

**MAIG 2024  
 MENÚ BASAL**

**FRUITES DE TEMPORADA:**  
 Maduixa, Poma, Pera,  
 Taronja, Kiwi i Plàtan

**VALOR DIFERENCIAL**

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

**AL·LERGÒGENS**

API  
 CACALETES  
 FRUITS DE PELLA  
 SÈSAM  
 CRUSTACIS  
 OVI  
 GLUTEN  
 PEIX  
 SOIA  
 MOLLUSCOS  
 LACTIS  
 SULFIT  
 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·lèrgogens 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

**FESTIU**

Entrant	Amanida amb fruita	KCAL
Primer	Llenties a l'hortolana ECO	PROT
Segon	Truita d'espínacs amb tomàtiga en oli d'alfòbega	CA
Prostri	logurt Artesà	FE
Sopar	Espàrrecs amb pernil Lluç amb albergínia a la mel / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal, tomàtiga i formatge	PROT
Segon	Fingers de peix amb bròquil	CA
Prostri	Fruita ECO	FE
Sopar	Crema de carbassó Llonganissa de pollastre / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Nachos amb formatge	KCAL
Primer	Amanida d'espíral amb vegetals, tomàtiga cherry i formatge	PROT
Segon	Truita de tonyina amb carbassó	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Bullit de verdures Carn blanca / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, blat dolç i pastanaga	KCAL
Primer	Crema mediterrània amb verdures de temporada amb tostons	PROT
Segon	Ragout de magre amb cous cous	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Xips de moniato al forn Peix a la llima / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Cigrons amb verdures	PROT
Segon	Pizza cassolana artesana	CA
Prostri	Fruita ECO	FE
Sopar	Bròquil al vapor Peix blanc / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Arròs a la cubana (tomàtiga i ou)	PROT
Segon	Lluç empanat amb tirabeques saltats	CA
Prostri	Lacti	FE
Sopar	Minestra saitejada Carn blanca magra / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida d'encisams variades, olives i cherrys	KCAL
Primer	Fesols blancs guisats a la vinagreta ECO	PROT
Segon	Aletes de pollastre a la BBQ amb patates	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Escalivada Peix al papillote / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, pastanaga i olives	KCAL
Primer	Llenties pardinas estofades ECO	PROT
Segon	Truita de patata amb formatge fresc	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Broquetes de verdures Carn d'au / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, pebre vermell, tomàtiga i pastanaga	KCAL
Primer	Sopa d'au	PROT
Segon	Escalopa de llonganissa (empanat casolà) amb samfaina	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Albergínia gratinada al forn Hamburguesa de lluç / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida completa amb verat	KCAL
Primer	Arròs a banda	PROT
Segon	Pizza cassolana artesana (Plat únic)	CA
Prostri	Fruita ECO	FE
Sopar	Graellada de verdures Remenat d'all tendres / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Cigrons amb verdures	PROT
Segon	Pollastre al forn amb patates rostides	CA
Prostri	logur natural	FE
Sopar	Cous cous amb especíes Peix blau / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, espàrrecs, blat dolç i remolatxa	KCAL
Primer	Espaguetis a la carbonara	PROT
Segon	Lluç a la provençal amb carloteta	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Amanida completa Carn blanca magra / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, blat dolç i pastanaga	KCAL
Primer	Arròs tres delícies	PROT
Segon	Abadejo a la biscaina	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Gaspaxo Carn magra de porc / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Crema de fesols i verdures	PROT
Segon	Goulash de titot amb blat tendre	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Caldo murcià Peix a la llima / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, olives, ceba, blat dolç i remolatxa	KCAL
Primer	Fideuà de verdures amb salsa de soja	PROT
Segon	Hamburguesa a la planxa amb patates	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Taboule de couscous Mandonguilles vegetals / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, ceba, cogombre i pastanaga	KCAL
Primer	Lasanya casolana (magre, verdura, llet, farina, formatge)	PROT
Segon	Rabes a l'andalusa (Infantil: Nuggets de peix) amb salsa tàrtara	CA
Prostri	logur natural	FE
Sopar	Ceba tendra i pebre vermell plantxa Carn blanca / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Llenties amb verdures amb arròs integral	PROT
Segon	Truita de carbassó amb formatge manxec	CA
Prostri	Fruita ECO	FE
Sopar	Crema de carbassó Truita de ceba / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Sopa minestrone	PROT
Segon	Truita de patata amb pernil	CA
Prostri	Fruita ECO	FE
Sopar	Carabasseta a la planxa Peix a la llima / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, olives, blat dolç i pastanaga	KCAL
Primer	Ensalada de pasta amb vegetals i formatge	PROT
Segon	Lloms de lluç a la marinera	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Tosta d'hummus Carn blanca / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Encisam, tomàtiga, olives, ceba, blat dolç i palets de cranc	KCAL
Primer	Cigrons amb verdures	PROT
Segon	Pollastre tikka masala amb arròs basmati	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Patates al gratén Remenat de verdures / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Amanida fresca ecològica	KCAL
Primer	Crema de porros, carbassa i pera	PROT
Segon	San Jacobo amb dacs saitejada	CA
Prostri	Fruita	FE
Sopar	Bajoqueta saitejada Carn magra de porc / Fruita	HDC
		LIP

