

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, bresquilla, poma, meló d'Alger, pinya i meló

VALOR DIFERENCIAL

RECEPTE VEGETARIANA, PESCA SOSTENIBLE, PRODUCTE ORGÀNIC, RECEPTE FOODIE, GASTRONOMIA TRADICIONAL, PRODUCTE DE TEMPORADA, PRODUCTE LOCAL KM. 0

AL·LERGÒGENS

API, CACALET, FRUIT DE PELA, SÈSAM, CRUSTACIS, OUI, GLUTEN, PEIX, SOIA, 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 integrat un dia a la setmana.

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
Primer	PROT
Segon	CA
Prostri	FE
Sopar	HDC
	LIP

Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 894,18
Primer	Sopa d'au amb estrelletes	PROT 30,84g
Segon	Escalopa de llom (empanat casolà) amb patates rostides "tex-mex"	CA 143,14mg
Prostri	Fruita	FE 6,96mg
Sopar	Albergínia farcida de verdures Peix a la llima / Fruita	HDC 110,50g
		LIP 49,57g

Entrant	"Nachos" amb guacamole	KCAL 830,66
Primer	Amanida d'espíral amb york i salsa (Infantíl: Espíral amb tomàtiga)	PROT 44,89g
Segon	Filet de lluç planxa amb amanida	CA 296,11mg
Prostri	logurt natural	FE 6,70mg
Sopar	Quinoa amb espècies Carn blanca / Fruita	HDC 117,42g
		LIP 41,65g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 899,27
Primer	Llenties amb verdures ECO	PROT 31,12g
Segon	Truita de patates amb samfaina cassolà	CA 238,65mg
Prostri	Fruita ECO	FE 10,14mg
Sopar	Espàrrecs amb pernil Sandvitx vegetal / Fruita	HDC 114,52g
		LIP 31,43g

Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 899,34
Primer	Crema mediterrània de verdures de temporada amb tostons integrals	PROT 35,79g
Segon	Pollastre al romer amb pebre vermell italià	CA 173,17mg
Prostri	Fruita	FE 6,35mg
Sopar	Bajoqueta saltejada Ou / Fruita	HDC 90,21g
		LIP 40,05g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 906,76
Primer	Arròs de peix	PROT 23,5g
Segon	Fingers de pollastre	CA 125,57mg
Prostri	Fruita	FE 3,96mg
Sopar	Pèsols amb pernil i ceba Carn d'au / Fruita	HDC 109,29g
		LIP 42,5g

Entrant	Amanida amb fruita	KCAL 880,57
Primer	Macarrons a la italiana (tomàtiga, formatge)	PROT 38,65g
Segon	Truita d'albergínia amb formatge manxec	CA 503,49mg
Prostri	Fruita	FE 6,40mg
Sopar	Escalvada Croquetes casolanes de llegums / Fruita	HDC 125,77g
		LIP 43,49g

Entrant	Crema de verdures de temporada	KCAL 824,10
Primer	Amanida camperola (patata, vegetals i tonyina)	PROT 35,97g
Segon	Goulash de magre amb cous cous	CA 126,80mg
Prostri	Fruita	FE 6,40mg
Sopar	Crepe de verdures Peix blau / Fruita	HDC 102,83g
		LIP 32,71g

Entrant	Verdures en tempura	KCAL 796,94
Primer	Amanida valenciana (espàrrecs, ou i tonyina)	PROT 33,80g
Segon	Paella valenciana amb pollastre de camp	CA 126,32mg
Prostri	Fruita	FE 4,85mg
Sopar	Xampinyons gratinats Salmó al papillote / Fruita	HDC 111,40g
		LIP 24,44g

Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 767,51
Primer	Sopa de bullit amb verdures ecològiques i fideus	PROT 41,70g
Segon	Abadejo a la biscaina	CA 373,58mg
Prostri	Lacti	FE 7,79mg
Sopar	Espinacs saltejats amb panses i pinyons Nuggets de Titot (Casolà) / Fruita	HDC 84,43g
		LIP 33,65g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 877,76
Primer	Fesols amb verdures	PROT 42,19g
Segon	Pollastre rostit amb patates rostides	CA 180,33mg
Prostri	Fruita ECO	FE 8,09mg
Sopar	Panolla amb sal Remenat de bròquil i formatge / Fruita	HDC 102,34g
		LIP 32,56g

Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 799,89
Primer	Llenties a l'hortolana	PROT 49,39g
Segon	Lluç a la provençal amb pastanaga	CA 189,01mg
Prostri	Fruita	FE 10,39mg
Sopar	Wok de verdures Sandvitx vegetal / Fruita	HDC 92,51g
		LIP 26,36g

Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 866,77
Primer	Sopa minestrone amb caragols de mar	PROT 33,75g
Segon	Mandonguilles a la jardinera	CA 221,63mg
Prostri	Fruita	FE 6,44mg
Sopar	Xips de moniato al forn Remenat de pèsols amb pernil / Fruita	HDC 127,37g
		LIP 39,02g

Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 820,06
Primer	Arròs a la cubana (tomàtiga i ou)	PROT 29,62g
Segon	Delícies de peix amb bròquil	CA 186,36mg
Prostri	Fruita ECO	FE 5,31mg
Sopar	Coliflor amb patates Carn blanca magra / Fruita	HDC 105,00g
		LIP 33,02g

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 920,12
Primer	Cigrons amb verdures	PROT 36,30g
Segon	Pizza margarida	CA 521,74mg
Prostri	Lacti	FE 8,17mg
Sopar	Bullit de verdures Carn d'au / Fruita	HDC 122,83g
		LIP 28,97g

Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 920,12
Primer	Crema de carabassò rostida i porro	PROT 26,54g
Segon	Aletes de pollastre amb patates	CA 158,13mg
Prostri	Fruita	FE 5,01mg
Sopar	Faves saltejades amb alls tendres Hamburguesa de lluç / Fruita	HDC 83,53g
		LIP 54,56g

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, melocotón, manzana, sandía, piña y melón

VALOR DIFERENCIAL

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

ALÉRGENOS

- APRO
- CACAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SESAMO
- CRUSTÁCEOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUIEROS
- ALUBIAS
- 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.

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 894,18
Primero	Sopa de ave con estrellas	PROT 30,84g
Segundo	Escalope de lomo (empanado casero) con patatas asadas tex-mex	CA 143,14mg
Postre	Fruita	FE 6,70mg
Cena	Berenjena rellena de verduras Pescado al limón / Fruita	HDC 110,50g
		LIP 49,57g

Entrante	Nachos con guacamole	KCAL 890,66
Primero	Ensalada de espirales tricolor con york y salsa (Infantil: Espirales con tomate)	PROT 44,89g
Segundo	Filete de merluza plancha con ensalada	CA 296,11mg
Postre	Yogur natural valenciano	FE 6,70mg
Cena	Quinoa con especias Carne blanca / Fruita	HDC 117,42g
		LIP 41,65g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 890,27
Primero	Lentejas con verduras ECO	PROT 31,12g
Segundo	Tortilla de patata con pisto casero	CA 238,65mg
Postre	Fruita ECO	FE 10,14mg
Cena	Espárragos con jamón Sandwich vegetal / Fruita	HDC 114,52g
		LIP 31,43g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 890,34
Primero	Crema mediterránea de verduras de temporada con tostones integrales	PROT 35,79g
Segundo	Pollo al romero con pimiento italiano	CA 173,17mg
Postre	Fruita	FE 6,55mg
Cena	Judías verdes salteadas Huevo / Fruita	HDC 90,21g
		LIP 40,05g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 906,76
Primero	Arroz de pescado	PROT 23,5g
Segundo	Fingers de pollo	CA 125,57mg
Postre	Fruita	FE 3,89mg
Cena	Guisantes con cebolla y jamón Carne de ave / Fruita	HDC 109,23g
		LIP 42,5g

Entrante	Ensalada con fruta	KCAL 880,57
Primero	Macarrones a la italiana (tomate, queso)	PROT 38,65g
Segundo	Tortilla de berenjena con queso manchego	CA 503,49mg
Postre	Fruita	FE 4,50mg
Cena	Escalivada Croquetas caseras de legumbres / Fruita	HDC 125,77g
		LIP 43,49g

Entrante	Crema de verduras de temporada	KCAL 824,10
Primero	Ensalada campera (patata, vegetales y atún)	PROT 35,97g
Segundo	Goulash de magro con cous cous	CA 126,80mg
Postre	Fruita	FE 4,40mg
Cena	Crepe de verduras Pescado azul / Fruita	HDC 102,83g
		LIP 32,71g

