

**OCTUBRE 2024
 MENÚ BASAL**

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

VALOR DIFERENCIAL

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

AL·LERGÒGENS

- API
- CAÇALET
- FRUITES DE PELA
- SÈSAM
- CRUSTACIS
- OU
- GLUTEN
- PEIX
- SOJA
- MOLLUSCOS
- LÀCTIS
- SULTIS
- TRAMUSSOS
- MOSTASSA

Avda. 1^a 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	Amanida amb fruita	Kcal 694,88
Primer	Arròs de tardor (secret, bolets i carbassó)	Prot 38,41g Ca 118,45mg Fe 4,92mg
Segon	Fingers de pollastre	HdC 4,92mg
Prostri	Fruita	LIP 79,12g 24,93g
Sopar	Bajoqueta saltejada Tosta d'humus /Fruita	

Entrant	Amanida fresca ecològica	Kcal 913,80
Primer	Crema festival de llegums amb cruixent de blat	Prot 39,86g Ca 220,56mg Fe 11,80mg
Segon	Llommel a la planxa amb pebre vermell	HdC 121,69g
Prostri	Fruita	LIP 41,71g
Sopar	Saltat de carbassó, pastanaga i quinoa Peix a la llima /Fruita	

Entrant	Amanida de verdures de temporada	Kcal 794,90
Primer	Canelons gratinats amb beixamel	Prot 40,54g Ca 397,82mg Fe 3,77mg
Segon	Gallineta a la marinera	HdC 62,31g
Prostri	Lacti	LIP 42,74g
Sopar	Sopa minestrone Remenat de pèsols amb pernil /Fruita	

Entrant	Amanida fresca ecològica	Kcal 766,06
Primer	Lentilles amb verdures P/ECO	Prot 34,08g Ca 227,10mg Fe 8,13mg
Segon	Pizza mixta	HdC 121,58g
Prostri	Fruita ECO	LIP 16,57g
Sopar	Bullit Curri de pollastre i carlota /Fruita	

Entrant	Amanida de verdures de temporada	Kcal 742,60
Primer	Espaguets integrals a la napolitana amb formatge	Prot 28,08g Ca 463,18mg Fe 5,59mg
Segon	Lluç amb salsa mery amb bròquil	HdC 75,06g
Prostri	Fruita	LIP 36,89g
Sopar	Carbassó a la planxa Carn d'au /Fruita	

Entrant	Amanida fresca ecològica	Kcal 835,38
Primer	Sopa d'au amb verdures ecològiques	Prot 40,88g Ca 123,48mg Fe 5,93mg
Segon	Pollastre rostit amb panolla	HdC 101,24g
Prostri	Fruita	LIP 36,07g
Sopar	Xampinyons gratinats Peix blau /Fruita	

Entrant	Amanida de verdures de temporada	Kcal 884,92
Primer	Crema mediterrània de verdures de temporada	Prot 34,54g Ca 121,14mg Fe 5,93mg
Segon	Pit de titot amb tumbet	HdC 78,15g
Prostri	Fruita	LIP 42,51g
Sopar	Sopa d'espinacs i fideus Croquetes casolanes de llegums /Fruita	

Entrant	Amanida de verdures de temporada	Kcal 891,27
Primer	Crema de llegums	Prot 24,33g Ca 159,06mg Fe 7,41mg
Segon	Truita de patata amb pernil dolç	HdC 83,84g
Prostri	Fruita	LIP 29,27g
Sopar	Taboule de couscous Peix a la llima /Fruita	

Entrant	Amanida fresca ecològica	Kcal 891,84
Primer	Sopa de peix amb fideus	Prot 25,36g Ca 163,66mg Fe 4,13mg
Segon	Llonganisses/ Salsixes amb samfaina	HdC 80,07g
Prostri	Fruita	LIP 42,33g
Sopar	Crema de porro "Fajita" casolana /Fruita	

Entrant	Amanida de verdures de temporada	Kcal 984,28
Primer	Pasta a la italiana	Prot 35,44g Ca 214,95mg Fe 4,13mg
Segon	Llàgrimes de pollastre	HdC 175,24g
Prostri	Postre especial	LIP 74,36g
Sopar	Xips de moniato al forn Albergínia farcida de verdures /Fruita	