Entrant	Enciam, tomàtiga, blat dolç, pastanaga, olives i tonyina	KCAL
Primer	Combinat (cèrcols de ceba, fingers de formatge i patates tex-mex)	PROT
Segon	Arròs amb pollastre de corral i alvocat	CA
Prostri	Gelat	FE
Sopar	Wok de verdures Ovi / Fruita	HDC
		LIP

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Fresa, Manzana, Pera, Naranja, Kiwi y Plátano

**VALOR DIFERENCIAL**

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

**ALÉRGENOS**

AJO | CACAHUETES | FRUTOS DE CÁSCARA | SÉSAMO | CRUSTÁCEOS  
HUEVO | GLUTEN | PESCADO | SOJA | MOLUSCOS  
LÁCTEOS | SULFITOS | ALUBIAS | MOSTAZA

Avda. 1<sup>o</sup> 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

**FESTIVO**

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

**ALÉRGENOS**

- ARROZ
- CACAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- HUEVO
- CRUSTÁCEOS
- LÁCTEOS
- SULFITOS
- SOJA
- GLUTEN
- PESCADO
- MOLUSCOS
- ALTRAMUCCES
- MOSTAZA

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

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

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

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante	
FESTIVO	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Tortilla de espinacas con tomate
Postre	Lácteo (sin gluten)

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Pasta sin gluten con boloñesa vegetal
Segundo	Pescado enharinado (maizena) con brócoli
Postre	Fruta

Entrante	Nachos con queso
Primero	Ensalada de pasta sin gluten
Segundo	Tortilla de atún con calabacín
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de verduras
Segundo	Ragout de magro con quinoa (sin gluten)
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pizza sin gluten ingredientes permitidos
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Merluza enharinada (maizena) con tirabeques
Postre	Lácteo (sin gluten)

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Alubias con verduras ECO
Segundo	Alitas de pollo con patatas
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos con verduras ECO
Segundo	Tortilla de patata con queso fresco
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Sopa de ave con pasta sin gluten
Segundo	Lomo rebozado casero (maizena) con samfaina
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada completa
Primero	Arroz a banda
Segundo	--
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo al horno con patatas asadas
Postre	Lácteo (sin gluten)

Entrante	Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur
Primero	Pasta sin gluten con salsa secreta permitida
Segundo	Merluza al horno con zanahoria
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Arroz tres delicias
Segundo	Bacalao al horno con tomate y pimientos
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de alubias y verduras
Segundo	Pavo con salsa permitida con quinoa (sin gluten)
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Fideuà (pasta sin gluten) con verduras
Segundo	Hamburguesa permitida con patatas
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Pasta sin gluten boloñesa permitida
Segundo	Pescado enharinado (maizena)
Postre	Lácteo (sin gluten)

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Puré de legumbres permitidas
Segundo	Tortilla de calabacín con queso
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Sopa minestrone (pasta sin gluten)
Segundo	Tortilla de patata con jamón serrano
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Ensalada de pasta sin gluten con vegetales y queso
Segundo	Merluza a la marinera
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo en salsa permitida con arroz basmati
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de verduras
Segundo	Carne empanada (maizena) con maíz
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Patatas asadas tex-mex
Segundo	Arroz de pollo y aguacate
Postre	Lácteo (sin gluten)

**ALÉRGENOS**

- ARROZ
- CACAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- HUEVO
- CRUSTÁCEOS
- LÁCTEOS
- SULFITOS
- SOJA
- GLUTEN
- PESCADO
- MOLUSCOS
- ALTRAMUCCES
- MOSTAZA

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

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

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

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

**FESTIVO**

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre



## FRUTAS DE TEMPORADA:

Fresa, Manzana, Pera,  
Naranja, Kiwi y Plátano

## ALÉRGENOS



Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
FESTIVO
Primero
Segundo
Postre

