

## GENER 2024 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
- CAÇALET
- FRUIT DE PELA
- SÈSAM
- CRUSTACIS
- OU
- GLUTEN
- PEIX
- SOJA
- MOLLUSCOS
- LÀCTIS
- SULTIS
- 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.

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

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

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

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

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

8	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 775,82
		PROT 56,20g	
		CA 260,92mg	
		FE 594mg	
		HDC 131,84g	
		LIP 31,28g	
	Primer	Pasta a la napolitana	
		Rodanxa de lluç amb bajoquetes	
	Segon	Fruita	
	Prostri	Xips de moniato al forn	
	Sopar	Carn d'au / Fruita	

9	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 952,77
		PROT 49,30g	
		CA 181,37mg	
		FE 12,51mg	
		HDC 108,99g	
		LIP 42,27g	
	Primer	Llenties amb verdures	
		Llombello a la taronja amb xampinyons	
	Segon	Fruita	
	Prostri	Carabassó a la planxa	
	Sopar	Peix blanc / Fruita	

10	Entrant	Amanida amb fruita	KCAL 954,49
		PROT 15,41g	
		CA 137,30mg	
		FE 72,57mg	
		HDC 79,61g	
		LIP 22,80g	
	Primer	Arròs brut	
		Fingers de formatge	
	Segon	Fruita	
	Prostri	Minestra saltejada	
	Sopar	Carn magra de porc / Fruita	

11	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 961,11
		PROT 67,99g	
		CA 285,70mg	
		FE 72,57mg	
		HDC 53,81g	
		LIP 57,14g	
	Primer	Sopa de pluja amb verdures ECO	
		Pollastre rostit amb bresa i patates a la pobre	
	Segon	logur natural	
	Prostri	Pastanaga adobada amb pèsols	
	Sopar	Peix a la llima / Fruita	

12	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 780,80
		PROT 28,65g	
		CA 283,63mg	
		FE 11,36mg	
		HDC 107,78g	
		LIP 25,99g	
	Primer	Cigrons amb espinacs ECO	
		Truita de patates amb samfaina	
	Segon	Fruita ECO	
	Prostri	Crema de pastanaga	
	Sopar	Ou / Fruita	

15	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 851,38
		PROT 20,07g	
		CA 100,67mg	
		FE 500mg	
		HDC 46,52g	
		LIP 56,83g	
	Primer	Crema de pèsols i poma	
		Salsixes de porc amb faves	
	Segon	Fruita	
	Prostri	Verdures saltejades amb pasta	
	Sopar	Peix al papillote / Fruita	

16	Entrant	Amanida amb fruita	KCAL 859,49
		PROT 21,93g	
		CA 159,89mg	
		FE 512mg	
		HDC 109,47g	
		LIP 32,02g	
	Primer	Rabes a l'andalusa (Inf. nuggets de peix) amb maionesa	
		Arròs a la cubana	
	Segon	Fruita	
	Prostri	Broquetes de verdures	
	Sopar	Sandvitx vegetal / Fruita	

17	Entrant	Amanida de col	KCAL 786,36
		PROT 28,34g	
		CA 322,85mg	
		FE 4,45mg	
		HDC 105,50g	
		LIP 29,24g	
	Primer	Macarrons a la carbonara	
		Abadejo a la biscaina	
	Segon	Fruita ECO	
	Prostri	Patates al gratén	
	Sopar	Carn blanca / Fruita	

18	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 690,68
		PROT 30,79g	
		CA 545,13mg	
		FE 4,56mg	
		HDC 91,20g	
		LIP 23,30g	
	Primer	Fesols amb verdures ECO	
		Panini gratinat	
	Segon	Lacti	
	Prostri	Taboule de couscous	
	Sopar	Hamburguesa de llenties / Fruita	

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

22	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 975,13
		PROT 39,70g	
		CA 228,54mg	
		FE 9,35mg	
		HDC 94,24g	
		LIP 29,13g	
	Primer	Llenties estofades amb arròs blanc	
		Ous gratinats al forn	
	Segon	Fruita	
	Prostri	Minestra saltejada	
	Sopar	Peix blanc / Fruita	

