VALOR DIFERENCIAL

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

AL·LERGÒGENS

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

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

Disposem de menús adaptats a l'edat dels nens, dietes, al·lèrgies, celiaquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Maig sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.

La informació sobre els al·lergògens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

	Entrant	Primer	Segon	Postre	Sopar
1					
2					
5					
6					
7					
8					
9					
12	Enciam, tomatiga, olives, espàrrecs, pastanaga	Arròs tres delícies	Salsitxes amb patates rostides "tex-mex"	Fruita	Tajin de Verdures Hamburguesa de cigrons / Fruita
13	Vichyssoise (crema de porros)	Amanida de pasta, pollastre i vegetals INF. Pasta, pollastre i tomatiga	Filet de lluç planxa amb amanida de fulles verdes	Làctic	Xampinyons gratinats Carn blanca magra / Fruita
14	Amanida fresca ecològica	Llentilles amb verdures ECO	Truita de patates amb samfaina cassolà	Fruita ecològica	Amanida de cogombre, tomatigat i formatge fresc Sandvitx vegetal / Fruita
15	Enciam, tomatiga, olives, blat de moro, pastanaga	Crema de pésols i pastanaga amb tostons integrals	Pollastre al curri amb arròs basmati	Fruita	Saltejat de patata, bròquil, ceba, mongetes verdes Peix blau / Fruita
16	Amanida fresca ecològica	"Quesadilla" de vegetals	Fideuà de peix i marisc (fons de llotja)	Fruita	Patatates Ranxeres Croquetes casolanes de llegums / Fruita
19	Amanida amb fruita	Sopa de escudella amb verdures ECO i fideus	Truita d'albergina amb formatge fresc	Fruita	Crema de verdures Broquetes de gall d'indi / Fruita
20	Amanida completa amb ou i tonyina	Paella mixta	Capritx de calamar amb salsa tàrtara cassolana	Fruita	Sopa d'espinacs i fideus "Fajita" / Fruita
21	Torrada d'hummus de cigrons ECO	Amanida camperola INF. Puré de verdures	Goulash de vedella amb cous cous	Làctic	Torrada d'encisam amb alvocat Peix blanc / Fruita
22	Gaspatxo andalús	Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal	Bacallà al forn amb oli de pebre vermell amb pèsols	Fruita	Verdures saltejades amb arròs Ous al plat / Fruita
23	Amanida fresca ecològica	Fesols amb verdures ecològiques ECO	Pollastre rostit al forn amb patates rostides	Fruita ecològica	Lasanya de carabassó Hamburguesa de lluç / Fruita
26	Enciam, tomaquet, olives, espàrrecs, pastanaga	Llentilles a l'hortolana	Filet de lluç gratinat provençal amb carlota	Fruita	Carbassó a la plantxa Mini broquetes de pollastre amb verdures / Fruita
27	Enciam, blat de moro, tomatiga, ceba, formatge fresc	Sopa minestrone amb cargols	Mandonguilles amb salsa xampinyons	Fruita	Bròquil al vapor Peix blau / Fruta
28	Crema freda de meló ECO	Arròs a la cubana (tomatiga i ou)	Fingers de peix amb amanida	Làctic	Patates al micro amb oli, sal i pebreroig Torrada de mostassa, formatge i alvocat / Fruita
29	Amanida fresca ecològica	Cigrons amb vegetals ECO	Aletes de pollastre al forn / INF. Ragout de pollastre amb patates al forn	Fruita ecològica	Verdures saltejades amb pasta Remenat de faves amb pernil / Fruita
30	Amanida de rúcula, tomatiga, pastanaga, remolatxa i pipes de girasol	Crema de carabassa rostida i porro	Coca de trampó	Fruita	Llegums amb verdures saltejades Nuggets de gall d'indi (Casolà) / Fruita

