COLEVISA





FRUITES DE TEMPORADA:

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

VALOR DIFERENCIAL











1

12

26

(a)

Primer

AL·LERGÒGENS























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

osem de menús adaptats a l'edat dels nens, dietes al·lèrgies, celigauja, etc. L'avaluació nutricional es basc 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.

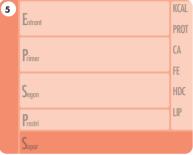


Entrant	KCAL
Latrant	PROT
Primer	CA
I Tillet	FE
Segon	HDC
	LIP
Prostri	-11
Sopar	









Enciam, tomatiga, olives,

espàrrecs, pastanaga

Arròs tres delícies

60000

Salsitxes amb patates rostides

"tex-mex

6

Fruita

Enciam, tomaquet, olives,

espàrrecs, pastanaga

Llentilles a l'hortolana

6

Filet de lluç gratinat

provençal amb carlota

600

Fruita

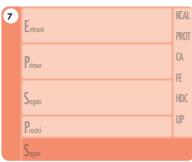
Sonar Mini broquetes de pollastre amb verdures / Fruita

Carbassó a la plantxa

Tajin de Verdures

Hamburguesa de cigrons / Fruita













600

00

Làctic

0

KCAL

824,52

PROT

40,85g

CA

292.73 ma

HDC

111,66g

LIP

25,69 g

4

Segon Prostri





Fesols amb verdures

ecológiques ECO

60()

Pollastre rostit al forn

6

Fruita ecològica

Lasanya de carabassó

KCAL

825,30

PROT

48,21 g

CA

222,12 mg

HDC

97,44g

LIP

26,00g



KCAL

970,87

PROT

57,51 g

CA

FE

340,31 mg

12,67 mg

HDC

107,83 g

LIP

30.67 a

27

Primer

Segon

Prostri



Sopa minestrone amb cargols

Mandonguilles amb

salsa xampinyons

000

Fruita

Bròquil al vapor

Peix blau / Fruta

		Sopar	Torrada d'encisam amb alvocat Peix blanc / Fruita	
KCAL 809,77 PROT	28	Entrant	Crema freda de meló ECO	KCAL 997,18 PROT
34,30g CA 240,05mg FE		Primer	Arròs a la cubana (tomatiga i ou)	41,39 g CA 265,78 mg FE
5,78mg HDC 114,94g	a	Segon	Fingers de peix amb amanida	5,53 mg HDC 110,99 g
LIP 37,57 g		Prostri	Làctic ①	LIP 43,13g
	1	Sopar	Patates al micro amb oli, sal i pebreroiç Torrada de mostassa, formatge i alvocat /) Fruita





COLEVISA Colegio Madre Alberta





FRUTAS DE TEMPORADA:

Sandía, Melón, Ciruela, Pera, Manzana Golden

VALOR DIFERENCIAL













1

ALÉRGENOS



























26 Avda. 1° 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 os de menús adaptados a la edad de los niños aias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional s basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparar 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.



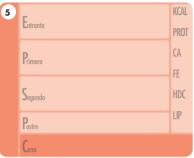






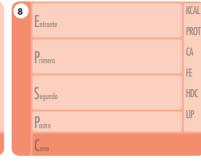






















060

Macarrones integrales

con boloñesa vegetal

Bacalao al horno con aceite de

pimentón con guisantes

Verduras salteadas con pasta

Revuelto de habas con jamón / Fruta

PROT

42,48g

CA

Æ

11.09 ma

HDC

119,94g

LIP

25.44a

260 58 m







L	21	Entrante	Tosta de hummus de garbanzos ECO	KCAI. 824,52
)T			S 0	PROT
mg		Primero	Ensalada campera INF. Puré de hervido	40,85g CA 292,73m
y			6 0	FF
9		Gegundo	oulash de ternera con cous cous	7,06 mg HDC 111,66 g
ı		Postre	Lácteo ①	LIP 25,69 g
		Cena	Tostada de brotes con aguacate Pescado blanco / Fruta	
L	28		Crema fría de melón ECO	KCAL

