COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

MARÇ 2024
MENÚ BASAL

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi, Maduixot
Taronja i Poma

VALOR DIFERENCIAL

RECEPTA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTE ORGÀNIC · RECEPTA FOODIE · GASTRONOMIA TRADICIONAL · PRODUCTE DE TEMPORADA · PRODUCTE LOCAL KM. 0

AL·LERGÒGENS

API · CACAUETS · FRUITS DE PELA · SÈSAM · CRUSTACIS · OU · GLUTEN · PEIX · SOIA · MOL·LUSCOS · LACTIS · SULFITS · TRAMUSSOS · MOSTASSA

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

Disposem 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·lergògens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

Entrant					FESTIU
Primer					
Segon					
Postri					
Sopar					
Entrant	Encisam, tomàtiga, ceba, cogombre, pastanaga	Encisam, tomàtiga, ceba, blat dolç, cogombre, remolatxa	Amanida de verdures de temporada	Encisam, pastanaga, tomàtiga i espàrrecs	Encisam, tomàtiga, olives, blat dolç, pastanaga
Primer	Pasta en salsa de formatge	Fabada vegetal	Sopa d'olla	Crema festival de llegums amb tostons	Rabes a l'andalusa (Inf.: Nuggets de peix)
Segon	Remenat de patates i pernil	Abadejo a la biscaina	Pollastre rostit al forn amb patates	Mandonguilles a la jardinera	Arròs a la cubana (tomàtiga i ou)
Postri	Fruita	Fruita	Fruita	Iogur natural	Fruita
Sopar	Crema de verdures Carn blanca / Fruita	Sopa de quinoa Quesadillas casolanes / Fruita	Xips de moniato al forn Carn roja magra / Fruita	Escalivada Truita de pernil dolç / Fruita	Patates farcides d'espinacs Bruquetes de tofu / Fruita
Entrant	Amanida fresca ecològica	Amanida de verdures de temporada	Encisam, tomàtiga, olives, pebre vermel i pastanaga	Amanida de verdures de temporada	Encisam, pastanaga, tomàtiga i espàrrecs
Primer	Llenties amb carbassa	Sopa d'olla	Potatge de cigrons amb espinacs	Arròs amb costelles, all i carxofes	Espaguetis integrals a la napolitana
Segon	Truita de patata amb samfaina natural	Cuixa a la italiana amb pebrots	Rellom al forn amb patates	Fingers de formatge	Lluç amb salsa mery amb carabassò a la planxa
Postri	Fruita ECO	Fruita	Fruita	Lacti	Fruita
Sopar	Endívia amb anxova Carxofes farcides de quinoa i verdures / Fruita	Bajoqueta saltejada Peix al papillote / Fruita	Xampinyons gratinats Broquetes de titot / Fruita	Bròquil al vapor Peix blanc / Fruita	Sopa de verdures Torrada de mostassa, formatge i alvocat / Fruita
Entrante	Encisam, tomàtiga, olives, pinya	Encisam, pastanaga, tomàtiga i espàrrecs	Amanida de verdures de temporada	Amanida amb fruita	Hummus de cigrons
Primer	Macarrons integrals a la italiana (tomàtiga, formatge)	Crema mediterrània de verdures de temporada	Arròs brut	Llentilles a la jardinera	Guisat de patata i sepia
Segon	Rodanxa de lluç amb pastanaga vichy	Salsitxes de porc amb tomàtiga	Truita de formatge	Polit al curri amb cous cous	Pizza margarida
Postri	Fruita	Fruita	Fruita	Lacti	Fruita
Sopar	Saltat de carabassò, pastanaga i quinoa Bruquetes de tofu / Fruita	Wok de verdures Peix blanc / Fruita	Carabassò a la plantxa Hamburguesa de llegums / Fruita	Torrada de tomàtiga, formatge fresc i anxoves Carn blanca / Fruita	Minestra saltejada Ous al plat amb verdures / Fruita
Entrant	Encisam, pastanaga, tomàtiga i espàrrecs	Encisam, tomàtiga, olives, panses, pastanaga	Nachos amb formatge		
Primer	Crema de pésols amb mozzarella	Espirals amb tomàtiga i tonyina	Arròs de peix amb all i oli	FESTIU	FESTIU
Segon	Truita paisana amb pernil	Ragout de carn amb patates	Croquetes variades		
Postri	Fruita	Fruita	Gelat		
Sopar	Sopa de quinoa Carn blanca / Fruita	Coliflor amb patata Quesadillas casolanes / Fruita	Panolla amb sal Croquetes casolanes de peix / Fruita		

DIA DE LA TRUITA DE PATATA

MENÚ ESPECIAL PASQUA

KCAL · PROT · CA · FE · HDC · LIP

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

MARZO 2024
MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi, Fresón
Naranja y Manzana

VALOR DIFERENCIAL

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTOS ORGÁNICO · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS DE CÁSCARA · SÉSAMO · CRUSTÁCEOS · HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS · LÁCTEOS · SULFITOS · ALTRAMUCES · 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 mediterranea 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 dia a la semana.

