

**NOVIEMBRE 2023
 MENÚ BASAL**

FRUITES DE TEMPORADA:
 Pera, Poma, Banana, Persimon i Mandarina

VALOR DIFERENCIAL

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

AL·LERGÒGENS

API, CACALET, FRUITES DE PELA, SÈSAM, CRUSTACIS, OUI, GLUTEN, PEIX, SOIA, MOLLUSCOS, LACTIS, SULFITS, TRAMUSSOS, MOSTASSA

Avda. 1^a 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	Encisam, tomàtiga, pastanaga i olives	KCAL
Primer	Llenties a l'hortolana ECO	PROT
Segon	Ragout de gall d'indi amb cous cous	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Carabassó a la plantxa Peix blanc / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Croquetes variades amb miell de tomàtiga	PROT
Segon	Arròs melós de peix	CA
Prostri	Lacti	FE
Sopar	Crema de carabassa Ou / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, blat dolç i pastanaga	KCAL
Primer	Pasta a la napolitana	PROT
Segon	Lluç a la "koskera"	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Cous cous amb especes Carn magra de porc / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Ensalada de temporada amb poma	KCAL
Primer	Fabada vegetal	PROT
Segon	Cuixa a la italiana	CA
Prostri	Lacti	FE
Sopar	Bullit de verdures Peix blau / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	"Nachos" amb guacamole	KCAL
Primer	Amanida completa amb ou dur	PROT
Segon	Arròs de tardor	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Broquetes de verdures Carn d'ou / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Cigrons amb espinacs ECO	PROT
Segon	Panini de verdures gratinat	CA
Prostri	Fruita ECO	FE
Sopar	Minestra saltejada Truita de patates i ceba / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Sopa d'au amb estrelletes	PROT
Segon	Mandonguilles en salsa amb arròs blanc	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Wok de verdures Peix a la llima / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, espinacs i pastanaga	KCAL
Primer	Tallarins genovesa (bacon, tomàtiga)	PROT
Segon	Escòrpora a la gallega	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Xampinyons gratinats Carn blanca / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Ensalada de temporada amb mandarina	KCAL
Primer	Crema de verdures i llegums	PROT
Segon	Goulash de magre amb gnocchis	CA
Prostri	Lacti	FE
Sopar	Péssols amb pernil i ceba Peix al papillote / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Humus de cigrons	KCAL
Primer	Entremesos variats	PROT
Segon	Paella amb pollastre de camp	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Bajoqueta saltejada Hamburguesa de soja / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Llenties estofades ECO amb arròs integral	PROT
Segon	Truita de patates amb formatge fresc	CA
Prostri	Fruita ECO	FE
Sopar	Amanida completa Carn roja magra / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Fideuà de verdures i xampinyons	PROT
Segon	Pollastre al chilindrón	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Tomàtiga farcida Peix blanc / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, pastanaga i formatge	KCAL
Primer	Guisat de patates i verdures de temporada amb "majadó"	PROT
Segon	Abadejo a la biscaina	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Bròquil al vapor Carn blanca / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, blat dolç i pastanaga	KCAL
Primer	Sopa minestrone	PROT
Segon	Pollastre al forn (INF: Pollastre desossat) amb patates	CA
Prostri	Lacti	FE
Sopar	Verdures saltejades amb pasta Peix a la llima / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Crema bretona de fessols amb tostons	PROT
Segon	Truita francesa amb formatge fresc	CA
Prostri	Fruita ECO	FE
Sopar	Bullit de verdures Sandvitx vegetal / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Ensalada de temporada amb magrana	KCAL
Primer	Macarrons integrals en salsa de carabassa	PROT
Segon	Lluç a la provençal	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Crepe de verdures Carn d'ou / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Potatge de cigrons ECO	PROT
Segon	Salsitxes de porc amb puré de moniato	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Carabassó a la plantxa Remenat de verdures / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, pastanaga i olives	KCAL
Primer	Llenties amb verdures	PROT
Segon	Truita de patates amb pernil	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Tajin de Verdures Carn blanca / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, espinacs i pastanaga	KCAL
Primer	Sopa de bullit	PROT
Segon	Putxero	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Crema de porro Peix al papillote / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Rabes enfarinades amb salsa tàrtara	PROT
Segon	Canelons gratinats	CA
Prostri	Fruita ECO	FE
Sopar	Panolla amb sal Ou / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida de col	KCAL
Primer	Arròs oriental	PROT
Segon	Guisat de pollastre amb verdures i patata	CA
Prostri	Flam xinès	FE
Sopar	Creïlles gratinades amb formatge Peix blau / Fruita	HDC
		LIP