Entrant	Amanida de verdures de temporada	Kcal 984,92
Primer	Arròs a la cubana (tomàtiga i ou)	Prot 29,45g Ca 248,84mg Fe 3,36mg
Segon	Abadeget arrebossat amb maionesa	HdC 91,96g
Prostri	Iogur natural	LIP 44,46g
Sopar	Bròquil al vapor Carn blanca magra /Fruita	

Entrant	Amanida fresca ecològica	Kcal 851,95
Primer	Cigrons amb verdures	Prot 27,38g Ca 247,39mg Fe 10,26mg
Segon	Truita de patata i ceba	HdC 115,33g
Prostri	Fruita ECO	LIP 24,74g
Sopar	Wok de verdures Peix a la llima /Fruita	

Entrant	Amanida de verdures de temporada	Kcal 734,90
Primer	Sopa de peix amb fideus	Prot 25,36g Ca 163,66mg Fe 4,13mg
Segon	Llonganisses/ Salsixes amb samfaina	HdC 80,07g
Prostri	Fruita	LIP 42,33g
Sopar	Crema de porro "Fajita" casolana /Fruita	

Entrant	Amanida fresca ecològica	Kcal 984,28
Primer	Amanida completa amb pernil cuit i formatge fresc	Prot 46,24g Ca 473,96mg Fe 10,82mg
Segon	Paella de marisc	HdC 133,20g
Prostri	Lacti	LIP 28,76g
Sopar	Ceba tendra i pebre vermell plantxa Peix al papillote /Fruita	

Entrant	Amanida fresca ecològica	Kcal 875,50
Primer	Lentilles amb verdures P/ECO	Prot 36,80g Ca 227,89mg Fe 8,99mg
Segon	Lluç al forn amb bajoquetes	HdC 102,80g
Prostri	Fruita	LIP 26,41g
Sopar	Verdures estofades amb pollastre Ous al plat /Fruita	

Entrant	Amanida de verdures de temporada	Kcal 832,92
Primer	Bullit de verdures/Inf. Crema de verdures	Prot 29,97g Ca 169,04mg Fe 6,09mg
Segon	Goulash de magre amb arròs pilaf	HdC 97,63g
Prostri	Fruita	LIP 36,34g
Sopar	Panolla amb sal Peix blau /Fruita	

Entrant	Amanida amb fruita	Kcal 796,47
Primer	Macarrons integrals genovesa (xampinyó, bacon, tomàtiga)	Prot 28,89g Ca 226,05mg Fe 6,73mg
Segon	Bacallà lactonesa amb pastanaga al vapor	HdC 109,66g
Prostri	Fruita	LIP 27,36g
Sopar	Minestra saltejada Truita de ceba /Fruita	

Entrant	Amanida fresca ecològica	Kcal 802,83
Primer	Sopa d'olla	Prot 53,89g Ca 181,23mg Fe 8,54mg
Segon	Pollastre al romer amb patates al forn	HdC 92,99g
Prostri	Fruita	LIP 31,07g
Sopar	Bajoqueta saltejada Peix blanc /Fruita	

Entrant	Amanida de verdures de temporada	Kcal 875,33
Primer	Arròs amb bledes	Prot 27,45g Ca 361,32mg Fe 6,49mg
Segon	Rabes enfarinades amb salsa tàrtara	HdC 91,36g
Prostri	Iogur natural	LIP 43,83g
Sopar	Crema d'albergínia i formatge d'untar Carn magra de porc /Fruita	

Entrant	Amanida fresca ecològica	Kcal 851,95
Primer	Potatge de cigrons amb espinacs	Prot 25,70g Ca 239,24mg Fe 10,38mg
Segon	Truita de creïlles	HdC 109,60g
Prostri	Fruita ECO	LIP 35,32g
Sopar	Ceba tendra i pebre vermell plantxa Lasanya de carbassó /Fruita	

Entrant	Amanida amb fruita	Kcal 783,21
Primer	Paella de verdures	Prot 26,08g Ca 166,95mg Fe 5,37mg
Segon	Mandonguilles vegetals a la jardineria	HdC 135,51g
Prostri	Fruita	LIP 16,66g
Sopar	Tomàtiga amb tonyina, ou dur i olives Remenat d'alls tendres /Fruita	