DIA MUNDIAL DE LA PAELLA

	Entrant	Primer	Segon	Postre	Sopar
	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
12	841,87	26,93 g	108,69 mg	5,83 mg	93,74 g	40,45 g
13	892,09	41,38 g	335,73 mg	5,82 mg	123,88 g	39,79 g
14	859,27	31,12 g	208,65 mg	10,14 mg	114,52 g	31,43 g
15	811,02	29,69 g	131,15 mg	5,48 mg	98,79 g	32,68 g
16	808,08	37,61 g	339,87 mg	6,83 mg	160,63 g	22,44 g
19	864,37	38,41 g	239,22 mg	8,72 mg	100,31 g	39,64 g
20	989,11	38,55 g	226,41 mg	5,72 mg	93,03 g	51,40 g
21	824,52	40,85 g	292,73 mg	7,06 mg	111,66 g	25,69 g
22	852,37	31,07 g	214,35 mg	7,85 mg	123,24 g	26,74 g
23	825,30	48,21 g	222,12 mg	9,60 mg	97,44 g	26,00 g
26	970,87	57,51 g	340,31 mg	12,67 mg	107,83 g	30,67 g
27	809,77	34,30 g	240,05 mg	5,78 mg	114,94 g	37,57 g
28	997,18	41,39 g	265,78 mg	5,53 mg	110,99 g	43,13 g
29	872,24	42,48 g	260,58 mg	11,09 mg	119,94 g	25,44 g
30	795,35	12,85 g	160,79 mg	3,92 mg	85,51 g	46,31 g

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

SEPTIEMBRE 2022
MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Sandía, Melón, Ciruela, Pera, Manzana Golden

VALOR DIFERENCIAL

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

ALÉRGENOS

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

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

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

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

	Entrante				KCAL
	Primero				PROT
	Segundo				CA
	Postre				FE
					HDC
					LIP
	Cena				

	Entrante				KCAL
	Primero				PROT
	Segundo				CA
	Postre				FE
					HDC
					LIP
	Cena				

	Entrante				KCAL
	Primero				PROT
	Segundo				CA
	Postre				FE
					HDC
					LIP
	Cena				

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

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

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

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

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

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

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

12	Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria		841,87	KCAL
	Primero	Arroz tres delicias		26,93 g	PROT
	Segundo	Longanizas con patatas asadas tex-mex		108,69 mg	CA
	Postre	Fruta		5,83 mg	FE
				93,74 g	HDC
				40,45 g	LIP
	Cena	Tajin de Verduras Hamburguesa de garbanzos / Fruta			

13	Entrante	Vichyssoise (crema de puerros)		892,09	KCAL
	Primero	Ensalada de pasta, pollo y vegetales INF. Pasta, pollo y tomate		41,38 g	PROT
	Segundo	Filete de merluza a la plancha con ensalada de hojas verdes		335,73 mg	CA
	Postre	Lácteo		5,82 mg	FE
				123,88 g	HDC
				39,79 g	LIP
	Cena	Champiñones gratinados Carne blanca magra / Fruta			

14	Entrante	Ensalada fresca ecológica		859,27	KCAL
	Primero	Lentejas con verduras P/ECO		31,12 g	PROT
	Segundo	Tortilla de patata con pisto casero		208,65 mg	CA
	Postre	Fruta ecológica		10,14 mg	FE
				114,52 g	HDC
				31,43 g	LIP
	Cena	Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Sandwich vegetal / Fruta			

15	Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria		811,02	KCAL
	Primero	Crema de guisantes y zanahoria con tostones integrales		29,69 g	PROT
	Segundo	Pollo al curry con arroz basmati		131,15 mg	CA
	Postre	Fruta		5,48 mg	FE
				98,79 g	HDC
				32,68 g	LIP
	Cena	Patata con brócoli, judías y garbanzos Pescado azul / Fruta			

16	Entrante	Ensalada fresca ecológica		808,08	KCAL
	Primero	Quesadilla vegetal		37,61 g	PROT
	Segundo	Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja)		339,87 mg	CA
	Postre	Fruta		6,83 mg	FE
				160,63 g	HDC
				22,44 g	LIP
	Cena	Patatas Rancheras Croquetas caseras de legumbres / Fruta			

