

**DESEMBRE 2023
 MENÚ BASAL**

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

VALOR DIFERENCIAL

AL·LERGÒGENS

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 integral 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	Amanida fresca ecològica
Primer	PROT	Potatge de cigrons amb carabassa ECO
Segon	CA	Pizza mixta
Prostri	FE	Fruita ECO
Sopar	HDC	Carabassó a la plantxa
	LIP	Carn blanca / Fruita

Entrant	KCAL	Encisam, tomàtiga, blat dolç i pastanaga
Primer	PROT	Espaguetis a la bolonyesa
Segon	CA	Filet de lluç a la meunière amb bròquil
Prostri	FE	Fruita
Sopar	HDC	Xips de moniato al forn
	LIP	Remenat de verdures / Fruita

Entrant	KCAL	Encisam, tomàtiga i espàrrecs
Primer	PROT	Crema de pastanaga i hortalisses amb llet de coco
Segon	CA	Pollastre al forn amb patates fornera
Prostri	FE	Fruita ECO
Sopar	HDC	Tosta d'humus
	LIP	Peix blanc / Fruita

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

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

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

Entrant	KCAL	Encisam, tomàtiga, pastanaga i formatge
Primer	PROT	Arròs a la cubana (tomàtiga i ou)
Segon	CA	Raves de calamar enfarinades amb bajoquetes
Prostri	FE	Fruita
Sopar	HDC	Minestra saltejada
	LIP	Carn magra de porc / Fruita

Entrant	KCAL	Amanida amb fruita
Primer	PROT	Mongetes amb xoriço
Segon	CA	Pits de pollastre a la mel amb patates a la pobre
Prostri	FE	Fruita
Sopar	HDC	Crema de nap i patata
	LIP	Peix al papillote / Fruita

Entrant	KCAL	Amanida fresca ecològica
Primer	PROT	Macarrons a la italiana gratinats
Segon	CA	Truita d'espínacs amb pernil
Prostri	FE	Fruita
Sopar	HDC	Bròquil al vapor
	LIP	Truita de ceba / Fruita

Entrant	KCAL	Amanida fresca ecològica
Primer	PROT	Sopa d'olla
Segon	CA	Putxero
Prostri	FE	Lacti
Sopar	HDC	Graellada de verdures
	LIP	Hamburguesa de lluç / Fruita

Entrant	KCAL	Tomàtiga i formatge
Primer	PROT	Arròs brut
Segon	CA	Lluç a la marinera amb cloïxines
Prostri	FE	Fruita ECO
Sopar	HDC	Xampinyons gratinats
	LIP	Sandvitx vegetal / Fruita

Entrant	KCAL	Encisam, tomàtiga, blat dolç i pastanaga
Primer	PROT	Llenties pardines estofades
Segon	CA	Truita de patata amb samfaina
Prostri	FE	Fruita
Sopar	HDC	Verdures saltejades amb pasta
	LIP	Peix a la llima / Fruita

Entrant	KCAL	Encisam, tomàtiga i olives
Primer	PROT	Arròs amb pollastre
Segon	CA	Fingers de peix amb verdures thai
Prostri	FE	Fruita
Sopar	HDC	Wok de verdures
	LIP	Carn d'au / Fruita

Entrant	KCAL	Amanida fresca ecològica
Primer	PROT	Crema mediterrània de verdures de temporada
Segon	CA	Goulash de magre amb cous cous
Prostri	FE	Fruita
Sopar	HDC	Albergínia gratinada al forn
	LIP	Croquetes casolanes de peix / Fruita

Entrant	KCAL	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Primer	PROT	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Segon	CA	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Prostri	FE	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Sopar	HDC	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
	LIP	MENÚ ESPECIAL DE NADAL

Entrant	KCAL	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Primer	PROT	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Segon	CA	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Prostri	FE	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Sopar	HDC	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
	LIP	MENÚ ESPECIAL DE NADAL

Entrant	KCAL	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Primer	PROT	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Segon	CA	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Prostri	FE	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Sopar	HDC	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
	LIP	MENÚ ESPECIAL DE NADAL