a

Patatas al micro con aceite, sal y pimentón

Tosta de mostaza, queso y aguacate / Fruta

00	111,66 g	(a)	↑300		
Lácteo 1	LIP 25,69 g		Postre Fruta		
Tostada de brotes con aguacate Pescado blanco / Fruta			Verduras salteadas con arroz Huevos al plato / Fruta		
Crema fría de melón ECO	KCAL 997,18 PROT	29	Ensalada fresca ecológica Entrante		
Arroz a la cubana (tomate y huevo)	41,39 g CA 265,78 mg FE	?	Garbanzos con vegetales ECO Primero		
Fingers de pescado con ensalada	5,53 mg HDC 110,99 g		Alitas de pollo al horno / INF. Ragout de pollo con patatas al horno		
Lácteo	LIP 43,13g	(300)	Postre Fruta ecológica		

(P)

(會)















Peras, Banana, Fresa, Manzana,

Piña, Sandía y Melón

ALÉRGENOS



















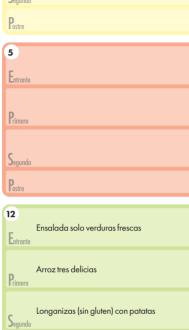












Fruta

19

Entrante

Segundo

26

Entrante

Fruta

Fruta

Ensalada solo verduras frescas

Merluza al horno con zanahoria

Legumbres a la hortelana



6

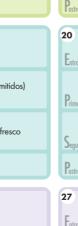
13

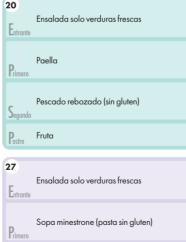
Crema fría permitida

Lácteo sin gluten

Ensalada de pasta sin gluten

Merluza plancha con ensalada





Fruta

Paella	Prime
Pescado rebozado (sin gluten)	Segu
Fruta	Postr
Ensalada solo verduras frescas	28 Entro
Sopa minestrone (pasta sin gluten)	Prime
Carne permitida con champiñones	Sequ

Postre	
14 Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Legumbres con verduras ECO
Segundo	Tortilla de patatas con pisto casero
Postre	Fruta ECO
21 Entrante	Tosta sin gluten de hummus
D.	Ensalada de patata, atún y vegetales

Ternera con champiñones

Lácteo sin gluten

Crema fría permitida

Arroz a la cubana

Pescado en tempura

Lácteo sin gluten

(harina de garbanzos) con ensalada



Postre

8

15

Segundo	Bacalao al horno con guisantes
Postre	Fruta
29 Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Garbanzos con verduras ECO
Segundo	Alitas de pollo con patatas

Fruta ECO

Pasta sin gluten con boloñesa vegetal

Ensalada solo verduras frescas

Crema de guisantes y zanahoria

Pollo con arroz

Gazpacho (sin pan)

Segundo
Postre
9 Entrante
Primero
Segundo
Postre
16 Ensalada permitida ECO Entrante
Panini sin gluten vegetal
Fideuà (sin gluten) de pescado y marisco con fondo de lonja

Ensalada permitida ECO

Alubias con verduras ECO

Pollo rustido con patatas

Ensalada solo verduras frescas

Crema de verduras

Pan sin gluten con trampó

Fruta ECO

23

30

Segundo

Fruta



s de menús adaptados a la edad de los niños gias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se aleitas, alergias, ceiraquia, eirc. La evaluación inunciona 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.







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

ALÉRGENOS















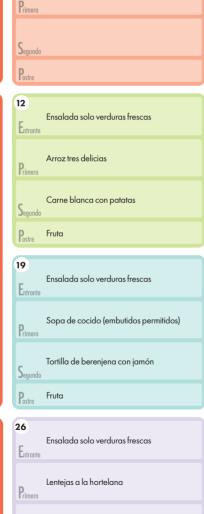




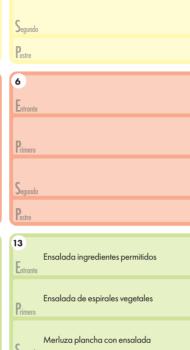














Paella

Fruta

Fruta

27

Pescado rebozado casero

Ensalada solo verduras frescas

Sopa minestrone (caldo especial)

Carne permitida con champiñones



Entrante	
Primero	Ensalada de patata, atún y vegetales
Segundo	Carne blanca con cous cous
Postre	Fruta
28 Entrante	Ensalada ingredientes permitidos
Primero	Arroz a la cubana