23	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 847,17
		PROT 22,86g	
		CA 203,21mg	
		FE 5,56mg	
		HDC 82,06g	
		LIP 44,02g	
	Primer	Estofat de porc amb verdures i patates	
		Gall Sant Pere a la meuniere amb bròquil	
	Segon	Fruita	
	Prostri	Carabasseta a la planxa	
	Sopar	Carn magra de porc / Fruita	

24	Entrant	Amanida amb fruita	KCAL 771,07
		PROT 22,15g	
		CA 179,09mg	
		FE 6,82mg	
		HDC 104,01g	
		LIP 31,40g	
	Primer	Crema de llegums amb tostons	
		Mandonguilles en salsa amb patates	
	Segon	Fruita	
	Prostri	Panolla amb sal	
	Sopar	Peix a la llima / Fruita	

25	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 912,53
		PROT 31,79g	
		CA 336,40mg	
		FE 6,55mg	
		HDC 122,84g	
		LIP 32,91g	
	Primer	Paella de verdures	
		Bacallà bienmesabe amb pèsols	
	Segon	logur natural	
	Prostri	Bullit de verdures	
	Sopar	Carn d'au / Fruita	

26	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL 842,13
		PROT 36,80g	
		CA 195,83mg	
		FE 9,40mg	
		HDC 118,64g	
		LIP 29,97g	
	Primer	Sopa d'olla (vedella, porc, au) amb verdures ECO	
		Truita de patates amb tosta de formatge	
	Segon	Fruita ECO	
	Prostri	Escalivada	
	Sopar	Mandonguilles vegetals / Fruita	

29	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 789,78
		PROT 28,83g	
		CA 366,81mg	
		FE 4,77mg	
		HDC 102,06g	
		LIP 43,92g	
	Primer	Pasta als 4 formatges	
		Lluç amb salsa mery amb pastanaga vichy	
	Segon	Fruita	
	Prostri	Crema de verdures	
	Sopar	Truita de ceba / Fruita	

30	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 928,14
		PROT 37,00g	
		CA 244,53mg	
		FE 9,77mg	
		HDC 115,33g	
		LIP 38,88g	
	Primer	Cigrons estofats amb verdures	
		Pollastre al curri amb cous cous	
	Segon	Fruita	
	Prostri	Espàrrecs amb pernil	
	Sopar	Peix blau / Fruita	

31	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL 903,25
		PROT 22,90g	
		CA 151,95mg	
		FE 5,88mg	
		HDC 102,26g	
		LIP 45,55g	
	Primer	Arròs amb sèpia i floralcol	
		Truita paisana amb tomàtiga concassé	
	Segon	Fruita	
	Prostri	Xampinyons gratinats	
	Sopar	Carn blanca / Fruita	

	Entrant	KCAL
		PROT
		CA
		FE
		HDC
		LIP
	Primer	
	Segon	
	Prostri	
	Sopar	

	Entrant	KCAL
		PROT
		CA
		FE
		HDC
		LIP
	Primer	
	Segon	
	Prostri	
	Sopar	

## ENERO 2024 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
- CAJAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- 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, 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.

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

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

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

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

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

8	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 775,82
			PROT 55,20g
	Primero	Hélices a la napolitana	CA 260,92mg
			FE 594mg
	Segundo	Rodaja de merluza con judías verdes	HDC 131,84g
	Postre	Fruta	LIP 31,28g
	Cena	Chips de boniato al horno Carne de ave / Fruta	

9	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 952,77
			PROT 49,30g
	Primero	Lentejas con verduras	CA 181,37mg
			FE 12,51mg
	Segundo	Lomo a la naranja con champiñones	HDC 108,99g
	Postre	Fruta	LIP 4,27g
	Cena	Calabacín a la plancha Pescado blanco / Fruta	