19	Entrante	Ensalada con fruta		864,37	KCAL
	Primero	Sopa de cocido con verduras ECO y fideos		38,41 g	PROT
	Segundo	Tortilla de berenjena con queso fresco		239,22 mg	CA
	Postre	Fruta		8,72 mg	FE
				100,31 g	HDC
				39,64 g	LIP
	Cena	Crema de verduras Brochetas de pavo / Fruta			

20	Entrante	Ensalada completa con huevo y atún	DÍA MUNDIAL DE LA PAELLA	989,11	KCAL
	Primero	Paella mixta		38,55 g	PROT
	Segundo	Capricho de calamar con salsa tártara casera		226,41 mg	CA
	Postre	Fruta		5,72 mg	FE
				93,03 g	HDC
				51,40 g	LIP
	Cena	Sopa de espinacas y fideos Fajita / Fruta			

21	Entrante	Tosta de hummus de garbanzos ECO		824,52	KCAL
	Primero	Ensalada campera INF. Puré de hervido		40,85 g	PROT
	Segundo	Goulash de ternera con cous cous		292,73 mg	CA
	Postre	Lácteo		7,06 mg	FE
				111,66 g	HDC
				25,69 g	LIP
	Cena	Tostada de brotes con aguacate Pescado blanco / Fruta			

22	Entrante	Gazpacho andaluz		852,37	KCAL
	Primero	Macarrones integrales con boloñesa vegetal		31,07 g	PROT
	Segundo	Bacalao al horno con aceite de pimentón con guisantes		214,35 mg	CA
	Postre	Fruta		7,85 mg	FE
				123,24 g	HDC
				26,74 g	LIP
	Cena	Verduras salteadas con arroz Huevos al plato / Fruta			

23	Entrante	Ensalada fresca ecológica		825,30	KCAL
	Primero	Alubias blancas con verduras ECO		48,21 g	PROT
	Segundo	Pollo asado al horno con patatas asadas		222,12 mg	CA
	Postre	Fruta ecológica		9,60 mg	FE
				97,44 g	HDC
				26,00 g	LIP
	Cena	Lasaña de calabacín Hamburguesa de merluza / Fruta			

26	Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria		970,87	KCAL
	Primero	Lentejas a la hortelana		57,51 g	PROT
	Segundo	Filete de merluza a la provenzal con zanahoria		340,31 mg	CA
	Postre	Fruta		12,67 mg	FE
				107,83 g	HDC
				30,67 g	LIP
	Cena	Calabacín a la plancha Mini brochetas de pollo con verduras / Fruta			

27	Entrante	Lechuga, maíz, tomate, cebolla, queso valenciano servilleta		809,77	KCAL
	Primero	Sopa minestrone con caracolas		34,30 g	PROT
	Segundo	Albóndigas en salsa con champiñones		240,05 mg	CA
	Postre	Fruta		5,78 mg	FE
				114,94 g	HDC
				37,57 g	LIP
	Cena	Brócoli al vapor Pescado azul / Fruta			

28	Entrante	Crema fría de melón ECO		997,18	KCAL
	Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)		41,39 g	PROT
	Segundo	Fingers de pescado con ensalada		265,78 mg	CA
	Postre	Lácteo		5,53 mg	FE
				110,99 g	HDC
				43,13 g	LIP
	Cena	Patatas al micro con aceite, sal y pimentón Tosta de mostaza, queso y aguacate / Fruta			

29	Entrante	Ensalada fresca ecológica		872,24	KCAL
	Primero	Garbanzos con vegetales ECO		42,48 g	PROT
	Segundo	Alitas de pollo al horno / INF. Ragout de pollo con patatas al horno		260,58 mg	CA
	Postre	Fruta ecológica		11,09 mg	FE
				119,94 g	HDC
				25,44 g	LIP
	Cena	Verduras salteadas con pasta Revuelto de habas con jamón / Fruta			

30	Entrante	Ensalada de rúcula, tomate, zanahoria, remolacha y pipas de girasol		795,35	KCAL
	Primero	Crema de calabaza asada y puerro		12,85 g	PROT
	Segundo	Coca de trampó		160,79 mg	CA
	Postre	Fruta		3,92 mg	FE
				85,51 g	HDC
				46,31 g	LIP
	Cena	Legumbres con verduras salteadas Nuggets de Pavo (Caseros) / Fruta			