Entrant	KCAL	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Primer	PROT	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Segon	CA	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Prostri	FE	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Sopar	HDC	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
	LIP	MENÚ ESPECIAL DE NADAL

Entrant	KCAL	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Primer	PROT	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Segon	CA	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Prostri	FE	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Sopar	HDC	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
	LIP	MENÚ ESPECIAL DE NADAL

Entrant	KCAL	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Primer	PROT	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Segon	CA	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Prostri	FE	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Sopar	HDC	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
	LIP	MENÚ ESPECIAL DE NADAL

Entrant	KCAL	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Primer	PROT	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Segon	CA	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Prostri	FE	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
Sopar	HDC	MENÚ ESPECIAL DE NADAL
	LIP	MENÚ ESPECIAL DE NADAL

**DICIEMBRE 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

- APRO
- CAZAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- ORUSTÁCIOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUIEROS
- ALBAMUJES
- MOSTAZA

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

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

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

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	Ensalada fresca ecológica
Primero	PROT	Potaje de garbanzos con calabaza ECO
Segundo	CA	Pizza mixta
Postre	FE	Fruta ECO
Cena	HDC	Calabacín a la plancha
	LIP	Carne blanca / Fruta

Entrante	KCAL	Lechuga, tomate, maíz y zanahoria
Primero	PROT	Espaguetis a la boloñesa
Segundo	CA	Filete de merluza a la meunière con brócoli
Postre	FE	Fruta
Cena	HDC	Chips de boniato al horno
	LIP	Revuello de verduras / Fruta

Entrante	KCAL	Lechuga, tomate y espárragos
Primero	PROT	Crema de zanahoria y hortalizas con leche de coco
Segundo	CA	Pollo al horno con patatas panadera
Postre	FE	Fruta ECO
Cena	HDC	Tosta de hummus
	LIP	Pescado blanco / Fruta

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

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

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

Entrante	KCAL	Lechuga, tomate, zanahoria y queso
Primero	PROT	Arroz a la cubana (tomate y huevo)
Segundo	CA	Rabas de calamar enharinadas con judías verdes
Postre	FE	Fruta
Cena	HDC	Menestra saaleada
	LIP	Carne magra de cerdo / Fruta

Entrante	KCAL	Ensalada con fruta
Primero	PROT	Habichuelas con chorizo
Segundo	CA	Pechugas de pollo a la miel con patatas a lo pobre
Postre	FE	Fruta
Cena	HDC	Crema de nabo y patata
	LIP	Pescado al papillote / Fruta

Entrante	KCAL	Ensalada fresca ecológica
Primero	PROT	Macarrones a la italiana gratinados
Segundo	CA	Tortilla de espinacas con jamón serrano
Postre	FE	Fruta
Cena	HDC	Brócoli al vapor
	LIP	Tortilla de cebolla / Fruta

Entrante	KCAL	Ensalada fresca ecológica
Primero	PROT	Sopa de cocido
Segundo	CA	Cocido completo
Postre	FE	Lácteo
Cena	HDC	Parrillada de verduras
	LIP	Hamburguesa de merluza / Fruta

Entrante	KCAL	Tomate y queso servilleta
Primero	PROT	Arroz brut
Segundo	CA	Merluza a la marinera con mejillones
Postre	FE	Fruta ECO
Cena	HDC	Champiñones gratinados
	LIP	Sandwich vegetal / Fruta

Entrante	KCAL	Lechuga, tomate, maíz y zanahoria
Primero	PROT	Lentejas pardinas estofadas
Segundo	CA	Tortilla de patata con pisto (pimiento, tomate, cebolla)
Postre	FE	Fruta
Cena	HDC	Verduras saaleadas con pasta
	LIP	Pescado al limón / Fruta

Entrante	KCAL	Lechugas, tomate y olivas
Primero	PROT	Arroz con pollo
Segundo	CA	Fingers de pescado con verduras thai
Postre	FE	Fruta
Cena	HDC	Wok de verduras
	LIP	Carne de ave / Fruta

