

**DESEMBRE 2024 MENÚ BASAL**

**FRUITES DE TEMPORADA:**

Banana, Poma, Pera, Persimon y Mandarina

**VALOR DIFERENCIAL**

**AL·LERGÒGENS**

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

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 integral un dia a la setmana.

<b>2</b>	<b>DIA VERD</b>	Kcal
Entrant	Amanida de verdures de temporada	643,40
	Prot	
	Ca	24,37g
Primer	Lentilles amb verdures P/ECO	157,05mg
	Fe	
Segon	Truita de patates amb tomàtiga amanida	8,15mg
	HdC	
	LIP	71,18g
Prostri	Fruita	29,17g
Sopar	Broquetes de verdures Carn blanca /Fruita	

<b>3</b>	Amanida de verdures de temporada	Kcal
Entrant		665,03
	Prot	
	Ca	38,69g
Primer	Arròs amb sépia i floricol	125,72mg
	Fe	
Segon	Hamburguesa de pollastre Tumbet mallorquí	4,65mg
	HdC	
	LIP	75,80g
Prostri	Fruita	23,09g
Sopar	Bajoqueta saltejada Sandvitx vegetal /Fruita	

<b>4</b>	Amanida fresca ecològica	Kcal
Entrant		1018,21
	Prot	
	Ca	55,43g
Primer	Sopa d'olla	157,55mg
	Fe	
Segon	Pollastre rostit amb poma amb patates al forn	8,26mg
	HdC	
	LIP	112,22g
Prostri	Fruita ECO	46,30g
Sopar	Escalivada Peix a la llima /Fruita	

<b>5</b>		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer	Festiu	
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar	Couscous amb carabasseta i ceba Ous al plat /Fruita	

<b>6</b>		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer	Festiu	
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

<b>9</b>	<b>DIA VERD</b>	Kcal
Entrant	Amanida de verdures de temporada	847,35
	Prot	
	Ca	30,18g
Primer	Macarrons amb bolonyesa vegetal casolana	160,25mg
	Fe	
Segon	Truita de carabassò i patata amb panolla	6,16mg
	HdC	
	LIP	128,42g
Prostri	Fruita	40,42g
Sopar	Wok de verdures Carn d'au /Fruita	

<b>10</b>	Amanida de verdures de temporada	Kcal
Entrant		685,01
	Prot	
	Ca	40,19g
Primer	Fesols blancs estofats	285,26mg
	Fe	
Segon	Gallineta al forn amb pastanaga	9,58mg
	HdC	
	LIP	80,19g
Prostri	Fruita	22,49g
Sopar	Crema de carabassò Peix blau /Fruita	

<b>11</b>	Amanida fresca ecològica	Kcal
Entrant		668,29
	Prot	
	Ca	48,24g
Primer	Sopa d'olla amb verdures ECO	172,96mg
	Fe	
Segon	Pollastre al forn amb verdures al forn	9,22mg
	HdC	
	LIP	69,63g
Prostri	Fruita	25,00g
Sopar	Creilles gratinades amb formatge Truita d'abadejo /Fruita	

<b>12</b>	Hummus de cigrons amb nachos	Kcal
Entrant		1064,71
	Prot	
	Ca	48,27g
Primer	Arròs en magre i ciurons	320,12mg
	Fe	
Segon	Nuggets de peix amb salsa tàrtara	10,17mg
	HdC	
	LIP	100,23g
Prostri	Lacti	56,38g
Sopar	Ceba tendra i pebre vermell plantxa Carn roja magra /Fruita	

<b>13</b>	Amanida fresca ecològica	Kcal
Entrant		654,03
	Prot	
	Ca	30,49g
Primer	Crema de lentilles roges, carabassa moniato rostit	138,26mg
	Fe	
Segon	Goulash de vedella amb cous cous	6,96mg
	HdC	
	LIP	86,61g
Prostri	Fruita ECO	23,04g
Sopar	Saltat de carabassò, pastanga i quinoa Peix al papillote /Fruita	

