

**FEBRER 2024
 MENÚ BASAL**

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi, Maduixot
 Taronja i Poma

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 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

1	Entrant	Amanida de col	KCAL
	Primer	Fabada vegetal	PROT
	Segon	Escalopa de llom empanat amb patates rosides	CA
	Prostri	Lacti	FE
	Sopar	Carabassó a la planxa Peix a la llima / Fruita	HDC
			LIP

2	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
	Primer	Pasta a la italiana	PROT
	Segon	Abadejo a la bescaina amb bròquil	CA
	Prostri	Fruita ECO	FE
	Sopar	Crema de verdures Carn blanca / Fruita	HDC
			LIP

5	Entrant	Encisam, tomàtiga, pastanaga i olives	KCAL
	Primer	Llenties amb verdures i majado	PROT
	Segon	Fruita de patates amb formatge fresc	CA
	Prostri	Fruita	FE
	Sopar	Pastanaga adobada amb pèsols Mandonguilles vegetals / Fruita	HDC
			LIP

6	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL
	Primer	Macarrons integrals caprese	PROT
	Segon	Escòrpora a la menier amb saltat de verdures	CA
	Prostri	Fruita	FE
	Sopar	Wok de verdures Carn magra de porc / Fruita	HDC
			LIP

7	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
	Primer	Sopa d'olla amb verdures ECO	PROT
	Segon	Aletes de pollastre amb patates	CA
	Prostri	Fruita	FE
	Sopar	Xips de moniat al forn Peix blau / Fruita	HDC
			LIP

8	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL
	Primer	Ensaladilla (tonyina, ou, patata, pèsol, maionesa)	PROT
	Segon	Arros brut	CA
	Prostri	Lacti	FE
	Sopar	Cous cous amb especies Sandvitx vegetal amb formatge / Fruita	HDC
			LIP

9	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
	Primer	Crema festival de llegums ECO amb tostons	PROT
	Segon	Llonganisses amb samfaina	CA
	Prostri	Fruita ECO	FE
	Sopar	Coliflor gratinada Peix blanc / Fruita	HDC
			LIP

12	Entrant	Amanida de verdures de temporada	KCAL
	Primer	Fideuà de verdures i soja	PROT
	Segon	Fingers de peix	CA
	Prostri	Fruita	FE
	Sopar	Espàrrecs amb pernil Ou / Fruita	HDC
			LIP

13	Entrant	Full de roure, tomàtiga, olives, blat dolç	KCAL
	Primer	Fesols amb verdures	PROT
	Segon	Pollastre marinat al forn amb anelles de ceba	CA
	Prostri	Fruita	FE
	Sopar	Panolla amb sal Peix a la llima / Fruita	HDC
			LIP

14	Entrant	Amanida amb fruita	KCAL
	Primer	Arròs a la cubana (tomàtiga i ou)	PROT
	Segon	Lluç amb salsa	CA
	Prostri	Fruita ECO	FE
	Sopar	Escalvada Hamburguesa de llegums / Fruita	HDC
			LIP

15	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
	Primer	Purè d'hortalisses i verdures fresques de temporada	PROT
	Segon	Rellem de porc al forn amb cous cous	CA
	Prostri	Lacti	FE
	Sopar	Broquetes de verdures Peix al papillote / Fruita	HDC
			LIP

16	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
	Primer	Llenties estofades ECO amb arròs integral	PROT
	Segon	Truita d'albergina amb formatge fresc	CA
	Prostri	Fruita	FE
	Sopar	Crepe de verdures Carn blanca / Fruita	HDC
			LIP

19	Entrant	Encisam, tomàtiga, blat dolç i pastanaga	KCAL
	Primer	Gratén de patates	PROT
	Segon	Lluç a la marinera amb pèsols	CA
	Prostri	Fruita	FE
	Sopar	Espinacs amb beixamel Carn d'ou / Fruita	HDC
			LIP

20	Entrant	Amanida amb fruita	KCAL
	Primer	Sopa de bullit	PROT
	Segon	Llombo a la planxa amb samfaina	CA
	Prostri	Fruita	FE
	Sopar	"Fajita" casolana Peix a la llima / Fruita	HDC
			LIP