Entrante	KCAL	Ensalada fresca ecológica
Primero	PROT	Crema mediterránea de verduras de temporada
Segundo	CA	Goulash de magro con cous cous
Postre	FE	Fruta
Cena	HDC	Berenjena gratinada al horno
	LIP	Croquetas caseras de pescado / Fruta

Entrante	KCAL	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero	PROT	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo	CA	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre	FE	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Cena	HDC	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
	LIP	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

Entrante	KCAL	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero	PROT	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo	CA	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre	FE	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Cena	HDC	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
	LIP	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

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

ALÉRGENOS

-  AJO
-  CACAHUETS
-  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
Ensalada ECO fresca de temporada
Primero
Potaje de garbanzos con calabaza ECO
Segundo
Pizza sin gluten
Postre
Fruta ECO

4
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Pasta sin gluten boloñesa permitida
Segundo
Merluza al horno con brócoli
Postre
Fruta

5
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Crema de zanahoria
Segundo
Pollo al horno con patatas
Postre
Fruta ECO

6
Entrante
FESTIVO
Primero
FESTIVO
Segundo
FESTIVO
Postre

7
Entrante
FESTIVO
Primero
FESTIVO
Segundo
FESTIVO
Postre

8
Entrante
FESTIVO
Primero
FESTIVO
Segundo
FESTIVO
Postre

11
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Arroz a la cubana
Segundo
Rabas de calamar enharinadas (maizena) con judías verdes
Postre
Fruta

12
Entrante
Ensalada ECO fresca de temporada
Primero
Habichuelas con verduras
Segundo
Pechuga de pollo a la plancha con patatas
Postre
Fruta

13
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Pasta sin gluten a la italiana
Segundo
Tortilla de espinacas con jamón serrano
Postre
Fruta

14
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa de cocido (embudidos permitidos) con pasta sin gluten
Segundo
Cocido completo permitido
Postre
Lácteo (sin gluten)

15
Entrante
Tomate y queso fresco
Primero
Arròs brut (embudidos permitidos)
Segundo
Merluza al horno con salsita y mejillones
Postre
Fruta ECO

18
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Legumbres con verduras ECO
Segundo
Tortilla de patatas con pisto
Postre
Fruta

19
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Arroz con pollo
Segundo
Pescado rebozado casero (maizena) con verduras
Postre
Fruta

20
Entrante
Ensalada ECO fresca de temporada
Primero
Crema de verduras
Segundo
Magro con salsa permitida y arroz
Postre
Fruta

21
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre

22
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre

25
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre

26
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre

27
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre

28
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre

29
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
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.

<p>1</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Ensalada ECO fresca de temporada</p> <p>Potaje de garbanzos con calabaza ECO</p> <p>Pizza permitida</p> <p>Fruta ECO</p>
<p>4</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Espaguetis boloñesa permitida (sin lácteos)</p> <p>Merluza al horno con brócoli</p> <p>Fruta</p>
<p>5</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Crema de zanahoria (sin lácteos)</p> <p>Pollo al horno con patatas</p> <p>Fruta ECO</p>
<p>6</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>FESTIVO</p>
<p>7</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>FESTIVO</p>
<p>8</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>FESTIVO</p>
<p>11</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Arroz a la cubana</p> <p>Rabas de calamar con judías verdes</p> <p>Fruta</p>
<p>12</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Ensalada ECO fresca de temporada</p> <p>Habichuelas con verduras</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha con patatas</p> <p>Fruta</p>
<p>13</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Macarrones a la italiana (sin lácteos)</p> <p>Tortilla de espinacas con jamón serrano</p> <p>Fruta</p>
<p>14</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Sopa de cocido (embudidos permitidos)</p> <p>Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras)</p> <p>Fruta</p>
<p>15</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Tomate y orégano</p> <p>Arròs brut (embudidos permitidos)</p> <p>Merluza al horno con salsita y mejillones</p> <p>Fruta ECO</p>
<p>18</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Legumbres con verduras ECO</p> <p>Tortilla de patatas con pisto</p> <p>Fruta</p>
<p>19</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Arroz con pollo</p> <p>Pescado rebozado casero con verduras thai</p> <p>Fruta</p>
<p>20</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>Ensalada ECO fresca de temporada</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Magro en salsa permitida con cous cous</p> <p>Fruta</p>
<p>21</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD</p>
<p>22</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	
<p>25</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	
<p>26</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	
<p>27</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	
<p>28</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	
<p>29</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</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.