Entrant		KCAL
Primer		PROT
Segon		CA
Prostri		FE
Sopar		HDC
		LIP

**NOVIEMBRE 2023
 MENÚ BASAL**

FRUTAS DE TEMPORADA:
 Pera, Manzana, Banana, Persimon y Mandarina

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
- CRUSTÁCEOS
- 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, 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

FESTIVO

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Lechuga, tomate, zanahoria y olivas
 Lentejas a la hortelana ECO
 Ragout de pavo con cous cous
 Fruta
 Calabacín a la plancha
 Pescado blanco / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada fresca ecológica
 Croquetas variadas con milhojas de tomate
 Arroz meloso de pescado
 Lácteo
 Crema de calabaza
 Huevo / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Lechuga, tomate, maíz y zanahoria
 Hélices a la napolitana
 Merluza a la koskera
 Fruta
 Cous cous con especias
 Carne magra de cerdo / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada de temporada con manzana
 Fabada vegetal
 Contramuslo a la italiana
 Lácteo
 Hervido de verduras
 Pescado azul / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Nachos con guacamole
 Ensalada completa con huevo duro
 Arroz de otoño
 Fruta
 Brochetas de verduras
 Carne de ave / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada fresca ecológica
 Garbanzos con espinacas ECO
 Panini de verduras gratinado
 Fruta ECO
 Menestra salteada
 Tortilla de patata y cebolla / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada fresca ecológica
 Sopa de ave con estrellitas
 Albóndigas en salsa con arroz blanco
 Fruta
 Wok de verduras
 Pescado al limón / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Lechuga, tomate, espinacas y zanahoria
 Tallarines a la genovesa (bacon, tomate)
 Gallineta a la gallega
 Fruta
 Champiñones gratinados
 Carne blanca / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada de temporada con mandarina
 Crema de verduras y legumbres
 Goulash de magro con gnocchis
 Lácteo
 Guisantes con cebolla y jamón
 Pescado al papillote / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Hummus de garbanzos
 Panaché de fiambres
 Paella con pollo de campo
 Fruta
 Judías verdes salteadas
 Hamburguesa de soja / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada fresca ecológica
 Lentejas estofadas ECO con arroz integral
 Tortilla de patata con queso fresco
 Fruta ECO
 Ensalada completa
 Carne roja magra / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada fresca ecológica
 Fideuà de verduras y champiñones
 Pollo al chilindrón
 Fruta
 Tomate relleno
 Pescado blanco / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Lechuga, tomate, zanahoria y queso
 Guisado de patatas y verduras de temporada con majado
 Bacalao a la vizcaína
 Fruta
 Brócoli al vapor
 Carne blanca / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Lechuga, tomate, maíz y zanahoria
 Sopa minestrone
 Pollo al horno (INF: Pollo deshuesado) con patatas
 Lácteo
 Verduras salteadas con pasta
 Pescado al limón / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada fresca ecológica
 Crema bretona de alubias con tostones
 Tortilla francesa con queso fresco
 Fruta ECO
 Hervido de verduras
 Sandwich vegetal / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada de temporada con granada
 Macarrones integrales en salsa de calabaza
 Merluza a la provenzal
 Fruta
 Crepe de verduras
 Carne de ave / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada fresca ecológica
 Potaje de garbanzos ECO
 Salchichas de cerdo con puré de boniato
 Fruta
 Calabacín a la plancha
 Revuelto de verduras / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Lechuga, tomate, zanahoria y olivas
 Lentejas con verduras
 Tortilla de patata con jamón serrano
 Fruta
 Tajín de Verduras
 Carne blanca / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Lechuga, tomate, espinacas y zanahoria
 Sopa de cocido
 Cocido completo
 Fruta
 Crema de puerros
 Pescado al papillote / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada fresca ecológica
 Rabas enharinadas con salsa tártara
 Canelones gratinados
 Fruta ECO
 Mazorca de maíz con sal
 Huevo / Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Ensalada de col
 Arroz oriental
 Guiso de pollo con verduras y patata
 Flan chino
 Patatas gratinadas con queso
 Pescado azul / Fruta

FESTIVAL DE LOS FARFALLITOS

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

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, 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
FESTIVO
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Legumbres con verduras
Segundo
Pavo con salsa permitida y quinoa (sin gluten)
Postre
Lácteo sin gluten