Entrant	Amanida fresca ecològica	Kcal 886,73
Primer	Lentilles pardines estofades P/ECO	Prot 52,40g Ca 142,20mg Fe 10,37mg
Segon	Aletes de pollastre amb patates	HdC 103,15g
Prostri	Fruita	LIP 30,13g
Sopar	Verdures saltejades amb arròs Peix blanc /Fruita	

Entrant	Humus de cigrons con nachos	Kcal 848,92
Primer	Espaguets al pomodoro	Prot 47,62g Ca 206,79mg Fe 13,38mg
Segon	Truita francesa amb amanida	HdC 140,47g
Prostri	Fruita ECO	LIP 35,58g
Sopar	Couscous amb carbassó i ceba Carn blanca /Fruita	

Entrant	Tosta de guacamole	Kcal 837,42
Primer	Crema de carbassa rostida i moniato amb tostons	Prot 29,62g Ca 144,50mg Fe 7,34mg
Segon	Escalopa de llom empanat amb tomàtiga	HdC 109,56g
Prostri	Postre casolà	LIP 41,38g
Sopar	Tajin de Verdures Peix al papillote /Fruita	

Entrant	Amanida fresca ecològica	Kcal 875,50
Primer	Potatge de cigrons amb espinacs	Prot 25,70g Ca 239,24mg Fe 10,38mg
Segon	Truita de creïlles	HdC 109,60g
Prostri	Fruita ECO	LIP 35,32g
Sopar	Ceba tendra i pebre vermell plantxa Lasanya de carbassó /Fruita	

OCTUBRE 2024 MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:
 Pera, Manzana, Banana, Kiwi y Persimon

VALOR DIFERENCIAL

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

ALÉRGENOS

- APRO
- CAJALLETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SESAMO
- CRUSTÁCEOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUELTOS
- ALIBAMBUX
- 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	694,88
	Prot	38,41g
	Ca	118,45mg
Primero	Fe	4,92mg
	HdC	79,12g
Segundo	LIP	24,93g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	694,88
	Prot	38,41g
	Ca	118,45mg
Primero	Fe	4,92mg
	HdC	79,12g
Segundo	LIP	24,93g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	913,80
	Prot	39,86g
	Ca	220,56mg
Primero	Fe	11,80mg
	HdC	121,69g
Segundo	LIP	41,71g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	794,90
	Prot	40,54g
	Ca	397,82mg
Primero	Fe	3,77mg
	HdC	62,31g
Segundo	LIP	42,74g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	766,06
	Prot	34,08g
	Ca	227,10mg
Primero	Fe	8,13mg
	HdC	121,58g
Segundo	LIP	16,57g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	742,60
	Prot	28,08g
	Ca	463,18mg
Primero	Fe	5,59mg
	HdC	75,06g
Segundo	LIP	36,89g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	835,07
	Prot	40,88g
	Ca	123,48mg
Primero	Fe	5,56mg
	HdC	101,24g
Segundo	LIP	36,07g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	884,92
	Prot	29,45g
	Ca	248,84mg
Primero	Fe	5,93mg
	HdC	78,15g
Segundo	LIP	42,51g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	884,92
	Prot	29,45g
	Ca	248,84mg
Primero	Fe	5,93mg
	HdC	78,15g
Segundo	LIP	42,51g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	789,01
	Prot	27,38g
	Ca	247,39mg
Primero	Fe	10,26mg
	HdC	115,33g
Segundo	LIP	24,74g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	691,27
	Prot	24,33g
	Ca	159,06mg
Primero	Fe	7,41mg
	HdC	83,84g
Segundo	LIP	29,27g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	734,90
	Prot	25,36g
	Ca	163,66mg
Primero	Fe	5,46mg
	HdC	80,07g
Segundo	LIP	42,33g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	891,84
	Prot	35,44g
	Ca	214,95mg
Primero	Fe	4,13mg
	HdC	175,24g
Segundo	LIP	74,36g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	984,28
	Prot	46,24g
	Ca	473,96mg
Primero	Fe	10,82mg
	HdC	133,20g
Segundo	LIP	28,76g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	785,50
	Prot	36,80g
	Ca	227,89mg
Primero	Fe	8,99mg
	HdC	102,80g
Segundo	LIP	26,41g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	832,92
	Prot	29,97g
	Ca	169,04mg
Primero	Fe	6,09mg
	HdC	97,63g
Segundo	LIP	36,34g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	796,47
	Prot	28,89g
	Ca	226,05mg
Primero	Fe	6,73mg
	HdC	109,66g
Segundo	LIP	27,36g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	802,83
	Prot	53,89g
	Ca	181,23mg
Primero	Fe	8,54mg
	HdC	92,99g
Segundo	LIP	31,07g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	875,33
	Prot	27,45g
	Ca	361,32mg
Primero	Fe	6,49mg
	HdC	91,36g
Segundo	LIP	43,83g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	851,95
	Prot	25,70g
	Ca	239,24mg
Primero	Fe	10,38mg
	HdC	109,60g
Segundo	LIP	35,32g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	783,21
	Prot	26,08g
	Ca	166,95mg
Primero	Fe	5,37mg
	HdC	135,51g
Segundo	LIP	16,66g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	886,73
	Prot	52,40g
	Ca	142,20mg
Primero	Fe	10,37mg
	HdC	103,15g
Segundo	LIP	30,13g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	848,92
	Prot	47,62g
	Ca	206,79mg
Primero	Fe	13,38mg
	HdC	140,47g
Segundo	LIP	35,58g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	837,42
	Prot	29,62g
	Ca	144,50mg
Primero	Fe	7,34mg
	HdC	109,56g
Segundo	LIP	41,38g
Postre		
Cena		