10	Entrante	Ensalada con fruta	KCAL 984,49
			PROT 15,41g
	Primero	"Arròs brut"	CA 137,30mg
			FE 72,57mg
	Segundo	Fingers de queso	HDC 79,61g
	Postre	Fruta	LIP 22,80g
	Cena	Menestra salteada Carne magra de cerdo / Fruta	

11	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 961,11
			PROT 67,99g
	Primero	Sopa de lluvia con verduras ECO	CA 285,70mg
			FE 72,67mg
	Segundo	Pollo rustido con bresa y patatas a la pobre	HDC 53,81g
	Postre	Yogur natural	LIP 57,14g
	Cena	Zanahoria aliñada con guisantes Pescado al limón / Fruta	

12	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 780,80
			PROT 28,65g
	Primero	Garbanzos con espinacas ECO	CA 283,63mg
			FE 11,36mg
	Segundo	Tortilla de patata con pisto	HDC 107,78g
	Postre	Fruta ECO	LIP 25,99g
	Cena	Crema de zanahoria Huevo / Fruta	

15	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 851,38
			PROT 20,07g
	Primero	Crema de guisantes y manzana	CA 100,67mg
			FE 500mg
	Segundo	Salchichas de cerdo con habas	HDC 46,52g
	Postre	Fruta	LIP 58,83g
	Cena	Verduras salteadas con pasta Pescado al papillote / Fruta	

16	Entrante	Ensalada con fruta	KCAL 859,49
			PROT 21,93g
	Primero	Rabas a la andaluza (Inf: nuggets de pescado) con mayonesa	CA 159,89mg
			FE 5,12mg
	Segundo	Arroz a la cubana	HDC 109,47g
	Postre	Fruta	LIP 3,02g
	Cena	Brochetas de verduras Sandwich vegetal / Fruta	

17	Entrante	Ensalada de col	KCAL 786,36
			PROT 28,34g
	Primero	Macarrones a la carbonara	CA 322,85mg
			FE 4,45mg
	Segundo	Bacalao a la vizcaína	HDC 105,50g
	Postre	Fruta ECO	LIP 29,24g
	Cena	Patatas al gratén Carne blanca / Fruta	

18	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 690,68
			PROT 30,76g
	Primero	Alubias blancas con verduras ECO	CA 545,13mg
			FE 4,58mg
	Segundo	Panini gratinado	HDC 91,20g
	Postre	Lácteo	LIP 23,30g
	Cena	Tabulé de couscous Hamburguesa de lentejas / Fruta	

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

22	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 779,78
			PROT 39,70g
	Primero	Lentejas estofadas con arroz blanco	CA 228,54mg
			FE 9,35mg
	Segundo	Huevos gratinados al horno	HDC 94,24g
	Postre	Fruta	LIP 29,13g
	Cena	Menestra salteada Pescado blanco / Fruta	

23	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 847,17
			PROT 22,86g
	Primero	Guisado de magro con verduras y patatas	CA 203,21mg
			FE 5,56mg
	Segundo	Gallo San Pedro a la meuniere con brócoli	HDC 82,06g
	Postre	Fruta	LIP 44,02g
	Cena	Calabacín a la plancha Carne magra de cerdo / Fruta	

24	Entrante	Ensalada con fruta	KCAL 771,07
			PROT 22,15g
	Primero	Crema de legumbres con tostones	CA 179,09mg
			FE 6,55mg
	Segundo	Albóndigas en salsa con patatas	HDC 104,01g
	Postre	Fruta	LIP 31,40g
	Cena	Mazorca de maíz con sal Pescado al limón / Fruta	

25	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 912,53
			PROT 31,97g
	Primero	Paella de verduras	CA 336,40mg
			FE 4,55mg
	Segundo	Bacalao bienmesabe con guisantes	HDC 122,84g
	Postre	Yogur natural	LIP 32,91g
	Cena	Hervido de verduras Carne de ave / Fruta	