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla de espinacas con tomate
Postre	Lácteo

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Pasta especial con tomate y queso
Segundo	Pescado enharinado con brócoli
Postre	Fruta

Entrante	Nachos con queso
Primero	Ensalada de pasta especial con vegetales, cherrys y queso
Segundo	Tortilla de atún con calabacín
Postre	Fruta

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

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Panini ingredientes permitidos
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Merluza enharinada con tirabeques
Postre	Lácteo

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Alubias con verduras ECO
Segundo	Alitas de pollo con patatas
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas con verduras ECO
Segundo	Tortilla de patata con queso fresco
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Sopa de ave con pasta especial
Segundo	Pollo empanado casero con samfaina
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada completa
Primero	Arroz a banda
Segundo	--
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo al horno con patatas asadas
Postre	Lácteo

Entrante	Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur
Primero	Pasta especial con salsa permitida
Segundo	Merluza al horno con zanahoria
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Arroz tres delicias
Segundo	Bacalao al horno con tomate y pimientos
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de alubias y verduras
Segundo	Pavo en salsa permitida con trigo tierno
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Fideuà (pasta especial) con verduras
Segundo	Hamburguesa permitida con patatas
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Pasta especial con boloñesa permitida
Segundo	Pescado enharinado
Postre	Lácteo

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas ECO con arroz
Segundo	Tortilla de calabacín con queso
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Sopa minestrone (caldo de ave) pasta especial
Segundo	Tortilla de patata con jamón serrano
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Ensalada de pasta especial con vegetales y queso
Segundo	Merluza a la marinera
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo en salsa permitida con arroz basmati
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de verduras
Segundo	Carne empanada con maíz
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Patatas asadas tex-mex y aros de cebolla
Segundo	Arroz de pollo y aguacate
Postre	Lácteo

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.

**ALÉRGENOS**

- ARROZ
- CACAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- HUEVO**
- CRUSTÁCEOS
- LÁCTEOS
- SULFITOS
- SOJA
- GLUTEN
- PESCADO
- MOLUSCOS
- ALTRAMUCCES
- MOSTAZA

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

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

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

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
FESTIVO
Primero
Segundo
Postre

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla (harina de garbanzos) de espinacas con tomate
Postre	Lácteo

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Pasta especial con boloñesa vegetal
Segundo	Pescado enharinado (sin huevo) con brócoli
Postre	Fruta

Entrante	Nachos con queso
Primero	Ensalada de pasta especial con vegetales, cherrys y queso
Segundo	Tortilla de harina de garbanzos con atún con calabacín
Postre	Fruta

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

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pizza ingredientes permitidos
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Arroz con tomate
Segundo	Merluza enharinada (sin huevo) con tirabeques
Postre	Lácteo

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Alubias con verduras ECO
Segundo	Alitas de pollo con patatas
Postre	Fruta

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

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Sopa de ave con pasta especial
Segundo	Lomo empanado casero (sin huevo) con samfaina
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada completa (sin huevo duro)
Primero	Arroz a banda
Segundo	--
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo al horno con patatas asadas
Postre	Lácteo

Entrante	Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur
Primero	Pasta especial con salsa secreta
Segundo	Merluza al horno con zanahoria
Postre	Fruta

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

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de alubias y verduras
Segundo	Pavo en salsa permitida con trigo tierno
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Fideuà (pasta especial) con verduras y soja
Segundo	Hamburguesa permitida con patatas
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Pasta especial con boloñesa permitida
Segundo	Pescado enharinado (sin huevo)
Postre	Lácteo

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas ECO con arroz
Segundo	Tortilla de harina de garbanzos con calabacín con queso
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Sopa minestrone (caldo de ave) pasta especial
Segundo	Tortilla de harina de garbanzos con patatas jamón
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Ensalada de pasta especial con vegetales y queso
Segundo	Merluza a la marinera
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo en salsa permitida con arroz basmati
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de verduras
Segundo	Carne empanada con maíz
Postre	Fruta

Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Patatas asadas tex-mex y aros de cebolla
Segundo	Arroz de pollo y aguacate
Postre	Lácteo

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

**FESTIVO**

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Lentejas con verduras

Tortilla de espinacas con tomate

Lácteo

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Macarrones integrales con boloñesa vegetal