<b>16</b>	Amanida de verdures de temporada	Kcal
Entrant		836,25
	Prot	
	Ca	37,00g
Primer	Arròs a la cubana (tomàtiga i ou)	197,02mg
	Fe	
Segon	Lluç a la marinera	6,04mg
	HdC	
	LIP	98,02g
Prostri	Fruita	32,70g
Sopar	Torrada de tomàtiga, formatge fresc i anxoves Remenat de verdures /Fruita	

<b>17</b>	Amanida de verdures de temporada	Kcal
Entrant		1015,93
	Prot	
	Ca	58,11g
Primer	Lentilles pardinas amb verdures P/ECO	175,45mg
	Fe	
Segon	Pollastre al forn amb patates rostides 'tex-mex'	11,30mg
	HdC	
	LIP	110,40g
Prostri	Fruita	37,18g
Sopar	Carabassò a la plantxa Peix blanc /Fruita	

<b>18</b>	Amanida fresca ecològica	Kcal
Entrant		878,39
	Prot	
	Ca	32,60g
Primer	Caragols de mar a la napolitana	201,68mg
	Fe	
Segon	Escalopa de llom empanat amb samfaina	6,46mg
	HdC	
	LIP	112,58g
Prostri	Fruita	57,33g
Sopar	Coliflor a l'all tragner Carn blanca magra /Fruita	

<b>19</b>	<b>DIA VERD</b>	Kcal
Entrant	Amanida de col ECO	713,84
	Prot	
	Ca	30,44g
Primer	Sopa d'au	410,19mg
	Fe	
Segon	Truita de patata amb milfuls de tomàtiga i formatge	5,37mg
	HdC	
	LIP	96,59g
Prostri	Lacti	33,93g
Sopar	Amanida completa Hamburguesa de soja /Fruita	

<b>20</b>		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer	MENÚ ESPECIAL DE NADAL	
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

<b>23</b>		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer		
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

<b>24</b>		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer		
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

<b>25</b>		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer		
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

<b>26</b>		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer		
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

<b>27</b>		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer		
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

<b>30</b>		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer		
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

<b>31</b>		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer		
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer		
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer		
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

		Kcal
Entrant		
	Prot	
	Ca	
Primer		
	Fe	
Segon		
	HdC	
	LIP	
Prostri		
Sopar		

**DICIEMBRE 2024 MENÚ BASAL**

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Banana, Manzana, Pera, Persimon y Mandarina

**VALOR DIFERENCIAL**



**ALÉRGENOS**



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.

<b>2</b>	<b>DÍA VERDE</b>	Kcal
Entrante	Ensalada de verduras de temporada	643,40
		Prot
	Lentejas con verduras P/ECO	24,37g
		Ca
Primero		157,05mg
		Fe
Segundo	Tortilla de patata con tomate aliñado	8,15mg
		HdC
Postre	Fruta	71,18g
		LIP
Cena	Brochetas de verduras Carne blanca /Fruta	29,17g

<b>3</b>	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		665,03
		Prot
	Arroz con sepia y coliflor	38,69g
		Ca
Primero		125,72mg
		Fe
Segundo	Hamburguesa de pollo Tumbet mallorquín	4,65mg
		HdC
Postre	Fruta	75,80g
		LIP
Cena	Judías verdes salteadas Sandwich vegetal /Fruta	23,09g

<b>4</b>	Ensalada fresca ecológica	Kcal
Entrante		1018,21
		Prot
	Sopa de cocido	55,43g
		Ca
Primero		157,55mg
		Fe
Segundo	Pollo asado con manzana con patatas al horno	8,26mg
		HdC
Postre	Fruta ECO	112,22g
		LIP
Cena	Escalivada Pescado al limón /Fruta	46,30g

<b>5</b>	Entrante	Kcal
		Prot
	Festivo	Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena	Couscous con calabacín y cebolla Huevos al plato /Fruta	

<b>6</b>	Entrante	Kcal
		Prot
	Festivo	Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

<b>9</b>	<b>DÍA VERDE</b>	Kcal
Entrante	Ensalada de verduras de temporada	847,35
		Prot
	Macarrones con boloñesa vegetal casera	30,18g
		Ca
Primero		160,25mg
		Fe
Segundo	Tortilla de patata y calabacín con mazorca de maíz	6,16mg
		HdC
Postre	Fruta	128,42g
		LIP
Cena	Wok de verduras Carne de ave /Fruta	40,42g