26	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 842,13
			PROT 36,80g
	Primero	Sopa de cocido (temera, cerdo, ave) con verduras ECO	CA 195,83mg
			FE 9,40mg
	Segundo	Tortilla de patata con tosta de queso	HDC 118,64g
	Postre	Fruta ECO	LIP 29,97g
	Cena	Escalivada Albóndigas vegetales / Fruta	

29	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 789,78
			PROT 28,83g
	Primero	Caracolas a los 4 quesos	CA 366,81mg
			FE 4,77mg
	Segundo	Merluza en salsa mery con zanahoria vichy	HDC 102,06g
	Postre	Fruta	LIP 43,92g
	Cena	Crema de verduras Tortilla de cebolla / Fruta	

30	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 938,14
			PROT 37,00g
	Primero	Garbanzos estofados con verduras	CA 244,53mg
			FE 9,77mg
	Segundo	Pollo al curry con cous cous	HDC 115,33g
	Postre	Fruta	LIP 38,88g
	Cena	Espárragos con jamón Pescado azul / Fruta	

31	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 903,25
			PROT 22,90g
	Primero	Arroz con sepia y coliflor	CA 151,95mg
			FE 5,88mg
	Segundo	Tortilla paisana con tomate concassé	HDC 102,26g
	Postre	Fruta	LIP 45,55g
	Cena	Champiñones gratinados Carne blanca / Fruta	

	Entrante		KCAL
			PROT
	Primero		CA
			FE
	Segundo		HDC
	Postre		LIP
	Cena		

	Entrante		KCAL
			PROT
	Primero		CA
			FE
	Segundo		HDC
	Postre		LIP
	Cena		



## FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, Manzana, Banana,  
Persimon y Mandarina

## ALÉRGENOS



**1**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**2**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**3**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**4**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**5**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**8**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Pasta sin gluten a la napolitana

Primero

Merluza al horno con judías verdes

Segundo

Fruta

Postre

**9**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Garbanzos con verduras

Primero

Lomo a la plancha con champiñones

Segundo

Fruta

Postre

**10**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Arròs brut (carne permitida)

Primero

Rulito de queso

Segundo

Fruta

Postre

**11**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Sopa ECO con pasta sin gluten

Primero

Pollo al horno con patatas

Segundo

Lácteo (sin gluten)

Postre

**12**

Ensalada fresca de temporada ECO

Entrante

Garbanzos con espinacas

Primero

Tortilla de patatas con pisto

Segundo

Fruta ECO

Postre

**15**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Crema de guisantes y verduras

Primero

Salchichas permitidas con habas

Segundo

Fruta

Postre

**16**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Calamares enharinados caseros (maizena)

Primero

Arroz a la cubana

Segundo

Fruta

Postre

**17**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Pasta sin gluten con nata y champiñones

Primero

Bacalao al horno con tomate y pimientos

Segundo

Fruta ECO

Postre

**18**

Ensalada fresca de temporada ECO

Entrante

Alubias con verduras ECO

Primero

Panini sin gluten gratinado con verduras

Segundo

Lácteo (sin gluten)

Postre

**19**

Entrante

FESTIVO

Primero

Segundo

Postre

**22**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Alubias con arroz

Primero

Tortilla francesa con queso

Segundo

Fruta

Postre

**23**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Guiso de magro y patatas

Primero

Gallo al horno con brócoli

Segundo

Fruta

Postre

**24**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Crema de legumbres permitidas y verduras

Primero

Pollo guisado con quinoa (sin gluten)

Segundo

Fruta

Postre

**25**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Paella de verduras

Primero

Bacalao al horno con guisantes

Segundo

Lácteo (sin gluten)

Postre

**26**

Ensalada ECO fresca de temporada

Entrante

Sopa de cocido ECO con pasta sin gluten

Primero

Tortilla de patata con tosta sin gluten de queso

Segundo

Fruta ECO

Postre

**29**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Pasta sin gluten con 4 quesos

Primero

Merluza a la plancha con zanahoria

Segundo

Fruta

Postre

**30**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Garbanzos con verduras

Primero

Pollo al horno con quinoa (sin gluten)