Lágrimas de pollo empanado con brócoli

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Nachos con queso

Ensalada de espirales, vegetales, cherrys y queso

Tortilla francesa con calabacín

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Crema de verduras

Magro en salsa permitida con cous cous

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Garbanzos con verduras

Pizza ingredientes permitidos

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Arroz a la cubana

Carne empanada con tirabeques

Lácteo

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Alubias con verduras ECO

Alitas de pollo con patatas

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Lentejas con verduras ECO

Tortilla de patata con queso fresco

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Sopa de ave

Lomo empanado casero con samfaina

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada completa (sin caballa)

Arroz de verduras y legumbres

--

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Garbanzos con verduras

Pollo al horno con patatas asadas

Lácteo

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur

Espaguetis con salsa de calabacín

Carne blanca a la plancha con zanahoria

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Arroz con verduras

Pollo al horno con tomate y pimientos

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Crema de alubias y verduras

Goulash de pavo con trigo tierno

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Fideuà con verduras y soja

Hamburguesa permitida con patatas

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Pasta con boloñesa

Nuggets de pollo

Lácteo

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Lentejas ECO con arroz

Tortilla de calabacín con queso

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Sopa minestrone

Tortilla de patata con jamón serrano

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Ensalada de coditos con vegetales y queso

Pollo al horno con verduras

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Garbanzos con verduras

Pollo en salsa permitida con arroz basmati

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Crema de verduras

Carne empanada con maíz

Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Ensalada fresca de temporada

Combo (aros, fingers, patatas tex mex)

Arroz de pollo y aguacate

Lácteo

**FRUTAS DE TEMPORADA:**  
 Fresa, Manzana, Pera, Naranja, Kiwi y Plátano

**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	
FESTIVO	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Lentejas con verduras (150g 3R)
Segundo
Tortilla de espinacas con tomate
Postre
Lácteo desnatado (1R) Pan (40g 2R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada ECO
Primero
Pasta con boloñesa vegetal (180g 4R)
Segundo
Pescado a la plancha con brócoli
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Nachos (20g 1R) con queso
Primero
Ensalada de espirales (135 3R) con vegetales, cherrys y queso
Segundo
Tortilla de atún con calabacín
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Crema de verduras (patata 130g 2R)
Segundo
Ragout de magro con cous cous (45g 1R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Garbanzos (150g 3R) con verduras
Segundo
Pizza (80gr 2R)
Postre
Fruta (100g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Arroz a la cubana (160g 4R)
Segundo
Merluza a la plancha con tirabeques
Postre
Lácteo desnatado (1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Alubias con verduras (150g 3R)
Segundo
Alitas de pollo con patatas (70g 2R)
Postre
Fruta (100g 1R)

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

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa de ave (135g 3R)
Segundo
Lomo a la plancha con samfaina
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)

Entrante
Ensalada completa
Primero
Arroz a banda (160g 4R)
Segundo
--
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Garbanzos ECO con verduras (150g 3R)
Segundo
Pollo al horno con patatas (70g 2R)
Postre
Lácteo desnatado (1R)

Entrante
Bastoncitos de zanahoria con salsa de yogur
Primero
Espaguetis (180g 4R) con salsa de calabacín
Segundo
Merluza al horno con zanahoria
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Arroz tres delicias (160g 4R)
Segundo
Bacalao al horno con tomate y pimientos
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Crema de verduras (patata 130g 2R)
Segundo
Pavo con salsa permitida con trigo (80g 2R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Fideuà (135g 3R) con verduras y soja
Segundo
Hamburguesa permitida con patatas (70g 2R)
Postre
Fruta (100g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Pasta con boloñesa (135g 3R)
Segundo
Rabas andaluza (120g 1R)
Postre
Lácteo desnatado (1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Lentejas con verduras (150g 3R) y arroz (80g 2R)
Segundo
Tortilla de patata y calabacín (120g 1R) con queso
Postre
Fruta (100g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Sopa minestrone (90g 2R)
Segundo
Tortilla de patata (120g 1R) con jamón serrano
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Ensalada de coditos (180 4R) con vegetales y queso
Segundo
Merluza a la marinera
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (20g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Garbanzos (150g 3R) con verduras
Segundo
Pollo horno con arroz basmati (80g 2R)
Postre
Fruta (100g 1R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Crema de verduras (patata 130g 2R)
Segundo
Carne a la plancha con maíz (50g 1R)
Postre
Fruta (100g 1R) Pan (40g 2R)

Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primero
Patatas asadas tex-mex (35g 1R)
Segundo
Arroz con pollo (160g 4R)
Postre
Lácteo desnatado (1R)