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

SEPTIEMBRE 2022
SIN GLUTEN

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

ALÉRGENOS

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

Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	1 Entrante Primero Segundo Postre	2 Entrante Primero Segundo Postre
5 Entrante Primero Segundo Postre	6 Entrante Primero Segundo Postre	7 Entrante Primero Segundo Postre	8 Entrante Primero Segundo Postre	9 Entrante Primero Segundo Postre
12 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Arroz tres delicias Segundo: Longanizas (sin gluten) con patatas Postre: Fruta	13 Entrante: Crema fría permitida Primero: Ensalada de pasta sin gluten Segundo: Merluza plancha con ensalada Postre: Lácteo sin gluten	14 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Legumbres con verduras ECO Segundo: Tortilla de patatas con pisto casero Postre: Fruta ECO	15 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Crema de guisantes y zanahoria Segundo: Pollo con arroz Postre: Fruta	16 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Panini sin gluten vegetal Segundo: Fideuà (sin gluten) de pescado y marisco con fondo de lonja Postre: Fruta
19 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Sopa de cocido (embutidos permitidos) con fideos sin gluten Segundo: Tortilla de berenjena con queso fresco Postre: Fruta	20 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Paella Segundo: Pescado rebozado (sin gluten) Postre: Fruta	21 Entrante: Tosta sin gluten de hummus Primero: Ensalada de patata, atún y vegetales Segundo: Ternera con champiñones Postre: Lácteo sin gluten	22 Entrante: Gazpacho (sin pan) Primero: Pasta sin gluten con boloñesa vegetal Segundo: Bacalao al horno con guisantes Postre: Fruta	23 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Alubias con verduras ECO Segundo: Pollo rustido con patatas Postre: Fruta ECO
26 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Legumbres a la hortelana Segundo: Merluza al horno con zanahoria Postre: Fruta	27 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Sopa minestrone (pasta sin gluten) Segundo: Carne permitida con champiñones Postre: Fruta	28 Entrante: Crema fría permitida Primero: Arroz a la cubana Segundo: Pescado en tempura (harina de garbanzos) con ensalada Postre: Lácteo sin gluten	29 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Garbanzos con verduras ECO Segundo: Alitas de pollo con patatas Postre: Fruta ECO	30 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Crema de verduras Segundo: Pan sin gluten con trampó Postre: Fruta

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

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

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

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

SEPTIEMBRE 2022
SIN LACTOSA

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

ALÉRGENOS

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

Entrante	Entrante	Entrante	1 Entrante	2 Entrante
Primero	Primero	Primero	Primero	Primero
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
5 Entrante	6 Entrante	7 Entrante	8 Entrante	9 Entrante
Primero	Primero	Primero	Primero	Primero
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
12 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	13 Entrante: Ensalada ingredientes permitidos	14 Entrante: Ensalada permitida ECO	15 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	16 Entrante: Ensalada permitida ECO
Primero: Arroz tres delicias	Primero: Ensalada de espirales vegetales	Primero: Legumbres con verduras ECO	Primero: Crema guisantes y zanahoria (sin lácteos)	Primero: Quesadilla vegetal (sin lácteos)
Segundo: Carne blanca con patatas	Segundo: Merluza plancha con ensalada	Segundo: Tortilla de patatas con pisto casero	Segundo: Pollo con arroz	Segundo: Fideuà de pescado y marisco con fondo de lonja
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta ECO	Postre: Fruta	Postre: Fruta
19 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	20 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	21 Entrante: Tosta de hummus	22 Entrante: Gazpacho	23 Entrante: Ensalada permitida ECO
Primero: Sopa de cocido (embutidos permitidos)	Primero: Paella	Primero: Ensalada de patata, atún y vegetales	Primero: Macarrones integrales con boloñesa vegetal, sin queso	Primero: Alubias con verduras ECO
Segundo: Tortilla de berenjena con jamón	Segundo: Pescado rebozado casero	Segundo: Carne blanca con cous cous	Segundo: Bacalao al horno con guisantes	Segundo: Pollo rustido con patatas
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta ECO
26 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	27 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	28 Entrante: Ensalada ingredientes permitidos	29 Entrante: Ensalada permitida ECO	30 Entrante: Ensalada solo verduras frescas
Primero: Lentejas a la hortelana	Primero: Sopa minestrone (caldo especial)	Primero: Arroz a la cubana	Primero: Garbanzos con verduras ECO	Primero: Crema de verduras
Segundo: Merluza al horno con zanahoria	Segundo: Carne permitida con champiñones	Segundo: Pescado en tempura con ensalada	Segundo: Alitas de pollo con patatas	Segundo: Coca de trampó
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta ECO	Postre: Fruta