Entrante	Kcal	
	Prot	
	Ca	
Primero	Fe	
	HdC	
Segundo	LIP	
Postre		
Cena		

FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, Manzana, Banana,
Kiwi y Persimon

ALÉRGENOS



1
Entrante
Primero
Segundo
Postre

1	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz de secreto con calabaza y setas
Segundo	Pollo empanado (maizena)
Postre	Fruta

2	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Lomo a la plancha con pimientos
Postre	Fruta

3	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten boloñesa permitida
Segundo	Gallineta en salsa permitida
Postre	Lácteo**

4	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Panini sin gluten mixto
Postre	Fruta ECO

7	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten a la napolitana
Segundo	Merluza con brócoli
Postre	Fruta

8	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave con pasta sin gluten
Segundo	Pollo al horno con mazorca
Postre	Fruta

9	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras de temporada
Segundo	Pechuga de pavo con tumbet
Postre	Fruta

10	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz tres delicias
Segundo	Bacaladilla enharinada (maizena)
Postre	Yogur natural**

11	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Tortilla de patata y cebolla
Postre	Fruta ECO

14	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Tortilla de patata con jamón york
Postre	Fruta

15	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Sopa* con fideos sin gluten
Segundo	Longanizas** con pisto
Postre	Fruta ECO

16	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten a la italiana
Segundo	Pollo empanado (maizena)
Postre	Postre especial permitido

17	Hummus de berenjena
Entrante	
Primero	Ensalada completa con jamón cocido y queso fresco
Segundo	Paella de marisco
Postre	Lácteo**

18	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Merluza horno con judías verdes
Postre	Fruta

21	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Hervido valenciano
Segundo	Magro con salsa permitida y arroz pilaf
Postre	Fruta

22	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten con tomate
Segundo	Bacalao al horno con zanahoria
Postre	Fruta

23	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido con pasta sin gluten
Segundo	Pollo al romero con patatas
Postre	Fruta

24	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con acelgas
Segundo	Rabas enharinadas (maizena)
Postre	Yogur natural**

25	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Tortilla de patata
Postre	Fruta

28	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Paella de verduras
Segundo	Albóndigas permitidas jardinera
Postre	Fruta

29	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Alitas de pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

30	Hummus con nachos
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten al pomodoro
Segundo	Tortilla francesa con ensalada
Postre	Fruta ECO

31	Tosta sin gluten de guacamole
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Lomo rebozado casero (maizena) con tomate
Postre	Postre permitido

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,
Kiwi y Persimon

ALÉRGENOS



<p>1</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>2</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>3</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>4</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>
<p>7</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>8</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>9</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>10</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>
<p>14</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>15</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>16</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>17</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>
<p>21</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>22</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>23</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>24</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>
<p>28</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>29</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>30</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>	<p>31</p> <p>Entrante</p> <p>Primero</p> <p>Segundo</p> <p>Postre</p>

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

1	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz de calabaza y setas
Segundo	Pechuga plancha
Postre	Fruta

2	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Pollo al horno con pimientos
Postre	Fruta