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Fiambres permitidos
Segundo
Arroz de pescado
Postre
Lácteo (sin gluten)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Pasta sin gluten napolitana
Segundo
Merluza al horno con espárragos
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Fabada vegetal
Segundo
Contramuslo de pollo con verduras
Postre
Lácteo (sin gluten)

Entrante
Nachos con guacamole
Primero
Ensalada completa con huevo duro
Segundo
Arroz de secreto con calabaza y setas
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Garbanzos con espinacas
Segundo
Panini (sin gluten) gratinado con verduras
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa de ave con pasta sin gluten
Segundo
Carne permitida guisada con arroz
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Pasta sin gluten con tomate
Segundo
Gallineta a la gallega
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Crema de legumbres permitidas y verduras
Segundo
Magro con salsa permitida y patatas
Postre
Lácteo (sin gluten)

Entrante
Hummus de garbanzos
Primero
Panini sin gluten de verduras y queso
Segundo
Paella de pollo
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Legumbres con arroz
Segundo
Tortilla de patatas con queso fresco
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Pasta sin gluten con verduras
Segundo
Pollo con tomate y pimientos
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Guisado de verduras y patata
Segundo
Bacalao al horno con tomate y pimientos
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa minestrone (pasta sin gluten)
Segundo
Pollo al horno con patatas
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Crema de alubias y verduras
Segundo
Tortilla francesa con queso fresco
Postre
Lácteo (sin gluten)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Pasta sin gluten en salsa de calabaza
Segundo
Merluza al horno con guisantes
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Potaje de garbanzos
Segundo
Carne permitida con puré de boniato
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Legumbres con verduras
Segundo
Tortilla de patata con jamón
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta sin gluten
Segundo
Carne permitida con verduras y garbanzos
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Rabas enharinadas (maizena)
Segundo
Pasta sin gluten boloñesa permitida
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Arroz estilo oriental
Segundo
Pollo guisado con verduras
Postre
Lácteo sin gluten

Entrante
Primero
Segundo
Postre



FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, Manzana, Banana,
Persimon y Mandarina

ALÉRGENOS



Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, Manzana, Banana,
Persimon y Mandarina

ALÉRGENOS



Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

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.

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
FESTIVO
Segundo
Postre

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Lentejas con verduras
Segundo
Pavo en salsa permitida con cous cous
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Fiambres permitidos
Segundo
Arroz de pescado
Postre
Lácteo

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Pasta especial napolitana
Segundo
Merluza al horno con espárragos
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Fabada vegetal
Segundo
Contramuslo de pollo con verduras
Postre
Lácteo

Entrante
Nachos con guacamole
Primero
Ensalada completa (sin huevo duro)
Segundo
Arroz de secreto con calabaza y setas
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Garbanzos con espinacas
Segundo
Panini con verduras gratinado
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Sopa de ave con pasta especial
Segundo
Carne permitida guisada con arroz
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Pasta especial con tomate
Segundo
Gallineta a la gallega
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Crema de legumbres y verduras
Segundo
Magro con salsa permitida y patatas
Postre
Lácteo

Entrante
Hummus de garbanzos
Primero
Quesadilla de verduras y queso
Segundo
Paella de pollo
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Lentejas con arroz
Segundo
Tortilla (harina garbanzos) de patatas con queso
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Pasta especial con verduras
Segundo
Pollo con tomate y pimientos
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Guisado de verduras y patata
Segundo
Bacalao al horno con tomate y pimientos
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Sopa minestrone (caldo de ave) con pasta especial
Segundo
Pollo al horno con patatas
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Crema de alubias y verduras
Segundo
Carne blanca a la plancha con queso fresco
Postre
Lácteo

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Pasta especial con salsa de calabaza
Segundo
Merluza al horno con guisantes
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Potaje de garbanzos
Segundo
Carne permitida con puré de boniato
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Lentejas con verduras
Segundo
Tortilla (harina de garbanzos) de patata con jamón
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial
Segundo
Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras)
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Rabas enharinadas (sin huevo)
Segundo
Pasta especial con boloñesa permitida
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Arroz tres verduras
Segundo
Pollo guisado con verduras
Postre
Lácteo

Entrante
Primero
Segundo
Postre

ALÉRGENOS



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

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

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

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

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
FESTIVO
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Lentejas con verduras
Segundo
Pavo en salsa permitida con cous cous
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Croquetas de pollo con milhojas de tomate
Segundo
Arroz de verduras
Postre
Lácteo