21	Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
	Primer	Cigrons amb verdures ECO	PROT
	Segon	Truita de patates amb pernil	CA
	Prostri	Fruita ECO	FE
	Sopar	Ceba tendra i pebre vermell planxa Carn roja magra / Fruita	HDC
			LIP

22	Entrant	Tosta de xampinyó gratinat	KCAL
	Primer	Arros de verdures	PROT
	Segon	Pollastre al forn amb patates	CA
	Prostri	Lacti	FE
	Sopar	Crema de porro Broquetes de tofu / Fruita	HDC
			LIP

23	Entrant	Amanida de col	KCAL
	Primer	Bunyols de bacallà	PROT
	Segon	Fesols amb verdures	CA
	Prostri	Fruita	FE
	Sopar	Minestra saltejada Remenat de bròquil i formatge / Fruita	HDC
			LIP

26	Entrant	Full de roure, tomàtiga, olives, blat dolç	KCAL
	Primer	Llenties a l'hortolana	PROT
	Segon	Truita de patates amb pa, oli, sal i pebre vermell	CA
	Prostri	Fruita	FE
	Sopar	Sopa de quinoa Carn blanca / Fruita	HDC
			LIP

27	Entrant	Encisam, tomàtiga, pastanaga i remolatxa cuita	KCAL
	Primer	Espaguetts integrals amb salsa de carabassa	PROT
	Segon	Polit al curri amb patates	CA
	Prostri	Fruita	FE
	Sopar	Graellada de verdures Peix blau / Fruita	HDC
			LIP

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

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

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

FEBRERO 2024 MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi, Fresón
Naranja y Manzana

VALOR DIFERENCIAL

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

ALÉRGENOS

- APRO
- CAJARIETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SESAMO
- ORUSTÁCIOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUIEROS
- ALBAMBUXES
- 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	Ensalada de col	KCAL
Primero	Fabada vegetal	PROT
Segundo	Escalope de lomo empanado con patatas asadas	CA
Postre	Lácteo	FE
Cena	Calabacín a la plancha Pescado al limón / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Fusilli a la italiana	PROT
Segundo	Bacalao a la vizcaína con brócoli	CA
Postre	Fruta ECO	FE
Cena	Crema de verduras Carne blanca / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Lechuga, tomate, zanahoria y olivas	KCAL
Primero	Lentejas con verduras y majado	PROT
Segundo	Tortilla de patata con queso fresco	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Zanahoria aliñada con guisantes Albóndigas vegetales / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Macarrones integrales caprese	PROT
Segundo	Gallineta a la menier con salteado de verduras	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Wok de verduras Carne magra de cerdo / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Sopa de cocido con verduras ECO	PROT
Segundo	Alitas de pollo al horno con patatas	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Chips de boniato al horno Pescado azul / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa)	PROT
Segundo	Arroz brut	CA
Postre	Lácteo	FE
Cena	Cous cous con especias Sandwich vegetal con queso / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Crema festival de legumbres ECO con tostones	PROT
Segundo	Longanizas con pisto	CA
Postre	Fruta ECO	FE
Cena	Coliflor gratinada Pescado blanco / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
Primero	Fideua de verduras y soja	PROT
Segundo	Fingers de pescado	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Espárragos con jamón Huevo / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Hoja de roble, tomate, aceitunas, maíz	KCAL
Primero	Alubias blancas con verduras	PROT
Segundo	Pollo marinado al horno con aros de cebolla	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Mazorca de maíz con sal Pescado al limón / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada con fruta	KCAL
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	PROT
Segundo	Merluza en salsa	CA
Postre	Fruta ECO	FE
Cena	Escalivada Hamburguesa de legumbres / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Puré de hortalizas y verduras frescas de temporada	PROT
Segundo	Solomillo de cerdo al horno con cous cous	CA
Postre	Lácteo	FE
Cena	Brochetas de verduras Pescado al papillote / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Lentejas estofadas ECO con arroz integral	PROT
Segundo	Tortilla de berenjena con queso fresco	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Crepe de verduras Carne blanca / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Lechuga, tomate, maíz y zanahoria	KCAL
Primero	Patatas al gratén	PROT
Segundo	Merluza a la marinera con guisantes	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Espinacas con bechamel Carne de ave / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada con fruta	KCAL
Primero	Sopa de cocido	PROT
Segundo	Lomo de cerdo a la plancha con "samfaina"	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Fajita casera Pescado al limón / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
Primero	Garbanzos con verduras ECO	PROT
Segundo	Tortilla de patata con jamón serrano	CA
Postre	Fruta ECO	FE
Cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne roja magra / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Tosta de champiñón gratinado	KCAL
Primero	Arroz de verduras	PROT
Segundo	Pollo al horno con patatas	CA
Postre	Lácteo	FE
Cena	Crema de puerros Brocheta de tofu / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Ensalada de col	KCAL
Primero	Buñuelos de bacalao	PROT
Segundo	Alubias blancas con verduras	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Menestra salteada Revuelto de brócoli con queso / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Hoja de roble, tomate, aceitunas, maíz	KCAL
Primero	Lentejas a la hortelana	PROT
Segundo	Tortilla de patata con pan, aceite, sal y	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Sopa de quinoa Carne blanca / Fruta	HDC
		LIP