<b>10</b>	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		685,01
		Prot
	Alubias blancas estofadas	40,19g
		Ca
Primero		285,26mg
		Fe
Segundo	Gallineta al horno con zanahoria	9,58mg
		HdC
Postre	Fruta	80,19g
		LIP
Cena	Crema de calabaza Pescado azul /Fruta	22,49g

<b>11</b>	Ensalada fresca ecológica	Kcal
Entrante		668,29
		Prot
	Sopa de cocido con verduras ECO	48,34g
		Ca
Primero		172,96mg
		Fe
Segundo	Pollo al horno con verduras al horno	8,22mg
		HdC
Postre	Fruta	69,63g
		LIP
Cena	Patatas gratinadas con queso Tortilla de bacalao /Fruta	25,00g

<b>12</b>	Humus de garbanzos con nachos	Kcal
Entrante		1064,71
		Prot
	Arroz con magro y garbanzos	48,27g
		Ca
Primero		320,12mg
		Fe
Segundo	Nuggets de pescado con salsa tártara	10,17mg
		HdC
Postre	Lácteo	100,23g
		LIP
Cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne roja magra /Fruta	56,38g

<b>13</b>	Ensalada fresca ecológica	Kcal
Entrante		654,03
		Prot
	Crema de lentejas rojas, calabaza y boniato asado	30,49g
		Ca
Primero		138,26mg
		Fe
Segundo	Goulash de ternera con cous cous	6,96mg
		HdC
Postre	Fruta ECO	86,61g
		LIP
Cena	Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Pescado al papillote /Fruta	23,04g

<b>16</b>	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		836,25
		Prot
	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	37,00g
		Ca
Primero		197,02mg
		Fe
Segundo	Merluza a la marinera	6,04mg
		HdC
Postre	Fruta	98,02g
		LIP
Cena	Tostada de tomate, queso fresco y anchoas Revuelto de verduras /Fruta	32,70g

<b>17</b>	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
Entrante		1015,93
		Prot
	Lentejas pardinas con verduras P/ECO	58,11g
		Ca
Primero		175,45mg
		Fe
Segundo	Pollo al horno con patatas asadas tex-mex	11,30mg
		HdC
Postre	Fruta	110,40g
		LIP
Cena	Calabacín a la plancha Pescado blanco /Fruta	37,18g

<b>18</b>	Ensalada fresca ecológica	Kcal
Entrante		878,39
		Prot
	Caracolas a la napolitana	32,60g
		Ca
Primero		201,68mg
		Fe
Segundo	Escalope de lomo empanado con samfaina	6,46mg
		HdC
Postre	Fruta	112,58g
		LIP
Cena	Coliflor al ajo arriero Carne blanca magra /Fruta	57,33g

<b>19</b>	<b>DÍA VERDE</b>	Kcal
Entrante	Ensalada de col ECO	713,84
		Prot
	Sopa de ave	30,44g
		Ca
Primero		410,19mg
		Fe
Segundo	Tortilla de patata con milhojas de tomate y queso	5,37mg
		HdC
Postre	Lácteo	96,59g
		LIP
Cena	Ensalada completa Hamburguesa de soja /Fruta	33,93g

<b>20</b>	Entrante	Kcal
		Prot
	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD	Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

<b>23</b>	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

<b>24</b>	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

<b>25</b>	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

<b>26</b>	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

<b>27</b>	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

<b>30</b>	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

<b>31</b>	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

<b>32</b>	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

<b>33</b>	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

<b>34</b>	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
Primero		Fe
		HdC
Segundo		LIP
Postre		
Cena		

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Banana, Manzana, Pera, Persimon y Mandarina

**ALÉRGENOS**

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

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

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

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

<b>2</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Tortilla de patata con tomate aliñado
Postre	Fruta

<b>3</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con sepia y coliflor
Segundo	Hamburguesa permitida con tumbet
Postre	Fruta

<b>4</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido con pasta sin gluten
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

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

<b>6</b>	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>9</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten con boloñesa vegetal
Segundo	Tortilla de patatas y calabacín con mazorca
Postre	Fruta

<b>10</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Gallineta con zanahoria vapor
Postre	Fruta