Entrante					KCAL
Primero					PROT
					CA
					FE
Segundo					HDC
Postre					LIP
Cena					
Entrante	Lechuga, tomate, cebolla, pepino, zanahoria	Lechuga, tomate, cebolla, maíz, pepino, remolacha	Ensalada de verduras de temporada	Lechuga, zanahoria, tomate y espárragos	Lechuga, tomate, aceitunas, maíz y zanahoria
Primero	Espirales en salsa de queso	Fabada vegetal	Sopa de cocido	Crema festival de legumbres con tostones	Rabas a la andaluza (inf: Nuggets de pescado)
Segundo	Revuelto de patatas y jamón serrano	Bacalao a la vizcaína	Pollo asado con patatas	Albóndigas a la jardinera	Arroz a la cubana (tomate y huevo)
Postre	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur natural	Fruta
Cena	Crema de verduras Carne blanca / Fruta	Sopa de quinoa Quesadillas caseras / Fruta	Chips de boniato al horno Carne roja magra / Fruta	Escalivada Tortilla de jamón york / Fruta	Patatas rellenas de espinacas Brocheta de tofu / Fruta
Entrante	Ensalada fresca ecológica	Ensalada de verduras de temporada	Lechuga, tomate, aceitunas, pimiento y zanahoria	Ensalada de verduras de temporada	Lechuga, zanahoria, tomate y espárragos
Primero	Lentejas con calabaza	Sopa de cocido	Potaje de garbanzos con espinacas	Arroz con costillas, ajetes y alcachofas	Espaguetis integrales a la napolitana
Segundo	Tortilla de patata con pisto natural	Contramuslo a la italiana con pimientos	Solomillo al horno con patatas	Fingers de queso	Merluza en salsa mery con calabacín a la plancha
Postre	Fruta ECO	Fruta	Fruta	Lácteo	Fruta
Cena	Endivia con anchoa Alcachofas rellenas de quinoa y verdurita / Fruta	Judías verdes salteadas Pescado al papillote / Fruta	Champiñones gratinados Brochetas de pavo / Fruta	Brócoli al vapor Pescado blanco / Fruta	Sopa de verduras Tosta de mostaza, queso y aguacate / Fruta
Entrante	Lechuga, tomate, aceitunas, piña	Lechuga, zanahoria, tomate y espárragos	Ensalada de verduras de temporada	Ensalada con fruta	Hummus de garbanzos
Primero	Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)	Crema mediterránea de verduras de temporada	Arroz brut	Lentejas a la jardinera	Guiso de patata y sepia
Segundo	Rodaja de merluza con zanahoria vichy	Salchichas de cerdo con tomate	Tortilla de queso	Pavo al curry con cous cous	Pizza margarita
Postre	Fruta	Fruta	Fruta	Lácteo	Fruta
Cena	Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Brocheta de tofu / Fruta	Wok de verduras Pescado blanco / Fruta	Calabacín a la plancha Hamburguesa de legumbres / Fruta	Tostada de tomate, queso fresco y anchoas Carne blanca / Fruta	Menestra salteada Huevos al plato con verduras / Fruta
Entrante	Lechuga, zanahoria, tomate y espárragos	Lechuga, tomate, aceitunas, pasas y zanahoria	Nachos con queso		
Primero	Crema de guisantes con mozarella	Espirales con tomate y atún	Arroz de pescado con ajo aceite	FESTIVO	FESTIVO
Segundo	Tortilla paisana con jamón serrano	Ragout de cerdo con patatas	Croquetas variadas		
Postre	Fruta	Fruta	Helado		
Cena	Wok de verduras Pescado azul / Fruta	Coliflor con patata Quesadillas caseras / Fruta	Mazorca de maíz con sal Croquetas caseras de pescado / Fruta		

DÍA DE LA TORTILLA DE PATATA

MENÚ ESPECIAL PASCUA

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

MARZO 2024 SIN GLUTEN

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi, Fresón
Naranja y Manzana

ALÉRGENOS

APIO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, HUEVO, CRUSTÁCEOS, LÁCTEOS, SULFITOS, SOJA, GLUTEN, PESCADO, MOLUSCOS, ALTRAMUCES, MOSTAZA