Entrante	Verduras en tempura	KCAL 796,94
Primero	Ensalada valenciana (espárragos, huevo y atún)	PROT 33,80g
Segundo	Paella valenciana con pollo de campo	CA 126,52mg
Postre	Fruita	FE 4,85mg
Cena	Champiñones gratinados Salmón al papillote / Fruita	HDC 111,40g
		LIP 24,44g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 767,51
Primero	Sopa de cocido con verduras ecológicas y fideos	PROT 41,70g
Segundo	Bacalao a la vizcaína	CA 373,58mg
Postre	Lácteo	FE 7,79mg
Cena	Espinacas con pasas y piñones Nuggets de Pavo (Caseros) / Fruita	HDC 84,43g
		LIP 33,65g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 877,76
Primero	Alubias blancas con hortalizas	PROT 42,19g
Segundo	Pollo rustido con patatas asadas	CA 180,33mg
Postre	Fruita ECO	FE 8,09mg
Cena	Mazorca de maíz con sal Revuelto de brócoli con queso / Fruita	HDC 102,34g
		LIP 32,56g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 799,89
Primero	Lentejas a la hortelana	PROT 49,39g
Segundo	Merluza a la provenzal con zanahoria	CA 189,01mg
Postre	Fruita	FE 10,39mg
Cena	Wok de verduras Sandwich vegetal / Fruita	HDC 92,51g
		LIP 26,36g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 866,77
Primero	Sopa minestrone con caracolas	PROT 33,75g
Segundo	Albóndigas a la jardinera	CA 221,63mg
Postre	Fruita	FE 6,44mg
Cena	Chips de boniato al horno Revuelto de guisantes con jamón / Fruita	HDC 122,37g
		LIP 39,02g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 820,06
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	PROT 29,62g
Segundo	Delicias de pescado con brócoli	CA 186,36mg
Postre	Fruita ECO	FE 5,31mg
Cena	Coliflor con patata Carne blanca magra / Fruita	HDC 105,00g
		LIP 33,02g

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 920,12
Primero	Garbanzos con verduras	PROT 36,30g
Segundo	Pizza margarita	CA 521,74mg
Postre	Lácteo	FE 8,17mg
Cena	Hervido de verduras Carne de ave / Fruita	HDC 122,83g
		LIP 28,97g

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 920,13
Primero	Crema de calabaza asada y puerro	PROT 26,54g
Segundo	Alitas de pollo al horno con patatas	CA 158,13mg
Postre	Fruita	FE 5,01mg
Cena	Habas rehogadas con ajos tiernos Hamburguesa de merluza / Fruita	HDC 83,53g
		LIP 54,56g

ALÉRGENOS

-  AJO
-  CACAHUETES
-  FRUTOS DE CÁSCARA
-  SÉSAMO
-  HUEVO
-  CRUSTÁCEOS
-  LÁCTEOS
-  SULFITOS
-  SOJA
-  GLUTEN
-  PESCADO
-  MOLUSCOS
-  ALTRAMUZES
-  MOSTAZA

<p>1</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>2</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>3</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>4</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>5</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>6</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>7</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>8</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>
<p>11</p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Sopa de ave con pasta sin gluten</p> <p>Segundo Lomo rebozados (maizena) con patatas tex-mex</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>12</p> <p>Entrante Nachos con guacamole</p> <p>Primero Ensalada de pasta sin gluten con vegetales</p> <p>Segundo Merluza a la plancha con ensalada variada con patatas tex-mex</p> <p>Postre Lácteo sin gluten</p>	<p>13</p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Legumbres con verduras ECO</p> <p>Segundo Tortilla de patata con pisto</p> <p>Postre Fruta ECO</p>	<p>14</p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Crema de verduras</p> <p>Segundo Pollo al horno con pimiento italiano</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>15</p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Arroz de pescado</p> <p>Segundo Pollo a la plancha</p> <p>Postre Fruta</p>			
<p>18</p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Pasta sin gluten a la italiana</p> <p>Segundo Tortilla de berenjenas con queso</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>19</p> <p>Entrante Crema de verduras</p> <p>Primero Ensalada de patata, atún y olivas</p> <p>Segundo Magro en salsa permitida con arroz</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>20</p> <p>Entrante Verduras rebozado casero (maizena)</p> <p>Primero Ensalada completa</p> <p>Segundo Paella con pollo</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>21</p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Sopa de fideos sin gluten (embutidos permitidos)</p> <p>Segundo Bacalao con tomate y pimiento</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>22</p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Alubias con verduras</p> <p>Segundo Pollo asado con patatas</p> <p>Postre Fruta ECO</p>			
<p>25</p> <p>Entrante Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero Legumbres con verduras</p> <p>Segundo Merluza al horno con zanahoria</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>26</p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Sopa minestrone con pasta sin gluten</p> <p>Segundo Carne permitida guisada a la jardinera</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>27</p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Arroz a la cubana</p> <p>Segundo Pan sin gluten con titaina</p> <p>Postre Fruta ECO</p>	<p>28</p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Garbanzos con verduras ECO</p> <p>Segundo Pizza sin gluten</p> <p>Postre Lácteo sin gluten</p>	<p>29</p> <p>Entrante Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero Crema de calabaza y puerros</p> <p>Segundo Alitas de pollo con patatas</p> <p>Postre Fruta</p>			