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Hélices napolitana
Segundo
Tortilla de espárragos
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Fabada vegetal
Segundo
Contramuslo de pollo con verduras
Postre
Lácteo

Entrante
Nachos con guacamole
Primero
Ensalada completa con huevo duro
Segundo
Arroz de secreto con calabaza y setas
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Garbanzos con espinacas
Segundo
Panini con verduras gratinado
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa de ave con estrellitas
Segundo
Albóndigas en salsa con arroz
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Tallarines con tomate
Segundo
Carne en salsa con patatas
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Crema de legumbres y verduras
Segundo
Magro con salsa permitida con gnocchis
Postre
Lácteo

Entrante
Hummus de garbanzos
Primero
Quesadilla de verduras y queso
Segundo
Paella de pollo
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Lentejas con arroz
Segundo
Tortilla de patatas con queso fresco
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Fideos con verduras
Segundo
Pollo con tomate y pimientos
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Guisado de verduras y patata
Segundo
Carne blanca a la plancha con tomate y pimientos
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa minestrone
Segundo
Pollo al horno con patatas
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Crema de alubias y verduras
Segundo
Tortilla francesa con queso fresco
Postre
Lácteo

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Macarrones con salsa de calabaza
Segundo
Carne blanca a la plancha con guisantes
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Potaje de garbanzos
Segundo
Carne permitida con puré de boniato
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Lentejas con verduras
Segundo
Tortilla de patata con jamón
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa de cocido
Segundo
Cocido completo
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Verduras en tempura
Segundo
Canelones gratinados
Postre
Fruta

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Arroz tres verduras
Segundo
Chop suey de pollo y verduras
Postre
Lácteo

Entrante
Primero
Segundo
Postre

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
FESTIVO
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Lentejas con verduras (150g 3R)
Segundo
Ragout de pavo con cous cous (45g 1R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Fiambres permitidos
Segundo
Arroz de pescado (160g 4R)
Postre
Lácteo desnatado (1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Hélices napolitana (200g 4R)
Segundo
Merluza al horno con espárragos
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Fabada vegetal (150g 3R)
Segundo
Contramuslo de pollo con verduras y patatas (70g 2R)
Postre
Lácteo desnatado (1R)

Entrante
Guacamole
Primero
Ensalada completa con huevo duro
Segundo
Arroz de secreto con calabaza y setas (120g 3R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Garbanzos con espinacas (150g 3R)
Segundo
Panini con verduras gratinado (40g 2R)
Postre
Fruta (100g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa de ave con estremitas (100g 2R)
Segundo
Albóndigas guisadas con arroz (40g 1R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Tallarines con tomate (135g 3R)
Segundo
Gallineta con patatas (50g 1R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Crema de legumbres y verduras (150g 3R)
Segundo
Goulash de magro con gnocchis (70g 2R)
Postre
Fruta (100g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Panini de verduras y queso (40g 2R)
Segundo
Paella de pollo (120g 3R)
Postre
Fruta (100g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Lentejas (100g 2R) con arroz (40g 1R)
Segundo
Tortilla de patatas (120g 1R) con queso fresco
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Fideos con verduras (150g 3R)
Segundo
Pollo con tomate y pimientos
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Guisado de verduras y patata (150g patata 3R)
Segundo
Bacalao al horno con tomate y pimientos
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa minestrone (100g 2R)
Segundo
Pollo al horno con patatas (70g 2R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Crema de legumbres (150g 3R) y verduras
Segundo
Tortilla francesa con queso fresco
Postre
Lácteo desnatado (1R) Pan (40g 2R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Macarrones con salsa de calabaza (150g 3R)
Segundo
Merluza al horno con guisantes (100g 1R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Potaje de garbanzos (150g 3R)
Segundo
Salchicha con puré de boniato (50g 1R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Lentejas con verduras (150g 3R)
Segundo
Tortilla de patata (120g 1R) con jamón
Postre
Fruta (100g 1R) pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa de cocido (100g 2R)
Segundo
Carne de cocido con verduras, patata (50g 1R) y garbanzos (50g 1R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Rabas enharinadas (120g 1R)
Segundo
Canelones gratinados (300gr 3R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Arroz estilo oriental (120g 3R)
Segundo
Pollo guisado con verduras
Postre
Lácteo desnatado (1R) Pan (40g 2R)

Entrante
Primero
Segundo
Postre