Entrante	Entrante	Entrante	Entrante	Entrante
Primero	Primero	Primero	Primero	Primero FESTIVO
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Pasta sin gluten con salsa de quesos	Primero: Fabada vegetal	Primero: Sopa de cocido con pasta sin gluten	Primero: Crema de legumbres ECO permitidas y verduras	Primero: Merluza a la plancha
Segundo: Revuelto de huevos con patatas y jamón	Segundo: Bacalao al horno con tomate y pimientos	Segundo: Pollo al horno con patatas	Segundo: Pollo guisado con verduras	Segundo: Arroz a la cubana
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo (sin gluten)	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Legumbres con verduras	Primero: Sopa de cocido con pasta sin gluten	Primero: Garbanzos ECO con espinacas	Primero: Arroz con costillas, alcachofas y ajetes	Primero: Pasta sin gluten a la napolitana
Segundo: Tortilla de patata con pisto	Segundo: Contramuslo con pimientos	Segundo: Solomillo al horno con patatas	Segundo: Pechuga de pollo	Segundo: Merluza a la plancha con calabacín
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo (sin gluten)	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Pasta sin gluten a la italiana	Primero: Crema de verduras	Primero: Arroz brut (embutidos permitidos)	Primero: Garbanzos con verduras	Primero: Guisado de sepia y rape con patatas
Segundo: Merluza al horno con zanahoria vichy	Segundo: Longanizas permitidas con tomate	Segundo: Tortilla de queso	Segundo: Pavo en salsa con quinoa (sin gluten)	Segundo: Pizza sin gluten
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo (sin gluten)	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Nachos con queso	Entrante	Entrante
Primero: Crema de guisantes	Primero: Pasta sin gluten con tomate y atún	Primero: Arroz meloso de rape	Primero FESTIVO	Primero FESTIVO
Segundo: Tortilla paisana con queso	Segundo: Magro con salsa permitida y quinoa (sin gluten)	Segundo: Fiambres permitidos	Segundo	Segundo
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Postre especial permitido	Postre	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, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

MARZO 2024 SIN LACTOSA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi, Fresón
Naranja y Manzana

ALÉRGENOS

APIO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, HUEVO, CRUSTÁCEOS, LÁCTEOS, SULFITOS, SOJA, GLUTEN, PESCADO, MOLUSCOS, ALTRAMUCES, MOSTAZA

Entrante	Entrante	Entrante	Entrante	Entrante
Primero	Primero	Primero	Primero	Primero FESTIVO
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Espirales con verduras	Primero: Fabada vegetal	Primero: Sopa de cocido (embutidos permitidos)	Primero: Crema de legumbres ECO permitidas y verduras	Primero: Rabas enharinados caseros
Segundo: Revuelto de huevos con patatas y jamón	Segundo: Bacalao al horno con tomate y pimientos	Segundo: Pollo al horno con patatas	Segundo: Pollo guisado con verduras	Segundo: Arroz a la cubana
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Lentejas con verduras	Primero: Sopa de cocido (embutidos permitidos)	Primero: Garbanzos ECO con espinacas	Primero: Arroz con costillas, alcachofas y ajetes	Primero: Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos)
Segundo: Tortilla de patata con pisto	Segundo: Contramuslo con pimientos	Segundo: Pollo al horno con patatas	Segundo: Pechuga de pollo	Segundo: Merluza a la plancha con calabacín
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Macarrones integrales a la italiana (sin lácteos)	Primero: Crema de verduras	Primero: Arroz brut (embutidos permitidos)	Primero: Lentejas con verduras	Primero: Guisado de sepia y rape con patatas
Segundo: Merluza al horno con zanahoria vichy	Segundo: Pollo a la plancha con tomate	Segundo: Tortilla de york	Segundo: Pavo en salsa con cous cous	Segundo: Pizza de tomate y verduras
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Nachos con queso	Entrante	Entrante
Primero: Crema de guisantes	Primero: Macarrones tomate y atún (sin lácteos)	Primero: Arroz meloso de rape	Primero FESTIVO	Primero FESTIVO
Segundo: Tortilla paisana con queso	Segundo: Magro en salsa permitida con noodles	Segundo: Fiambres permitidos	Segundo	Segundo
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Postre especial permitido	Postre	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, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

MARZO 2024 SIN SOJA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi, Fresón
Naranja y Manzana

ALÉRGENOS

APIO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, HUEVO, CRUSTÁCEOS, LÁCTEOS, SULFITOS, SOJA, GLUTEN, PESCADO, MOLUSCOS, ALTRAMUCES, MOSTAZA