Entrante	Lechuga, tomate, zanahoria y remolacha cocida	KCAL
Primero	Espaguetes integrales con salsa de calabaza	PROT
Segundo	Pavo al curry con patatas	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Parrillada de verduras Pescado azul / Fruta	HDC
		LIP

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

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

Entrante		KCAL
Primero		PROT
Segundo		CA
Postre		FE
Cena		HDC
		LIP

ALÉRGENOS



- AIJO
- CACAHUETS
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- HUEVO
- CRUSTÁCEOS
- LÁCTEOS
- SULFITOS
- SOJA
- GLUTEN
- PESCADO
- MOLLUSCOS
- ALTRAMUZES
- MOSTAZA

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Fabada vegetal
Segundo Lomo rebozado casero (maizena) con patatas
Postre Lácteo (sin gluten)

2
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Pasta sin gluten a la italiana
Segundo Bacalao a la vizcaína con brócoli
Postre Fruta ECO

5
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Garbanzos con verduras
Segundo Tortilla de patatas con queso fresco
Postre Fruta

6
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Pasta sin gluten caprese
Segundo Gallo al horno con salteado de verduras
Postre Fruta

7
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Sopa de cocido con pasta sin gluten
Segundo Alitas de pollo con patatas
Postre Fruta

8
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Ensaladilla
Segundo Arroz brut (embutidos permitidos)
Postre Lácteo (sin gluten)

9
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Crema de legumbres ECO permitidas y verduras
Segundo Longanizas permitidas con pisto
Postre Fruta ECO

12
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Fideuà (pasta sin gluten) con verduras
Segundo Merluza enharinada (maizena)
Postre Fruta

13
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Alubias con verduras
Segundo Pollo marinado con verduras asadas
Postre Fruta

14
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Arroz a la cubana
Segundo Merluza al horno en salsa
Postre Fruta ECO

15
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Puré de verduras
Segundo Solomillo al horno con quinoa (sin gluten)
Postre Lácteo (sin gluten)

16
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Alubias con arroz
Segundo Tortilla de berenjenas con queso fresco
Postre Fruta

19
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Patatas salteadas con verduras
Segundo Merluza al horno en salsa con guisantes
Postre Fruta

20
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Sopa de cocido con pasta sin gluten
Segundo Lomo a la plancha con samfaina
Postre Fruta

21
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Garbanzos ECO con verduras
Segundo Tortilla de patatas con jamón serrano
Postre Fruta ECO

22
Entrante Tosta sin gluten de champiñones gratinados
Primero Arroz con verduras
Segundo Pollo al horno con patatas
Postre Lácteo (sin gluten)

23
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Merluza enharinada (maizena)
Segundo Alubias con verduras
Postre Fruta

26
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Garbanzos con verduras
Segundo Tortilla de patata con pan sin gluten con aceite, sal y pimentón rojo
Postre Fruta

27
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Pasta sin gluten en salsa de calabaza
Segundo Pavo en salsa permitida con patatas
Postre Fruta

28
Entrante FESTIVO
Primero FESTIVO
Segundo FESTIVO
Postre FESTIVO

29
Entrante FESTIVO
Primero FESTIVO
Segundo FESTIVO
Postre FESTIVO

30
Entrante
Primero
Segundo
Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi, Fresón Naranja y Manzana

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.