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1
Entrante Ensalada ECO fresca de temporada
Primero Potaje de garbanzos con calabaza ECO
Segundo Tortilla francesa
Postre Fruta ECO

4
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Pasta especial con boloñesa permitida
Segundo Merluza al horno con brócoli
Postre Fruta

5
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Crema de zanahoria
Segundo Pollo al horno con patatas
Postre Fruta ECO

6
Entrante
Primero FESTIVO
Segundo
Postre

7
Entrante
Primero FESTIVO
Segundo
Postre

8
Entrante
Primero FESTIVO
Segundo
Postre

11
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Arroz a la cubana
Segundo Rabas de calamar con judías verdes
Postre Fruta

12
Entrante Ensalada ECO fresca de temporada
Primero Habichuelas con verduras
Segundo Pechuga de pollo a la plancha con patatas
Postre Fruta

13
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Pasta especial a la italiana
Segundo Tortilla de espinacas con jamón serrano
Postre Fruta

14
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Sopa de ave con pasta especial
Segundo Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras)
Postre Lácteo

15
Entrante Tomate y queso fresco
Primero Arroz con carne
Segundo Merluza al horno con salsita de verduras y mejillones
Postre Fruta ECO

18
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Legumbres con verduras ECO
Segundo Tortilla de patatas con pisto
Postre Fruta

19
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Arroz con pollo
Segundo Pescado rebozado casero con verduras
Postre Fruta

20
Entrante Ensalada ECO fresca de temporada
Primero Crema de verduras
Segundo Magro en salsa permitida con cous cous
Postre Fruta

21
Entrante
Primero MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
Postre

22
Entrante
Primero
Segundo
Postre

25
Entrante
Primero
Segundo
Postre

26
Entrante
Primero
Segundo
Postre

27
Entrante
Primero
Segundo
Postre

28
Entrante
Primero
Segundo
Postre

29
Entrante
Primero
Segundo
Postre

ALÉRGENOS

-  AJO
-  CACAHUETS
-  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
Ensalada ECO fresca de temporada
Primero
Potaje de garbanzos con calabaza
Segundo
Pizza permitida
Postre
Fruta ECO

4
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Pasta especial con boloñesa permitida
Segundo
Merluza al horno con brócoli
Postre
Fruta

5
Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Crema de zanahoria
Segundo
Pollo al horno con patatas
Postre
Fruta ECO

6
Entrante
FESTIVO
Primero
FESTIVO
Segundo
FESTIVO
Postre
FESTIVO

7
Entrante
FESTIVO
Primero
FESTIVO
Segundo
FESTIVO
Postre
FESTIVO

8
Entrante
FESTIVO
Primero
FESTIVO
Segundo
FESTIVO
Postre
FESTIVO

11
Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Arroz con tomate
Segundo
Rabas de calamar enharinadas (sin huevo) con judías verdes
Postre
Fruta

12
Entrante
Ensalada ECO solo verduras frescas
Primero
Habichuelas con verduras
Segundo
Pechuga de pollo a la plancha con patatas
Postre
Fruta

13
Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Pasta especial a la italiana
Segundo
Tortilla (harina de garbanzos) de espinacas con jamón serrano
Postre
Fruta

14
Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Sopa de cocido (embudidos permitidos) pasta especial
Segundo
Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras)
Postre
Lácteo

15
Entrante
Tomate y queso fresco
Primero
Arròs brut (embudidos permitidos)
Segundo
Merluza al horno con salsita y mejillones
Postre
Fruta ECO

18
Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Legumbres con verduras ECO
Segundo
Tortilla (harina de garbanzos) de patata con pisto
Postre
Fruta

19
Entrante
Ensalada solo verduras frescas
Primero
Arroz con pollo
Segundo
Pescado rebozado casero (sin huevo) con verduras thai
Postre
Fruta

20
Entrante
Ensalada ECO solo verduras frescas
Primero
Crema de verduras
Segundo
Magro en salsa permitida con cous cous
Postre
Fruta

21
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

22
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

25
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

26
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

27
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

28
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

29
Entrante
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Primero
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Postre
MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

ALÉRGENOS

- ARROZ
- 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.