Segundo

Fruta

Postre

**31**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Arroz con sepia y coliflor

Primero

Tortilla paisana con tomate concassé

Segundo

Fruta

Postre

**32**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**33**

Entrante

Primero

Segundo

Postre

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Pera, Manzana, Banana, Persimon y Mandarina

**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.

<b>1</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>2</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>3</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>4</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>5</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>8</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Hélices a la napolitana (sin lácteos)
Segundo	Merluza al horno con judías verdes
Postre	Fruta

<b>9</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Lomo, no lácteo, a la plancha con champiñones
Postre	Fruta

<b>10</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arròs brut (carne permitida)
Segundo	Rulito de jamón
Postre	Fruta

<b>11</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave ECO
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

<b>12</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Garbanzos con espinacas
Segundo	Tortilla de patatas con pisto
Postre	Fruta ECO

<b>15</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de guisantes y verduras
Segundo	Pollo a la plancha con habas
Postre	Fruta

<b>16</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Calamares enharinados caseros
Segundo	Arroz a la cubana
Postre	Fruta

<b>17</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Macarrones con tomate y champiñones (sin lácteos)
Segundo	Bacalao al horno con tomate y pimientos
Postre	Fruta ECO

<b>18</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Alubias con verduras ECO
Segundo	Panini con verduras (sin lácteos)
Postre	Fruta

<b>19</b>	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>22</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con arroz
Segundo	Tortilla francesa con jamón cocido
Postre	Fruta

<b>23</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Guiso de magro, no lácteo, y patatas
Segundo	Gallo al horno con brócoli
Postre	Fruta

<b>24</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de legumbres y verduras
Segundo	Pollo guisado con cous cous
Postre	Fruta

<b>25</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Paella de verduras
Segundo	Bacalao al horno con guisantes
Postre	Fruta

<b>26</b>	Ensalada ECO fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave ECO
Segundo	Tortilla de patata con tosta de jamón
Postre	Fruta ECO

<b>29</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Caracolas con tomate y carne picada permitida (sin lácteos)
Segundo	Merluza a la plancha con zanahoria
Postre	Fruta

<b>30</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo al horno con cous cous
Postre	Fruta

<b>31</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con sepia y coliflor
Segundo	Tortilla paisana con tomate concassé
Postre	Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre



## FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, Manzana, Banana,  
Persimon y Mandarina

## ALÉRGENOS



<b>1</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>2</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>3</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>4</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>5</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>8</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta especial a la napolitana
Segundo	Merluza al horno con judías verdes
Postre	Fruta

<b>9</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Pollo a la plancha con champiñones
Postre	Fruta

<b>10</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arròs brut
Segundo	Rulito de queso
Postre	Fruta

<b>11</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave ECO con pasta especial
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Lácteo

<b>12</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Garbanzos con espinacas
Segundo	Tortilla de patatas con pisto
Postre	Fruta ECO

<b>15</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de guisantes y verduras
Segundo	Pollo a la plancha con habas
Postre	Fruta

<b>16</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Calamares enharinados caseros
Segundo	Arroz a la cubana
Postre	Fruta

<b>17</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta especial con champiñones y nata
Segundo	Bacalao al horno con tomate y pimientos
Postre	Fruta ECO

<b>18</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Alubias con verduras ECO
Segundo	Panini con verduras gratinado
Postre	Lácteo

<b>19</b>	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>22</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con arroz
Segundo	Tortilla francesa con queso
Postre	Fruta

<b>23</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Guiso de magro y patatas
Segundo	Gallo al horno con brócoli
Postre	Fruta

<b>24</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de legumbres y verduras
Segundo	Pollo guisado con quinoa
Postre	Fruta

<b>25</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Paella de verduras
Segundo	Bacalao al horno con guisantes
Postre	Lácteo

<b>26</b>	Ensalada ECO fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave ECO con pasta especial
Segundo	Tortilla de patata con tosta de queso
Postre	Fruta ECO

<b>29</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten con 4 quesos
Segundo	Merluza a la plancha con zanahoria
Postre	Fruta

<b>30</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo al horno con cous cous
Postre	Fruta

<b>31</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con sepia y coliflor
Segundo	Tortilla paisana con tomate concassé
Postre	Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

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.