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Fabada vegetal
Segundo Lomo empanado casero con patatas
Postre Fruta

2
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Fusiili a la italiana (sin lácteos)
Segundo Bacalao a la vizcaína con brócoli
Postre Fruta ECO

5
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Lentejas con verduras
Segundo Tortilla de patatas con jamón
Postre Fruta

6
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Macarrones integrales con tomate (sin lácteos)
Segundo Gallo al horno con salteado de verduras
Postre Fruta

7
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Sopa de cocido (embutidos permitidos)
Segundo Alitas de pollo con patatas
Postre Fruta

8
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo
Segundo Arroz brut (embutidos permitidos)
Postre Fruta

9
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Crema de legumbres ECO y verduras
Segundo Pollo a la plancha con pisto
Postre Fruta ECO

12
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Fideuà con verduras y soja
Segundo Merluza enharinada
Postre Fruta

13
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Alubias con verduras
Segundo Pollo marinado con verduras asadas
Postre Fruta

14
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Arroz a la cubana
Segundo Merluza al horno en salsa
Postre Fruta ECO

15
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Puré de verduras
Segundo Pollo al horno con cous cous
Postre Fruta

16
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Lentejas ECO con arroz
Segundo Tortilla de berenjenas con jamón
Postre Fruta

19
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Patatas salteadas con verduras
Segundo Merluza al horno en salsa con guisantes
Postre Fruta

20
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Sopa de cocido (embutidos permitidos)
Segundo Pollo al horno con samfaina
Postre Fruta

21
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Garbanzos ECO con verduras
Segundo Tortilla de patatas con jamón serrano
Postre Fruta ECO

22
Entrante Tosta de champiñones gratinados
Primero Arroz con verduras
Segundo Pollo al horno con patatas
Postre Fruta

23
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Merluza enharinada
Segundo Alubias con verduras
Postre Fruta

26
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Lentejas con verduras
Segundo Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo
Postre Fruta

27
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Espaguetis con salsa de calabaza (sin lácteos)
Segundo Pavo a la plancha con patatas
Postre Fruta

28
Entrante FESTIVO
Primero FESTIVO
Segundo FESTIVO
Postre FESTIVO

29
Entrante FESTIVO
Primero FESTIVO
Segundo FESTIVO
Postre FESTIVO

Entrante
Primero
Segundo
Postre

ALÉRGENOS

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

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Fabada vegetal
Segundo Pollo empanado casero con patatas
Postre Lácteo

2 Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Pasta especial a la italiana
Segundo Bacalao al horno con brócoli
Postre Fruta ECO

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

6 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Pasta especial capresse
Segundo Gallo al horno con salteado de verduras
Postre Fruta

7 Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Sopa de ave con pasta especial
Segundo Alitas de pollo con patatas
Postre Fruta

8 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Ensalada de patatas con verduras, atún y huevo
Segundo Arroz vegetal
Postre Lácteo

9 Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Crema de legumbres ECO y verduras
Segundo Pollo a la plancha con pisto
Postre Fruta ECO

12 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Fideuà (pasta especial) con verduras
Segundo Merluza enharinada
Postre Fruta

13 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Alubias con verduras
Segundo Pollo marinado con verduras asadas
Postre Fruta

14 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Arroz a la cubana
Segundo Merluza al horno en salsa
Postre Fruta ECO

15 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Puré de verduras
Segundo Pollo al horno con quinoa
Postre Lácteo

16 Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Lentejas ECO con arroz
Segundo Tortilla de berenjenas con queso fresco
Postre Fruta

19 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Patatas al gratén con verduras
Segundo Merluza al horno en salsa de verduras con guisantes
Postre Fruta

20 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Sopa de ave con pasta especial
Segundo Pollo al horno con samfaina
Postre Fruta

21 Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Garbanzos ECO con verduras
Segundo Tortilla de patatas con jamón serrano
Postre Fruta ECO

22 Entrante Tosta sin gluten de champiñones gratinados
Primero Arroz con verduras
Segundo Pollo al horno con patatas
Postre Lácteo

23 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Merluza enharinada
Segundo Alubias con verduras
Postre Fruta

26 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Lentejas con verduras
Segundo Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo
Postre Fruta