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

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

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

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

SEPTIEMBRE 2022
SIN SOJA

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

ALÉRGENOS

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

Entrante	Entrante	Entrante	1 Entrante	2 Entrante
Primero	Primero	Primero	Primero	Primero
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
5 Entrante	6 Entrante	7 Entrante	8 Entrante	9 Entrante
Primero	Primero	Primero	Primero	Primero
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
12 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	13 Entrante: Crema fría permitida	14 Entrante: Ensalada permitida ECO	15 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	16 Entrante: Ensalada permitida ECO
Primero: Arroz tres delicias	Primero: Ensalada de espirales vegetales	Primero: Legumbres con verduras ECO	Primero: Crema guisantes y zanahoria	Primero: Quesadilla vegetal
Segundo: Carne blanca con patatas	Segundo: Merluza plancha con ensalada	Segundo: Tortilla de patatas con pisto casero	Segundo: Pollo con arroz	Segundo: Fideuà de pescado y marisco con fondo de lonja
Postre: Fruta permitida	Postre: Lácteo	Postre: Fruta permitida	Postre: Fruta permitida	Postre: Fruta permitida
19 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	20 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	21 Entrante: Tosta de hummus	22 Entrante: Gazpacho	23 Entrante: Ensalada permitida ECO
Primero: Sopa de cocido (sin embutido)	Primero: Paella	Primero: Ensalada de patata, atún y vegetales	Primero: Macarrones integrales a la italiana	Primero: Alubias con verduras ECO
Segundo: Tortilla de berenjena con queso fresco	Segundo: Pescado rebozado casero	Segundo: Ternera con champiñones	Segundo: Bacalao al horno con guisantes	Segundo: Pollo rustido con patatas
Postre: Fruta permitida	Postre: Fruta permitida	Postre: Lácteo	Postre: Fruta permitida	Postre: Fruta permitida
26 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	27 Entrante: Ensalada solo verduras frescas	28 Entrante: Crema fría permitida	29 Entrante: Ensalada permitida ECO	30 Entrante: Ensalada solo verduras frescas
Primero: Lentejas a la hortelana	Primero: Sopa minestrone (caldo de verduras)	Primero: Arroz a la cubana	Primero: Garbanzos con verduras ECO	Primero: Crema de verduras
Segundo: Merluza al horno con zanahoria	Segundo: Carne permitida con champiñones	Segundo: Pescado en tempura con ensalada	Segundo: Alitas de pollo asadas con patatas	Segundo: Coca de trampó
Postre: Fruta permitida	Postre: Fruta permitida	Postre: Lácteo	Postre: Fruta permitida	Postre: Fruta permitida