Pescado en tempura con ensalada

Fruta

Ensalada permitida ECO

Legumbres con verduras ECO

Tortilla de patatas con pisto casero

Fruta ECO

Tosta de hummus

Entrante	o azpaciio
Primero	Macarrones into
Segundo	Bacalao al horr
Postre	Fruta
29 Entrante	Ensalada permi
Primero	Garbanzos cor
Segundo	Alitas de pollo d
Postre	Fruta ECO

Postre

Segundo

15

22

Cre Primero

8

	Primero
0	Segundo
	Postre
Ensalada solo verduras frescas	16 Ensalada permitida ECO Entrante
Crema guisantes y zanahoria (sin lácteos)	Quesadilla vegetal (sin lácteos)
Pollo con arroz	Fideuà de pescado y marisco con fondo de lonja
Fruta	P _{ostre} Fruta
Gazpacho	23 Ensalada permitida ECO Entrante
Macarrones integrales con boloñesa vegetal, sin queso	Alubias con verduras ECO
Bacalao al horno con guisantes	Pollo rustido con patatas Segundo
Fruta	Postre Fruta ECO
Ensalada permitida ECO	30 Ensalada solo verduras frescas Entrante
Garbanzos con verduras ECO	Crema de verduras
Alitas de pollo con patatas	Coca de trampó S _{egundo}
Fruta ECO	Postre Fruta

9

nos de menús adaptados a la edad de los niños, ergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se aleitas, alergias, ceiraquia, eirc. La evaluación inunciona 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.









Peras, Banana, Fresa, Manzana,

FRUTAS DE TEMPORADA:

Piña, Sandía y Melón

ALÉRGENOS



















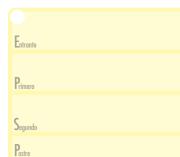


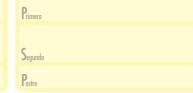


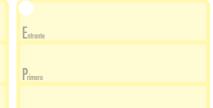


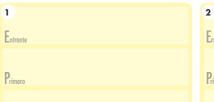


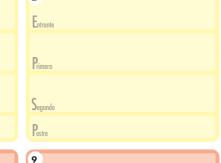
19













5

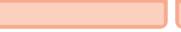


Ensalada solo verduras frescas

Arroz tres delicias

Fruta permitida

Carne blanca con patatas

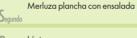


13

6



Crema fría permitida



Ensalada solo verduras frescas

Lácteo

Paella

20

Ensalada permitida ECO Legumbres con verduras ECO Tortilla de patatas con pisto casero

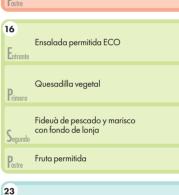
Ensalada de patata, atún y vegetales

22

Entrante

8

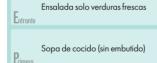
15 Ensalada solo verduras frescas Crema guisantes y zanahoria Pollo con arroz Segundo Fruta permitida Fruta permitida



Segundo







Tortilla de berenjena con queso fresco

Fruta permitida

Pescado rebozado casero Fruta permitida

Ternera con champiñones Lácteo

Fruta permitida

Tosta de hummus

21

28

Bacalao al horno con guisantes Segundo

Gazpacho

Alubias con verduras ECO Pollo rustido con patatas Fruta permitida

Ensalada permitida ECO

Avda. 1° 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

os de menús adaptados a la edad de los niños gias, celiaquía, etc. La evaluación n<u>utricional se</u> deias, aergias, ceiraquia, erc. La evaluación numariana 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.