27 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Pasta especial con salsa de calabaza
Segundo Pavo a la plancha con patatas
Postre Fruta

28 Entrante FESTIVO
Primero FESTIVO
Segundo FESTIVO
Postre FESTIVO

29 Entrante FESTIVO
Primero FESTIVO
Segundo FESTIVO
Postre FESTIVO

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
Primero
Segundo
Postre

1 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Fabada vegetal
Segundo Lomo empanado casero (sin huevo) con patatas
Postre Lácteo

2 Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Pasta especial a la italiana
Segundo Bacalao a la vizcaína con brócoli
Postre Fruta ECO

5 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Lentejas con verduras
Segundo Tortilla (harina garbanzos) de patatas con queso fresco
Postre Fruta

6 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Pasta especial caprese
Segundo Gallo al horno con salteado de verduras
Postre Fruta

7 Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial
Segundo Alitas de pollo con patatas
Postre Fruta

8 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Ensalada de patatas con verduras y atún
Segundo Arroz brut (embutidos permitidos)
Postre Lácteo

9 Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Crema de legumbres ECO y verduras
Segundo Longanizas permitidas con pisto
Postre Fruta ECO

12 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Fideuà (pasta especial) con verduras y soja
Segundo Merluza enharinada
Postre Fruta

13 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Alubias con verduras
Segundo Pollo marinado con verduras asadas
Postre Fruta

14 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Arroz con tomate
Segundo Merluza al horno en salsa
Postre Fruta ECO

15 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Puré de verduras
Segundo Solomillo al horno con cous cous
Postre Lácteo

16 Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Lentejas ECO con arroz
Segundo Tortilla (harina garbanzos) de berenjenas con queso fresco
Postre Fruta

19 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Patatas al gratén
Segundo Merluza al horno en salsa con guisantes
Postre Fruta

20 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial
Segundo Lomo a la plancha con samfaina
Postre Fruta

21 Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Garbanzos ECO con verduras
Segundo Tortilla (harina garbanzos) de patatas con jamón serrano
Postre Fruta ECO

22 Entrante Tosta de champiñones gratinados
Primero Arroz con verduras
Segundo Pollo al horno con patatas
Postre Lácteo

23 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Merluza enharinada
Segundo Alubias con verduras
Postre Fruta

26 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Lentejas con verduras
Segundo Tortilla (harina de garbanzos) de patata con pan y pimentón rojo
Postre Fruta

27 Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Pasta especial con salsa de calabaza
Segundo Pavo en salsa permitida con patatas
Postre Fruta

28 Entrante FESTIVO
Primero FESTIVO
Segundo FESTIVO
Postre FESTIVO

29 Entrante FESTIVO
Primero FESTIVO
Segundo FESTIVO
Postre FESTIVO

Entrante
Primero
Segundo
Postre

ALÉRGENOS



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

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Fabada vegetal
Segundo Lomo empanado casero con patatas
Postre Lácteo

2
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Fusi a la italiana
Segundo Pollo al horno con brócoli
Postre Fruta ECO

5
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Lentejas con verduras
Segundo Tortilla de patatas con queso fresco
Postre Fruta

6
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Macarrones integrales capresse
Segundo Pollo al horno con salteado de verduras
Postre Fruta

7
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Sopa de cocido
Segundo Alitas de pollo con patatas
Postre Fruta

8
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Ensalada de patatas con verduras y huevo
Segundo Arroz brut
Postre Lácteo

9
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Crema de legumbres ECO y verduras
Segundo Longanizas permitidas con pisto
Postre Fruta ECO

12
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Fideuà con verduras y soja
Segundo Lágrimas de pollo caseras
Postre Fruta

13
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Alubias con verduras
Segundo Pollo marinado con aros de cebolla
Postre Fruta

14
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Arroz a la cubana
Segundo Pollo al horno en salsa
Postre Fruta ECO

15
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Puré de verduras
Segundo Solomillo al horno con cous cous
Postre Lácteo

16
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Lentejas ECO con arroz
Segundo Tortilla de berenjenas con queso fresco
Postre Fruta

19
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Patatas al gratén
Segundo Pollo al horno en salsita de verduras y guisantes
Postre Fruta

20
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Sopa de cocido
Segundo Lomo a la plancha con samfaina
Postre Fruta