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Pera, Manzana, Banana, Persimon y Mandarina

**ALÉRGENOS**



- AIJO
- 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.

<b>1</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>2</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>3</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>4</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>5</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>8</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta especial a la napolitana
Segundo	Merluza al horno con judías verdes
Postre	Fruta

<b>9</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Lomo a la plancha con champiñones
Postre	Fruta

<b>10</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arròs brut
Segundo	Rulito de queso
Postre	Fruta

<b>11</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa ECO con pasta sin gluten
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Lácteo

<b>12</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Garbanzos con espinacas
Segundo	Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con pisto
Postre	Fruta ECO

<b>15</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de guisantes y verduras
Segundo	Salchichas permitidas con habas
Postre	Fruta

<b>16</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Calamares enharinados caseros (sin huevo)
Segundo	Arroz a la cubana
Postre	Fruta

<b>17</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten con nata y champiñones
Segundo	Bacalao al horno con tomate y pimientos
Postre	Fruta ECO

<b>18</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Alubias con verduras ECO
Segundo	Panini con verduras gratinado
Postre	Lácteo

<b>19</b>	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>22</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con arroz
Segundo	Pollo a la plancha con verduras
Postre	Fruta

<b>23</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Guiso de magro y patatas
Segundo	Gallo al horno con brócoli
Postre	Fruta

<b>24</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de legumbres y verduras
Segundo	Albóndigas permitidas guisadas con cous cous
Postre	Fruta

<b>25</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Paella de verduras
Segundo	Bacalao al horno con guisantes
Postre	Lácteo

<b>26</b>	Ensalada ECO fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido ECO pasta especial
Segundo	Tortilla (harina de garbanzos) de patata con tosta de queso
Postre	Fruta ECO

<b>29</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta especial con 4 quesos
Segundo	Merluza a la plancha con zanahoria
Postre	Fruta

<b>30</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo al horno con cous cous
Postre	Fruta

<b>31</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con sepia y coliflor
Segundo	Tortilla (harina de garbanzos) de patata con tomate concassé
Postre	Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

**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.

<b>1</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>2</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>3</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>4</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>5</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>8</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Hélices a la napolitana
Segundo	Pollo a la plancha con judías verdes
Postre	Fruta

<b>9</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Lomo a la plancha con champiñones
Postre	Fruta

<b>10</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arròs brut
Segundo	Rulito de queso
Postre	Fruta

<b>11</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de lluvia con verduras ECO
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Lácteo

<b>12</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Garbanzos con espinacas
Segundo	Tortilla de patatas con pisto
Postre	Fruta ECO

<b>15</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de guisantes y verduras
Segundo	Salchichas permitidas con habas
Postre	Fruta

<b>16</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lágrimas de pollo caseras
Segundo	Arroz a la cubana
Postre	Fruta

<b>17</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Macarrones carbonara
Segundo	Pollo al horno con tomate y pimientos
Postre	Fruta ECO

<b>18</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Alubias con verduras ECO
Segundo	Panini con verduras gratinado
Postre	Lácteo

<b>19</b>	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>22</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con arroz
Segundo	Huevos gratinados al horno
Postre	Fruta

<b>23</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Guiso de magro y patatas
Segundo	Pollo al horno con brócoli
Postre	Fruta

<b>24</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de legumbres y verduras
Segundo	Albóndigas guisadas con cous cous
Postre	Fruta

<b>25</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Paella de verduras
Segundo	Pollo al horno con guisantes
Postre	Lácteo