ALÉRGENOS

-  AJO
-  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.

<p>1</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>2</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>3</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>4</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>5</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>6</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>7</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>8</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>		
<p>11</p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Sopa de ave con estrellitas</p> <p>Segundo Lomo (sin lácteos) empanado con patatas tex-mex</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>12</p> <p>Entrante Bastoncitos de zanahoria con guacamole</p> <p>Primero Ensalada de pasta con vegetales</p> <p>Segundo Merluza a la plancha con ensalada variada con patatas tex-mex</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>13</p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Legumbres con verduras ECO</p> <p>Segundo Tortilla de patata con pisto casero</p> <p>Postre Fruta ECO</p>	<p>14</p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Crema de verduras (sin lácteos)</p> <p>Segundo Pollo al horno con pimiento italiano</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>15</p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Arroz de pescado</p> <p>Segundo Pollo a la plancha</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>18</p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Macarrones italiana, sin queso</p> <p>Segundo Tortilla de berenjenas con jamón</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>19</p> <p>Entrante Crema de verduras</p> <p>Primero Ensalada de patata, atún y olivas</p> <p>Segundo Carne blanca con salsa permitida con cous cous</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>20</p> <p>Entrante Verduras en tempura</p> <p>Primero Ensalada completa</p> <p>Segundo Paella con pollo</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>21</p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Sopa de cocido (embutidos permitidos)</p> <p>Segundo Bacalao con tomate y pimiento</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>22</p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Alubias con verduras</p> <p>Segundo Pollo asado con patatas</p> <p>Postre Fruta ECO</p>
<p>25</p> <p>Entrante Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero Legumbres con verduras</p> <p>Segundo Merluza al horno con zanahoria</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>26</p> <p>Entrante Ensalada solo verduras frescas</p> <p>Primero Sopa minestrone</p> <p>Segundo Carne permitida guisada a la jardinera</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>27</p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Arroz a la cubana</p> <p>Segundo Coca (ingredientes permitidos) de titaina</p> <p>Postre Fruta ECO</p>	<p>28</p> <p>Entrante Ensalada permitida ECO</p> <p>Primero Garbanzos con verduras ECO</p> <p>Segundo Pizza permitida</p> <p>Postre Fruta</p>	<p>29</p> <p>Entrante Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero Crema de calabaza y puerros</p> <p>Segundo Alitas de pollo con patatas</p> <p>Postre Fruta</p>					

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, melocotón, manzana, sandía, piña y melón

ALÉRGENOS

 AJO	 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.

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1
Entrante
Primero
Segundo
Postre

4
Entrante
Primero
Segundo
Postre

5
Entrante
Primero
Segundo
Postre

6
Entrante
Primero
Segundo
Postre

7
Entrante
Primero
Segundo
Postre

8
Entrante
Primero
Segundo
Postre

11	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Sopa de ave con estrellitas
Segundo	Carne permitida empanada con patatas tex-mex
Postre	Fruta permitida

12	
Entrante	Bastoncitos de zanahoria con guacamole
Primero	Ensalada de pasta especial con vegetales
Segundo	Merluza a la plancha con ensalada variada con patatas tex-mex
Postre	Yogur artesano

13	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Legumbres con verduras ECO
Segundo	Tortilla de patata con pisto casero
Postre	Fruta permitida

14	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Crema de verduras
Segundo	Pollo al horno con pimiento italiano
Postre	Fruta permitida

15	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Arroz de pescado
Segundo	Pollo a la plancha
Postre	Fruta permitida

18	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Pasta especial a la italiana
Segundo	Tortilla de berenjenas con queso
Postre	Fruta permitida

19	
Entrante	Crema de verduras
Primero	Ensalada de patata, atún y olivas
Segundo	Magro con salsa permitida con arroz
Postre	Fruta permitida