21
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Garbanzos ECO con verduras
Segundo Tortilla de patatas con jamón serrano
Postre Fruta ECO

22
Entrante Tosta de champiñones gratinados
Primero Arroz con verduras
Segundo Pollo al horno con patatas
Postre Lácteo

23
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Lágrimas de pollo caseras
Segundo Alubias con verduras
Postre Fruta

26
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Lentejas con verduras
Segundo Tortilla de patata con pan con aceite, sal y pimentón rojo
Postre Fruta

27
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Espaguetis con salsa de calabaza
Segundo Pavo al curry con patatas
Postre Fruta

28
Entrante FESTIVO
Primero FESTIVO
Segundo FESTIVO
Postre FESTIVO

29
Entrante FESTIVO
Primero FESTIVO
Segundo FESTIVO
Postre FESTIVO

30
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.

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1
Entrante Ensalada de col
Primero Fabada vegetal (150g 3R)
Segundo Lomo a la plancha con patatas asadas (35g 1R)
Postre Lácteo natural (1R) Pan (20g 1R)

2
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Fusilli a la italiana (180g 4R)
Segundo Bacalao a la vizcaína con brócoli
Postre Fruta ECO (100g 1R) Pan (20g 1R)

5
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Lentejas (150g 3R) con verduras y majado
Segundo Tortilla de patatas (120g 1R) con queso fresco
Postre Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

6
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Macarrones integrales (180g 4R) caprese
Segundo Gallineta al horno con salteado de verduras
Postre Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

7
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Sopa (90g 2R) de cocido con verduras ECO
Segundo Alitas de pollo con patatas (130g 2R)
Postre Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

8
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Ensaladilla (130g 2R)
Segundo Arroz brut (80g 2R)
Postre Lácteo natural (1R) Pan (20g 1R)

9
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Crema festival de legumbres (150g 3R) ECO
Segundo Longanizas permitidas con pisto
Postre Fruta ECO (200g 2R) Pan (20g 1R)

12
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Fideuà (135g 3R) de verduras y soja
Segundo Fingers de pescado
Postre Fruta (200g 2R) Pan (20g 1R)

13
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Alubias (150g 3R) con verduras
Segundo Pollo marinado con verduras asadas
Postre Fruta (200g 2R) Pan (20g 1R)

14
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Arroz a la cubana (160g 4R)
Segundo Merluza en salsa
Postre Fruta ECO (100g 1R) Pan (20g 1R)

15
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Puré de hortalizas (130g 2R)
Segundo Solomillo al horno con cous cous (90g 2R)
Postre Lácteo natural (1R) Pan (20g 1R)

16
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Lentejas (150g 3R) ECO estofadas con arroz integral (40g 1R)
Segundo Tortilla de berenjenas con queso fresco
Postre Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

19
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Patatas salteadas con verduras (105g 3R)
Segundo Merluza a la marinera con guisantes (100g 1R)
Postre Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

20
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Sopa (90g 2R) de cocido con garbanzos (50g 1R)
Segundo Lomo a la plancha con samfaina
Postre Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)

21
Entrante Ensalada fresca de temporada ECO
Primero Garbanzos (150g 3R) con verduras ECO
Segundo Tortilla de patatas (120g 1R) con loncha de jamón serrano
Postre Fruta ECO (100g 1R) Pan (20g 1R)

22
Entrante Champiñones gratinados
Primero Arroz (120g 3R) con verduras
Segundo Pollo al horno con patatas (70g 2R)
Postre Lácteo natural (1R)

23
Entrante Ensalada de col
Primero Merluza a la plancha
Segundo Alubias (150g 3R) con verduras
Postre Fruta (200g 2R) Pan (20g 1R)

26
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Lentejas (150g 3R) a la hortelana
Segundo Tortilla de patatas (120g 1R) con pan (20g 1R) con aceite y pimentón
Postre Fruta (100g 1R)

27
Entrante Ensalada fresca de temporada
Primero Espaguetis integrales (120g 3R) con salsa de calabaza
Segundo Pavo al curry con patatas (70g 2R)
Postre Fruta (100g 1R)

28
Entrante
Primero
Segundo
Postre

FESTIVO

29
Entrante
Primero
Segundo
Postre

FESTIVO

Entrante
Primero
Segundo
Postre