26 Ensalada solo verduras frescas Entrante

Lenteias a la hortelana

Merluza al horno con zanahoria

Fruta permitida

Sopa minestrone (caldo de verduras)

Carne permitida con champiñones Postre Fruta permitida

Ensalada solo verduras frescas

Crema fría permitida Arroz a la cubana Pescado en tempura con ensalada Segundo Lácteo

Fruta permitida Ensalada permitida ECO Entrante Garbanzos con verduras ECO Alitas de pollo asadas con patatas Segundo Fruta permitida

Macarrones integrales a la italiana

Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Coca de trampó Segundo Postre Fruta permitida









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

ALÉRGENOS















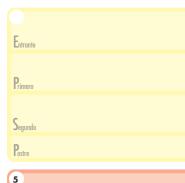


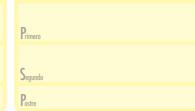












6

13

20

Crema fría permitida

Lácteo

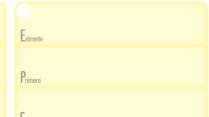
Paella

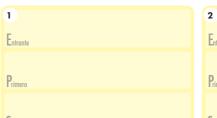
Ensalada de pasta especial y vegetales

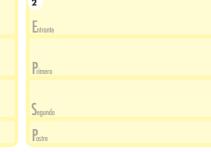
Merluza plancha con ensalada

Ensalada solo verduras frescas

Pescado rebozado casero (sin huevo)







9

Ensalada solo verduras frescas

Arroz tres verduras

Longanizas (sin huevo) con patatas

Postre Fruta

19 Ensalada solo verduras frescas Entrante

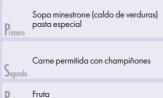
Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial

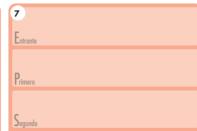
con berenjena y queso

26

Fruta





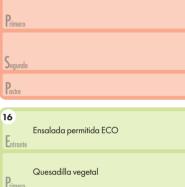


Ensalada permitida ECO

Legumbres con verduras ECO

8 15

Ensalada solo verduras frescas

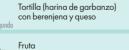












Fruta

Tortilla (harina de garbanzos) de patata con pisto Fruta ECO 21



Ensalada de patata, atún y vegetales Ternera con cous cous

Lácteo

28

Crema guisantes y zanahoria Pollo con arroz Segundo

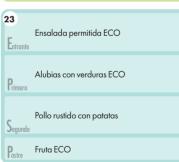
Fideuà de pescado y marisco con fondo de lonja (fideos especiales)

Entrante Pasta especial a la boloñesa vegetal

Gazpacho

22





Avda. 1° 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

os de menús adaptados a la edad de los niños rgias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se aleitas, alergias, ceiraquia, eirc. La evaluación inunciona 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.

Ensalada solo verduras frescas Entrante

Lenteias a la hortelana

Fruta

Merluza al horno con zanahoria

Crema fría permitida Arroz con tomate Pescado en tempura (harina de garbanzos) con ensalada Lácteo

29 Ensalada permitida ECO Entrante Garbanzos con verduras ECO Primero Alitas de pollo asadas con patatas Segundo Fruta ECO

30 Ensalada solo verduras frescas Crema de verduras Coca de trampó Segundo Fruta







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

ALÉRGENOS





















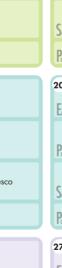




•	# 11111010	
	C	
	Segundo Postre	
l	1 ostre	
	Entrante	
	Primero	
	Segundo	
	Postre	
	12 Entrante	Ensalada solo verduras frescas
	Primero	Arroz tres verduras
	Segundo	Longanizas con patatas
	Postre	Fruta
١.	19	
	Entrante	Ensalada solo verduras frescas
	Primero	Sopa de cocido
	Segundo	Tortilla de berenjena con queso fresco
	Postre	Fruta
	26 Entrante	Ensalada solo verduras frescas
	Primero	Lentejas a la hortelana

Carne blanca plancha con zanahoria

Fruta



6

Segundo

Entrante

Crema fría permitida

Lácteo

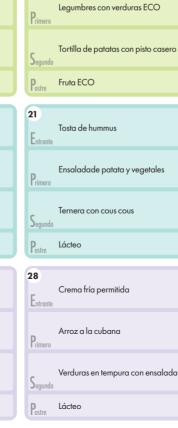
Ensalada de espirales vegetales

Soja texturizada en salsa con ensalada



Albóndigas en salsa con champiñones

Postre Fruta



Ensalada permitida ECO



Postre Fruta

Postre Fruta ECO

2

Avda. 1° 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

rgias, celiaquía, etc. La evaluación <u>nutricional</u> s aleitas, alergias, ceitaquio, etc. La evaluación númición a ve basa en el grupo de edad. Nuestros menás 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.