20	
Entrante	Verduras en tempura
Primero	Ensalada completa
Segundo	Paella con pollo
Postre	Fruta permitida

21	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Sopa de cocido (caldo solo ave) pasta especial
Segundo	Bacalao con tomate y pimiento
Postre	Lácteo

22	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Pollo asado con patatas
Postre	Fruta permitida

25	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Merluza al horno con zanahoria
Postre	Fruta permitida

26	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Sopa minestrone con pasta especial
Segundo	Carne permitida guisada a la jardinera
Postre	Fruta permitida

27	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Coca (ingredientes permitidos) de titaina
Postre	Fruta ECO permitida

28	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Garbanzos con verduras ECO
Segundo	Panini permitido
Postre	Lácteo

29	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de calabaza y puerros
Segundo	Alitas de pollo con patatas
Postre	Fruta permitida

ALÉRGENOS

-  AJO
-  CACAHUETES
-  FRUTOS DE CÁSCARA
-  SÉSAMO
-  HUEVO
-  CRUSTÁCEOS
-  LÁCTEOS
-  SULFITOS
-  SOJA
-  GLUTEN
-  PESCADO
-  MOLUSCOS
-  ALTRAMUZES
-  MOSTAZA

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1
Entrante
Primero
Segundo
Postre

4
Entrante
Primero
Segundo
Postre

5
Entrante
Primero
Segundo
Postre

6
Entrante
Primero
Segundo
Postre

7
Entrante
Primero
Segundo
Postre

8
Entrante
Primero
Segundo
Postre

11
Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Sopa de ave con pasta especial
Segundo
Lomo empanado casero (sin huevo) con patatas tex-mex
Postre
Fruta

12
Entrante
Nachos con guacamole
Primero
Ensalada de pasta especial con vegetales
Segundo
Merluza a la plancha con ensalada variada
Postre
Yogur artesano

13
Entrante
Ensalada permitida ECO
Primero
Legumbres con verduras ECO
Segundo
Tortilla (harina garbanzos) pisto permitido
Postre
Fruta ECO

14
Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Crema de verduras
Segundo
Pollo al horno con pimiento italiano
Postre
Fruta

15
Entrante
Ensalada permitida ECO
Primero
Arroz de pescado
Segundo
Pollo a la plancha
Postre
Fruta

18
Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Pasta especial a la italiana
Segundo
Tortilla (harina de garbanzos) con queso
Postre
Fruta

19
Entrante
Crema de verduras
Primero
Ensalada de patata, atún y olivas
Segundo
Magro con cous cous
Postre
Fruta

20
Entrante
Verduras en tempura (sin huevo)
Primero
Ensalada completa, sin huevo
Segundo
Paella con pollo
Postre
Fruta

21
Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial
Segundo
Bacalao con tomate y pimiento
Postre
Lácteo

22
Entrante
Ensalada permitida ECO
Primero
Alubias con verduras
Segundo
Pollo asado con patatas
Postre
Fruta ECO

25
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Lentejas con verduras
Segundo
Merluza al horno con zanahoria
Postre
Fruta

26
Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Sopa minestrone con pasta especial
Segundo
Carne permitida guisada a la jardinera
Postre
Fruta

27
Entrante
Ensalada permitida ECO
Primero
Arroz con tomate
Segundo
Coca (ingredientes permitidos) de verduras
Postre
Fruta ECO

28
Entrante
Ensalada permitida ECO
Primero
Garbanzos con verduras ECO
Segundo
Panini permitido
Postre
Lácteo

29
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Crema de calabaza y puerros
Segundo
Alitas de pollo con patatas
Postre
Fruta

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, melocotón, manzana, sandía, piña y melón

ALÉRGENOS



- AIJO
- 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.

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1
Entrante
Primero
Segundo
Postre

4
Entrante
Primero
Segundo
Postre

5
Entrante
Primero
Segundo
Postre

6
Entrante
Primero
Segundo
Postre

7
Entrante
Primero
Segundo
Postre

8
Entrante
Primero
Segundo
Postre

11	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Sopa de ave con pasta especial
Segundo	Lomo empanado casero con patatas tex-mex
Postre	Fruta

12	
Entrante	Nachos con guacamole
Primero	Ensalada de espirales tricolor con york
Segundo	Carne blanca con ensalada variada
Postre	Yogur artesano

13	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Ensalada de pasta con vegetales
Segundo	Tortilla de patata con pisto casero
Postre	Fruta ECO