3	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Patatas con boloñesa permitida
Segundo	Gallineta en salsa permitida
Postre	Lácteo

4	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras P/ECO
Segundo	Pescado plancha
Postre	Fruta ECO

7	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Patatas a la napolitana con queso
Segundo	Merluza con brócoli
Postre	Fruta

8	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave con verduras
Segundo	Pollo al horno con mazorca
Postre	Fruta

9	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras de temporada
Segundo	Pechuga de pavo con tumbet
Postre	Fruta

10	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz tres verduras
Segundo	Bacaladilla plancha
Postre	Yogur natural

11	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Tortilla de patata y cebolla
Postre	Fruta ECO

14	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Tortilla de patata con jamón york*
Postre	Fruta

15	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Sopa* con garbanzos
Segundo	Pollo a la plancha con pisto
Postre	Fruta ECO

16	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Patatas a la italiana y queso
Segundo	Pechuga plancha
Postre	Postre especial permitido

17	Hummus de berenjena*
Entrante	
Primero	Ensalada permitida
Segundo	Pescado plancha
Postre	Lácteo

18	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras P/ECO
Segundo	Merluza horno con judías verdes
Postre	Fruta

21	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Hervido valenciano
Segundo	Pollo con salsa permitida y arroz pilaf
Postre	Fruta

22	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Patatas con tomate
Segundo	Bacalao al horno con zanahoria
Postre	Fruta

23	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave con verduras
Segundo	Pollo al romero con patatas
Postre	Fruta

24	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con acelgas*
Segundo	Merluza a la plancha
Postre	Yogur natural

25	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Tortilla de patata
Postre	Fruta

28	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Paella de verduras
Segundo	Pavo a la jardinera
Postre	Fruta

29	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras ECO
Segundo	Alitas de pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

30	Hummus* con zanahoria
Entrante	
Primero	Patatas al pomodoro
Segundo	Tortilla francesa con ensalada
Postre	Fruta ECO

31	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Pollo horno con tomate
Postre	Postre permitido

Entrante
Primero
Segundo
Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, Manzana, Banana, Kiwi y Persimon

ALÉRGENOS



<p>1</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Arroz de secreto con calabaza y setas</p> <p>Segundo</p> <p>Pollo empanado casero (sin huevo)</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	<p>2</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada ECO de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Segundo</p> <p>Lomo a la plancha con pimientos*</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	<p>3</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Pasta especial con boloñesa permitida</p> <p>Segundo</p> <p>Gallineta en salsa permitida</p> <p>Postre</p> <p>Lácteo</p>	<p>4</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada ECO de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>Segundo</p> <p>Panini mixto</p> <p>Postre</p> <p>Fruta ECO</p>
<p>7</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Pasta especial a la napolitana</p> <p>Segundo</p> <p>Merluza con brócoli</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	<p>8</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada ECO de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Sopa de ave con pasta especial</p> <p>Segundo</p> <p>Pollo al horno con mazorca</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	<p>9</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Segundo</p> <p>Pechuga de pavo con tumbet</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	<p>10</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Arroz tres verduras</p> <p>Segundo</p> <p>Bacaladilla enharinada casera** (sin huevo)</p> <p>Postre</p> <p>Yogur natural</p>
<p>11</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada ECO de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Garbanzos con verduras</p> <p>Segundo</p> <p>Pechuga plancha</p> <p>Postre</p> <p>Fruta ECO</p>	<p>14</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Segundo</p> <p>Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con jamón york</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	<p>15</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada ECO de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Sopa* con fideos especiales</p> <p>Segundo</p> <p>Longanizas** con pisto</p> <p>Postre</p> <p>Fruta ECO</p>	<p>16</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Pasta especial a la italiana</p> <p>Segundo</p> <p>Pollo empanado casero (sin huevo)</p> <p>Postre</p> <p>Postre especial permitido</p>
<p>17</p> <p>Entrante</p> <p>Hummus de berenjena</p> <p>Primero</p> <p>Ensalada completa con jamón cocido y queso fresco</p> <p>Segundo</p> <p>Paella de marisco</p> <p>Postre</p> <p>Lácteo</p>	<p>18</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada ECO de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Lentejas con verduras P/ECO</p> <p>Segundo</p> <p>Merluza horno con judías verdes</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	<p>21</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Hervido valenciano</p> <p>Segundo</p> <p>Magro en salsa permitida con arroz pilaf</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	<p>22</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Pasta especial con tomate</p> <p>Segundo</p> <p>Bacalao al horno con zanahoria</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>
<p>23</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada ECO de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Sopa de cocido pasta especial</p> <p>Segundo</p> <p>Pollo al romero con patatas</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	<p>24</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Arroz con acelgas</p> <p>Segundo</p> <p>Rabas enharinada casera (sin huevo)</p> <p>Postre</p> <p>Yogur natural</p>	<p>25</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada ECO de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Garbanzos con verduras</p> <p>Segundo</p> <p>Tortilla (harina de garbanzos)</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	
<p>28</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Paella de verduras</p> <p>Segundo</p> <p>Pavo a la jardinera</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	<p>29</p> <p>Entrante</p> <p>Ensalada ECO de temporada</p> <p>Primero</p> <p>Lentejas con verduras ECO</p> <p>Segundo</p> <p>Alitas de pollo al horno con patatas</p> <p>Postre</p> <p>Fruta</p>	<p>30</p> <p>Entrante</p> <p>Hummus con nachos</p> <p>Primero</p> <p>Pasta especial al pomodoro</p> <p>Segundo</p> <p>Tortilla (harina de garbanzos) con ensalada</p> <p>Postre</p> <p>Fruta ECO</p>	<p>31</p> <p>Entrante</p> <p>Tosta con guacamole</p> <p>Primero</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Segundo</p> <p>Lomo empanado casero (sin huevo) con tomate</p> <p>Postre</p> <p>Postre permitido</p>