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

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

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

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

SEPTIEMBRE 2022
SIN HUEVO

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

ALÉRGENOS

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

			1	2
Entrante	Entrante	Entrante	Entrante	Entrante
Primero	Primero	Primero	Primero	Primero
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
5	6	7	8	9
Entrante	Entrante	Entrante	Entrante	Entrante
Primero	Primero	Primero	Primero	Primero
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
12	13	14	15	16
Entrante: Ensalada solo verduras frescas	Entrante: Crema fría permitida	Entrante: Ensalada permitida ECO	Entrante: Ensalada solo verduras frescas	Entrante: Ensalada permitida ECO
Primero: Arroz tres verduras	Primero: Ensalada de pasta especial y vegetales	Primero: Legumbres con verduras ECO	Primero: Crema guisantes y zanahoria	Primero: Quesadilla vegetal
Segundo: Longanizas (sin huevo) con patatas	Segundo: Merluza plancha con ensalada	Segundo: Tortilla (harina de garbanzos) de patata con pisto	Segundo: Pollo con arroz	Segundo: Fideuà de pescado y marisco con fondo de lonja (fideos especiales)
Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta ECO	Postre: Fruta	Postre: Fruta
19	20	21	22	23
Entrante: Ensalada solo verduras frescas	Entrante: Ensalada solo verduras frescas	Entrante: Tosta de hummus	Entrante: Gazpacho	Entrante: Ensalada permitida ECO
Primero: Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial	Primero: Paella	Primero: Ensalada de patata, atún y vegetales	Primero: Pasta especial a la boloñesa vegetal	Primero: Alubias con verduras ECO
Segundo: Tortilla (harina de garbanzo) con berenjena y queso	Segundo: Pescado rebozado casero (sin huevo)	Segundo: Ternera con cous cous	Segundo: Bacalao al horno con guisantes	Segundo: Pollo rustido con patatas
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta	Postre: Fruta ECO
26	27	28	29	30
Entrante: Ensalada solo verduras frescas	Entrante: Ensalada solo verduras frescas	Entrante: Crema fría permitida	Entrante: Ensalada permitida ECO	Entrante: Ensalada solo verduras frescas
Primero: Lentejas a la hortelana	Primero: Sopa minestrone (caldo de verduras) pasta especial	Primero: Arroz con tomate	Primero: Garbanzos con verduras ECO	Primero: Crema de verduras
Segundo: Merluza al horno con zanahoria	Segundo: Carne permitida con champiñones	Segundo: Pescado en tempura (harina de garbanzos) con ensalada	Segundo: Alitas de pollo asadas con patatas	Segundo: Coca de trampó
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta ECO	Postre: Fruta

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

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

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

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

SEPTIEMBRE 2022
SIN PESCADO

FRUTAS DE TEMPORADA:

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

ALÉRGENOS

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

Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	1 Entrante Primero Segundo Postre	2 Entrante Primero Segundo Postre
5 Entrante Primero Segundo Postre	6 Entrante Primero Segundo Postre	7 Entrante Primero Segundo Postre	8 Entrante Primero Segundo Postre	9 Entrante Primero Segundo Postre
12 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Arroz tres verduras Segundo: Longanizas con patatas Postre: Fruta	13 Entrante: Crema fría permitida Primero: Ensalada de espirales vegetales Segundo: Soja texturizada en salsa con ensalada Postre: Lácteo	14 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Legumbres con verduras ECO Segundo: Tortilla de patatas con pisto casero Postre: Fruta ECO	15 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Crema guisantes y zanahoria Segundo: Pollo con arroz Postre: Fruta	16 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Quesadilla vegetal Segundo: Fideuà de verduras Postre: Fruta
19 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Sopa de cocido Segundo: Tortilla de berenjena con queso fresco Postre: Fruta	20 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Paella de pollo Segundo: Verdura rebozada Postre: Fruta	21 Entrante: Tosta de hummus Primero: Ensaladade patata y vegetales Segundo: Ternera con cous cous Postre: Lácteo	22 Entrante: Gazpacho Primero: Macarrones integrales con boloñesa vegetal Segundo: Carne blanca plancha con guisantes Postre: Fruta	23 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Alubias con verduras ECO Segundo: Pollo rustido con patatas Postre: Fruta ECO
26 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Lentejas a la hortelana Segundo: Carne blanca plancha con zanahoria Postre: Fruta	27 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Sopa minestrone Segundo: Albóndigas en salsa con champiñones Postre: Fruta	28 Entrante: Crema fría permitida Primero: Arroz a la cubana Segundo: Verduras en tempura con ensalada Postre: Lácteo	29 Entrante: Ensalada permitida ECO Primero: Garbanzos con verduras ECO Segundo: Alitas de pollo asadas con patatas Postre: Fruta ECO	30 Entrante: Ensalada solo verduras frescas Primero: Crema de verduras Segundo: Coca de trampó Postre: Fruta

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

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

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