14	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Crema de verduras
Segundo	Pollo al horno con pimiento italiano
Postre	Fruta

15	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Arroz de verduras y legumbres
Segundo	Pollo a la plancha
Postre	Fruta

18	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Macarrones italiana
Segundo	Tortilla de berenjenas con queso manchego
Postre	Fruta

19	
Entrante	Crema de verduras
Primero	Ensalada de patata y vegetales
Segundo	Magro con cous cous
Postre	Fruta

20	
Entrante	Verduras en tempura
Primero	Ensalada completa ingredientes permitidos
Segundo	Paella con pollo
Postre	Fruta

21	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Sopa de cocido
Segundo	Tortilla de patatas con tomate y pimiento
Postre	Lácteo

22	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Pollo asado con patatas
Postre	Fruta ECO

25	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla campera
Postre	Fruta

26	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Sopa minestrone con caracolas
Segundo	Albóndigas a la jardinera
Postre	Fruta

27	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Coca de verduras asadas
Postre	Fruta ECO

28	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Garbanzos con verduras ECO
Segundo	Panini permitido
Postre	Lácteo

29	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de calabaza y puerros
Segundo	Alitas de pollo con patatas
Postre	Fruta

ALÉRGENOS

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

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

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1
Entrante
Primero
Segundo
Postre

4
Entrante
Primero
Segundo
Postre

5
Entrante
Primero
Segundo
Postre

6
Entrante
Primero
Segundo
Postre

7
Entrante
Primero
Segundo
Postre

8
Entrante
Primero
Segundo
Postre

11	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Sopa de ave con estrellas (100g 2R)
Segundo	Lomo a la plancha con patatas tex-mex (70g 2R)
Postre	Fruta (100gr 1R) Pan (20g 1R)

12	
Entrante	Bastoncitos de zanahoria con guacamole
Primero	Ensalada de pasta con vegetales (180g 4R)
Segundo	Merluza a la plancha con ensalada variada
Postre	Lácteo desnatado (1R) pan (20g 1R)

13	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Lentejas con verduras ECO (150g 3R)
Segundo	Tortilla de patata (120g 1R) con pisto casero
Postre	Fruta ECO (100gr 1R) Pan (20g 1R)

14	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Crema de verduras (150g patata 3R)
Segundo	Pollo al horno con pimiento italiano
Postre	Fruta (100gr 1R) Pan (40g 2R)

15	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Arroz de pescado (120g 3R)
Segundo	Pollo a la plancha
Postre	Fruta (100gr 1R) Pan (40g 2R)

18	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Macarrones italiana (200g 4R)
Segundo	Bacalao con tomate y pimiento
Postre	Fruta (100gr 1R) Pan (20g 1R)

19	
Entrante	Crema de verduras (sin patata)
Primero	Ensalada de patata, atún y olivas (patata 100g 2R)
Segundo	Magro con cous cous (45g 1R)
Postre	Fruta (100gr 1R) Pan (40g 2R)

20	
Entrante	Verduras plancha
Primero	Ensalada completa
Segundo	Paella con pollo (160g 4R)
Postre	Fruta (100gr 1R) Pan (20g 1R)

21	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Sopa de cocido (100g 2R) y garbanzos (50g 1R)
Segundo	Bacalao a la vizcaína
Postre	Lácteo desnatado (1R) pan (40g 2R)

22	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Alubias con verduras (150g 3R)
Segundo	Pollo asado con patatas (35g 1R)
Postre	Fruta ECO (100gr 1R) pan (20gr 1R)

25	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas con verduras (150g 3R)
Segundo	Merluza al horno con zanahoria
Postre	Fruta (100gr 1R) pan (40g 2R)

26	
Entrante	Ensalada solo verduras frescas
Primero	Sopa minestrone con caracolas (100g 2R)
Segundo	Albóndigas guisadas con patatas (40g 1R)
Postre	Fruta (100gr 1R) Pan (40g 2R)

27	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Arroz a la cubana (120g 3R)
Segundo	Coca de titaina (80g 2R)
Postre	Fruta ECO (100gr 1R)

28	
Entrante	Ensalada permitida ECO
Primero	Garbanzos con verduras ECO (150g 3R)
Segundo	Pizza (80g 2R)
Postre	Lácteo desnatado (1R)

29	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de calabaza y puerros (100g patata 2R)
Segundo	Alitas de pollo con patatas (70 2R)
Postre	Fruta (100gr 1R) pan (20g 1R)