<b>26</b>	Ensalada ECO fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido con verduras ECO
Segundo	Tortilla de patata con tosta de queso
Postre	Fruta ECO

<b>29</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Caracolas a los 4 quesos
Segundo	Pollo a la plancha con zanahoria
Postre	Fruta

<b>30</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo al horno con cous cous
Postre	Fruta

<b>31</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con verduras
Segundo	Tortilla paisana con tomate concassé
Postre	Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre



**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Pera, Manzana, Banana, Persimon y Mandarina

**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.

<b>1</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>2</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>3</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>4</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>5</b>
Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>8</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Hélices (180g) 4R a la napolitana
Segundo	Merluza a la plancha con judías verdes
Postre	Fruta (100g) 1R Pan (20g) 1R

<b>9</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas (150g) 3R con verduras
Segundo	Lomo a la plancha con champiñones
Postre	Fruta (100g) 1R Pan (40g) 2R

<b>10</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Arròs brut (160g) 4R
Segundo	Rulito de queso
Postre	Fruta (100g) 1R Pan (20g) 1R

<b>11</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Sopa de lluvia (90g) 2R
Segundo	Pollo al horno con patatas (70g) 2R
Postre	Lácteo sin azúcar desnatado 1R Pan (20g) 1R

<b>12</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada ECO
Primero	Garbanzos (150g) 3R con espinacas
Segundo	Tortilla de patata (120g) 1R con pisto
Postre	Fruta ECO (100g) 1R Pan (20g) 1R

<b>15</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de guisantes (100g) 1R (patatas 65g) 1R y verduras
Segundo	Salchichas con habas (100g) 1R
Postre	Fruta (100g) 1R Pan (40g) 2R

<b>16</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Calamares enharinados caseros (120g) 1R
Segundo	Arroz a la cubana (120g) 3R
Postre	Fruta (100g) 1R Pan (20g) 1R

<b>17</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Macarrones (180g) 4R carbonara
Segundo	Bacalao al horno con tomate y pimientos
Postre	Fruta ECO (100g) 1R Pan (20g) 1R

<b>18</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada ECO
Primero	Alubias (150g) 3R con verduras
Segundo	Panini (40g) 2R con verduras gratinado
Postre	Lácteo sin azúcar desnatado 1R

<b>19</b>	
Entrante	FESTIVO
Primero	FESTIVO
Segundo	FESTIVO
Postre	FESTIVO

<b>22</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas (150g) 3R con arroz (40g) 1R
Segundo	Tortilla francesa con queso
Postre	Fruta (100g) 1R Pan (20g) 1R

<b>23</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Guiso de magro y patatas (130g) 2R
Segundo	Gallo al horno con brócoli
Postre	Fruta (200g) 2R Pan (40g) 2R

<b>24</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de legumbres (100g) 2R (patatas 65g) 1R y verduras
Segundo	Albóndigas permitidas guisadas con cous cous (90g) 2R
Postre	Fruta (100g) 1R

<b>25</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Paella de verduras (120g) 3 R
Segundo	Bacalao al horno con guisantes (100g) 1R
Postre	Lácteo sin azúcar desnatado 1R Pan (20g) 1R

<b>26</b>	
Entrante	Ensalada ECO fresca de temporada
Primero	Sopa de cocido con verduras ECO (100 g 2 R)
Segundo	Tortilla de patatas (120g) 1R con tosta (20g) 1R de queso
Postre	Fruta ECO (100g) 1R Pan (20g) 1R

<b>29</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Caracolas (180g) 4R a los 4 quesos
Segundo	Merluza a la plancha con zanahoria
Postre	Fruta (100g) 1R Pan (20g) 1R

<b>30</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos (150g) 3R con verduras
Segundo	Pollo al curry con cous cous (90g) 2R
Postre	Fruta (100g) 1R

<b>31</b>	
Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Arroz (120g) 3R con sepia y coliflor
Segundo	Tortilla paisana con tomate concassé
Postre	Fruta (100g) 1R Pan (40g) 2R

<b>32</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>33</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	