Entrante	Entrante	Entrante	Entrante	Entrante
Primero	Primero	Primero	Primero	Primero FESTIVO
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Pasta especial con salsa de quesos	Primero: Fabada vegetal	Primero: Sopa de ave con pasta especial	Primero: Crema de verduras	Primero: Rabas enharinados caseros
Segundo: Revuelto de huevos con patatas y jamón	Segundo: Bacalao al horno con tomate y pimientos	Segundo: Pollo al horno con patatas	Segundo: Pollo guisado con verduras	Segundo: Arroz a la cubana
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Legumbres con verduras	Primero: Sopa de ave con pasta especial	Primero: Garbanzos ECO con espinacas	Primero: Arroz con carne	Primero: Pasta especial a la napolitana
Segundo: Tortilla de patata con pisto	Segundo: Contramuslo con pimientos	Segundo: Pollo al horno con patatas	Segundo: Pechuga de pollo	Segundo: Merluza a la plancha con calabacín
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Pasta especial a la italiana	Primero: Crema de verduras	Primero: Arroz brut (embutidos permitidos)	Primero: Lentejas con verduras	Primero: Guisado de sepia y rape con patatas
Segundo: Merluza al horno con zanahoria vichy	Segundo: Pollo a la plancha con tomate	Segundo: Tortilla de queso	Segundo: Pavo en salsa con quinoa	Segundo: Pizza de tomate y verduras
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Nachos con queso	Entrante	Entrante
Primero: Crema de guisantes	Primero: Pasta especial tomate y atún	Primero: Arroz meloso de rape	Primero FESTIVO	Primero FESTIVO
Segundo: Tortilla paisana con queso	Segundo: Magro en salsa permitida con quinoa	Segundo: Fiambres permitidos	Segundo	Segundo
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Postre especial permitido	Postre	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, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

MARZO 2024 SIN HUEVO

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi, Fresón
Naranja y Manzana

ALÉRGENOS

APIO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, HUEVO, CRUSTÁCEOS, LÁCTEOS, SULFITOS, SOJA, GLUTEN, PESCADO, MOLUSCOS, ALTRAMUCES, MOSTAZA

Entrante	Entrante	Entrante	Entrante	Entrante
Primero	Primero	Primero	Primero	Primero FESTIVO
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Pasta especial con salsa de quesos	Primero: Fabada vegetal	Primero: Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial	Primero: Crema de legumbres ECO y verduras	Primero: Merluza a la plancha
Segundo: Tortilla (harina garbanzos) de patatas con jamón serrano	Segundo: Bacalao al horno con tomate y pimientos	Segundo: Pollo al horno con patatas	Segundo: Albóndigas permitidas guisadas con verduras	Segundo: Arroz a la cubana
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Lentejas con verduras	Primero: Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial	Primero: Garbanzos ECO con espinacas	Primero: Arroz con costillas, alcachofas y ajetes	Primero: Pasta especial a la napolitana
Segundo: Tortilla de harina de garbanzos con patatas con pisto	Segundo: Contramuslo con pimientos	Segundo: Solomillo al horno con patatas	Segundo: Pechuga de pollo	Segundo: Merluza a la plancha con calabacín
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Pasta especial a la italiana	Primero: Crema de verduras	Primero: Arroz brut (embutidos permitidos)	Primero: Lentejas con verduras	Primero: Guisado de sepia y rape con patatas
Segundo: Merluza al horno con zanahoria vichy	Segundo: Longanizas permitidas con tomate	Segundo: Tortilla (harina de garbanzos) de queso	Segundo: Pavo en salsa con cous cous	Segundo: Pizza permitida de queso
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Nachos con queso	Entrante	Entrante
Primero: Crema de guisantes	Primero: Pasta especial tomate y atún	Primero: Arroz meloso de rape	Primero FESTIVO	Primero FESTIVO
Segundo: Tortilla (harina de garbanzos) de patata con queso	Segundo: Magro en salsa permitida con pasta especial	Segundo: Fiambres permitidos	Segundo	Segundo
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Postre especial permitido	Postre	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, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

MARZO 2024 SIN PESCADO

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi, Fresón
Naranja y Manzana

ALÉRGENOS

APIO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, HUEVO, CRUSTÁCEOS, LÁCTEOS, SULFITOS, SOJA, GLUTEN, PESCADO, MOLUSCOS, ALTRAMUCES, MOSTAZA