ALÉRGENOS

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

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz de secreto con calabaza y setas
Segundo	Pollo empanado casero
Postre	Fruta

2	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Lomo a la plancha con pimientos
Postre	Fruta

3	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta con boloñesa
Segundo	Magro a la plancha en salsa de verduras
Postre	Lácteo

4	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras P/ECO
Segundo	Pizza mixta
Postre	Fruta ECO

7	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta integral napolitana
Segundo	Tortilla francesa con brócoli
Postre	Fruta

8	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave
Segundo	Pollo al horno con mazorca
Postre	Fruta

9	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras de temporada
Segundo	Pechuga de pavo con tumbet
Postre	Fruta

10	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Arroz tres verduras
Segundo	Pollo enharinado
Postre	Yogur natural

11	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Tortilla de patata y cebolla
Postre	Fruta ECO

14	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Tortilla de patata con jamón york
Postre	Fruta

15	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de verduras con fideos
Segundo	Longanizas** con pisto
Postre	Fruta ECO

16	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta italiana
Segundo	Pollo empanado casero
Postre	Postre especial permitido

17	Hummus de berenjena
Entrante	
Primero	Ensalada completa con jamón cocido y queso fresco
Segundo	Arroz de verduras
Postre	Lácteo

18	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras P/ECO
Segundo	Pechuga con judías verdes
Postre	Fruta

21	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Hervido valenciano
Segundo	Goulash de magro con arroz pilaf
Postre	Fruta

22	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Macarrones integrales con tomate
Segundo	Tortilla francesa con zanahoria vapor
Postre	Fruta

23	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido
Segundo	Pollo al romero con patatas
Postre	Fruta

24	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con acelgas
Segundo	Lágrimas de pollo caseras
Postre	Yogur natural

25	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Tortilla de patata
Postre	Fruta

28	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Paella de verduras
Segundo	Albóndigas la jardinera
Postre	Fruta

29	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras ECO
Segundo	Alitas de pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

30	Hummus con nachos
Entrante	
Primero	Espaguetis al pomodoro
Segundo	Tortilla francesa con ensalada
Postre	Fruta ECO

31	Tosta con guacamole
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Lomo empanado casero con tomate
Postre	Postre permitido

Entrante
Primero
Segundo
Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, Manzana, Banana,
Kiwi y Persimon

ALÉRGENOS



<p>1</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>2</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>3</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>4</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>
<p>7</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>8</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>9</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>10</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>
<p>14</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>15</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>16</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>17</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>
<p>21</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>22</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>23</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>24</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>
<p>28</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>29</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>30</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>	<p>31</p> <p>E Entrante</p> <p>P Primero</p> <p>S Segundo</p> <p>P Postre</p>

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.