<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>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Espaguetis a la boloñesa</p> <p>Carne blanca con brócoli</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Crema de zanahoria</p> <p>Pollo al horno con patatas</p> <p>Fruta ECO</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>FESTIVO</p>	<p>Ensalada ECO fresca de temporada</p> <p>Potaje de garbanzos con calabaza ECO</p> <p>Pizza</p> <p>Fruta ECO</p>
<p>11</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>12</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>13</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>14</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>15</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>16</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>17</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>18</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>
<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Arroz a la cubana</p> <p>Carne plancha con judías verdes</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada ECO fresca de temporada</p> <p>Habichuelas con verduras</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha con patatas</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Macarrones a la italiana</p> <p>Tortilla de espinacas con jamón serrano</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Sopa de cocido</p> <p>Cocido completo</p> <p>Lácteo</p>	<p>Tomate y queso fresco</p> <p>Arròs brut</p> <p>Carne permitida con salsita de verduras</p> <p>Fruta ECO</p>	<p>19</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>20</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>21</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>
<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Legumbres con verduras ECO</p> <p>Tortilla de patatas con pisto</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Arroz con pollo</p> <p>Carne blanca enharinada con verduras thai</p> <p>Fruta</p>	<p>Ensalada ECO fresca de temporada</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Magro en salsa permitida con cous cous</p> <p>Fruta</p>	<p>MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD</p>	<p>22</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>23</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>24</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>25</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>
<p>26</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>27</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>28</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>29</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>30</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>31</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>32</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>33</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</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.

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1
Entrante Ensalada ECO fresca de temporada
Primero Potaje de garbanzos con calabaza (150g 3R)
Segundo Pizza (80g 2R)
Postre Fruta ECO (100g 1R)

4
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Espaguetis a la boloñesa (180g 4R)
Segundo Merluza al horno con brócoli
Postre Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

5
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Crema de zanahoria (patata 100g 2R)
Segundo Pollo al horno con patatas (70g 2R)
Postre Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

6
Entrante
Primero FESTIVO
Segundo
Postre

7
Entrante
Primero FESTIVO
Segundo
Postre

8
Entrante
Primero FESTIVO
Segundo
Postre

11
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Arroz a la cubana (160g 4R)
Segundo Rabas de calamar (150g 1R) con judías verdes
Postre Fruta (100g 1R)

12
Entrante Ensalada ECO fresca de temporada
Primero Habichuelas con verduras (150g 3R)
Segundo Pechuga de pollo a la plancha con patatas (70g 2R)
Postre Fruta (100g 1R)

13
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Macarrones a la italiana (180g 4R)
Segundo Tortilla de espinacas con jamón serrano
Postre Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

14
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 Lácteo desnatado (1R) Pan (20g 1R)

15
Entrante Tomate y queso fresco
Primero Arròs brut (160g 4R)
Segundo Merluza al horno con salsita y mejillones
Postre Fruta ECO (100g 1R) Pan (20g 1R)

18
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Lentejas con verduras ECO (150g 3R)
Segundo Tortilla de patata (120g 1R) con pisto
Postre Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

19
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Arroz con pollo (160g 4R)
Segundo Pescado plancha con verduras thai
Postre Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

20
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Crema de verduras (100g patata 2R)
Segundo Goulash de magro con cous cous (40g 1R)
Postre Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)

21
Entrante
Primero MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD
Segundo
Postre

22
Entrante
Primero
Segundo
Postre

25
Entrante
Primero
Segundo
Postre

26
Entrante
Primero
Segundo
Postre

27
Entrante
Primero
Segundo
Postre

28
Entrante
Primero
Segundo
Postre

29
Entrante
Primero
Segundo
Postre