Entrante	Entrante	Entrante	Entrante	Entrante
Primero	Primero	Primero	Primero	Primero FESTIVO
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo	Segundo
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Espirales con salsa de quesos	Primero: Fabada vegetal	Primero: Sopa de cocido	Primero: Crema de legumbres ECO y verduras	Primero: Lágrimas de pollo caseras
Segundo: Revuelto de huevos con patatas y jamón	Segundo: Pollo al horno con tomate y pimientos	Segundo: Pollo al horno con patatas	Segundo: Albóndigas guisadas con verduras	Segundo: Arroz a la cubana
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Lentejas con verduras	Primero: Sopa de cocido	Primero: Garbanzos ECO con espinacas	Primero: Arroz con costillas, alcachofas y ajetes	Primero: Espaguetis integrales a la napolitana
Segundo: Tortilla de patata con pisto	Segundo: Contramuslo con pimientos	Segundo: Solomillo al horno con patatas	Segundo: Fingers de queso	Segundo: Pollo a la plancha con calabacín
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada
Primero: Macarrones integrales a la italiana	Primero: Crema de verduras	Primero: Arroz brut	Primero: Lentejas con verduras	Primero: Crema de verduras
Segundo: Pollo a la plancha con zanahoria vichy	Segundo: Longanizas permitidas con tomate	Segundo: Tortilla de queso	Segundo: Pavo en salsa con cous cous	Segundo: Pizza margarita
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Lácteo	Postre: Fruta
Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Ensalada fresca de temporada	Entrante: Nachos con queso	Entrante	Entrante
Primero: Crema de guisantes	Primero: Macarrones a la italiana	Primero: Arroz con verduras	Primero FESTIVO	Primero FESTIVO
Segundo: Tortilla paisana con queso	Segundo: Magro en salsa permitda con noodles	Segundo: Fiambres permitidos	Segundo	Segundo
Postre: Fruta	Postre: Fruta	Postre: Helado	Postre	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, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

MARZO 2024 DIABÉTICO (6R)

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Pera, Kiwi, Fresón
Naranja y Manzana

ALÉRGENOS

APIO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, HUEVO, CRUSTÁCEOS, LÁCTEOS, SULFITOS, SOJA, GLUTEN, PESCADO, MOLUSCOS, ALTRAMUCES, MOSTAZA

Entrante				
Primero				FESTIVO
Segundo				
Postre				
Entrante	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada
Primero	Espirales con salsa de quesos (135g 3R)	Fabada vegetal (150g 3R)	Sopa (90g 2R) de cocido	Crema festival de las legumbres (150g 3R)	Merluza a la plancha
Segundo	Revuelto de huevos con patatas (65g 1R) y jamón	Bacalao a la vizcaína	Pollo asado con patatas asadas (70g 2R)	Albóndigas en salsa con patatas (30g 2 R)	Arroz a la cubana (160g 4R)
Postre	Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	Lácteo desnatado (1R) Pan (20g 1R)	Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)
Entrante	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas (150g 3R) con verduras	Sopa (135g 3R) de cocido	Potaje de garbanzos (150g 3R) con espinacas	Arroz con costillas, alcachofas y ajetes (160 4R)	Espaguetis integrales a la napolitana(180g 4R)
Segundo	Tortilla de patatas (120g 1R) con pisto natural	Contramuslo con pimientos	Solomillo al horno con patatas asadas (70g 2R)	Pechuga de pollo	Merluza en salsa mery con calabacín plancha
Postre	Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)	Fruta (100g 1R)	Lácteo desnatado (1R) Pan (20g 1R)	Fruta (100g 1R)
Entrante	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada
Primero	Macarrones integrales a la italiana (180g 4R)	Crema de verduras (150g 3R)	Arroz brut (120g 3R)	Lentejas (150g 3R) a la jardinera	Guisado de sepia y rape con patatas (150g 3R)
Segundo	Merluza horno con zanahoria vichy	Longanizas con tomate	Tortilla de queso y patata (120g 1R)	Pavo en salsa con cous cous (45g 1R)	Pizza margarita (80g sin borde 2R)
Postre	Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)	Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	Lácteo desnatado (1R) Pan (20g 1R)	Fruta (100g 1R)
Entrante	Ensalada fresca de temporada	Ensalada fresca de temporada	Nachos (40g 2R) con queso		
Primero	Crema de guisantes (200g 2R)	Macarrones con tomate y atún (135g 3R)	Arroz meloso de rape (80g 2R)	FESTIVO	FESTIVO
Segundo	Tortilla paisana (120g 1R) con queso	Ragout de cerdo con patatas (30g 1R)	Fiambres permitidos		
Postre	Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)	Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)	Lácteo desnatado (1R)		

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 mediterranea 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 dia a la semana.