<b>11</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido con pasta sin gluten
Segundo	Pollo al horno con verduras asadas
Postre	Fruta

<b>12</b>	Hummus permitido con nachos
Entrante	
Primero	Arroz con magro y garbanzos
Segundo	Pescado horno
Postre	Lácteo**

<b>13</b>	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Ternera con salsa permitida con arroz
Postre	Fruta

<b>16</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Merluza en salsa permitida
Postre	Fruta

<b>17</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

<b>18</b>	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten napolitana
Segundo	Salmón al horno con zanahoria
Postre	Fruta

<b>19</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Tortilla de patatas y milloja de tomate y queso
Postre	Fruta

<b>20</b>	MENÚ ESPECIAL NAVIDAD
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>23</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>24</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>25</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>26</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>27</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>30</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>31</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

## FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera,  
Persimon y Mandarina

## ALÉRGENOS



**2**

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Lentejas con verduras

Segundo: Tortilla de patata con tomate aliñado

Postre: Fruta

**3**

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Arroz con sepia y coliflor

Segundo: Pollo con tumbet

Postre: Fruta

**4**

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Sopa de ave

Segundo: Pollo al horno con patatas

Postre: Fruta

**5**

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

**6**

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

**9**

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Macarrones con boloñesa vegetal (sin lácteos)

Segundo: Tortilla de patatas y calabacín con mazorca

Postre: Fruta

**10**

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Alubias con verduras

Segundo: Gallineta con zanahoria vapor

Postre: Fruta

**11**

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Sopa de ave

Segundo: Pollo al horno con verduras asadas

Postre: Fruta

**12**

Entrante: Hummus permitido con nachos

Primero: Arroz con magro\*\* y garbanzos

Segundo: Pescado horno

Postre: Fruta

**13**

Entrante: Ensalada ECO de temporada

Primero: Crema de lentejas rojas

Segundo: Pollo con salsa permitida con cous cous

Postre: Fruta

**16**

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Arroz a la cubana

Segundo: Merluza en salsa permitida

Postre: Fruta

**17**

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Garbanzos con verduras

Segundo: Pollo al horno con patatas

Postre: Fruta

**18**

Entrante: Ensalada ECO de temporada

Primero: Pasta napolitana (sin lácteos)

Segundo: Salmón al horno con zanahoria

Postre: Fruta

**19**

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Lentejas con verduras

Segundo: Tortilla de patatas con tomate

Postre: Fruta

**20**

Entrante: MENÚ ESPECIAL NAVIDAD

Primero: MENÚ ESPECIAL NAVIDAD

Segundo: MENÚ ESPECIAL NAVIDAD

Postre: MENÚ ESPECIAL NAVIDAD

**23**

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

**24**

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

**25**

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

**26**

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

**27**

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

**30**

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

**31**

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

**ALÉRGENOS**

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

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

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

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

<b>2</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla de patata con tomate aliñado
Postre	Fruta

<b>3</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con sepia y coliflor
Segundo	Pollo con tumbet
Postre	Fruta

<b>4</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave con verduras (sin pasta)
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

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

<b>6</b>	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>9</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Patatas a la napolitana
Segundo	Tortilla de patatas y calabacín con mazorca
Postre	Fruta

<b>10</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Gallineta con zanahoria vapor
Postre	Fruta

<b>11</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave con verduras (sin pasta)
Segundo	Pollo al horno con verduras asadas
Postre	Fruta

<b>12</b>	Hummus de chirivia permitido
Entrante	
Primero	Arroz con magro** y garbanzos
Segundo	Pescado horno
Postre	Lácteo

<b>13</b>	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Crema de lentejas rojas
Segundo	Ternera en salsa permitida con arroz
Postre	Fruta

<b>16</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Merluza en salsa permitida
Postre	Fruta

<b>17</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

<b>18</b>	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Patatas con napolitana
Segundo	Salmón al horno con zanahoria
Postre	Fruta

<b>19</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla de patatas y milloja de tomate y queso
Postre	Fruta

<b>20</b>	MENÚ ESPECIAL NAVIDAD
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>23</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>24</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>25</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>26</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>27</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>30</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>31</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Banana, Manzana, Pera, Persimon y Mandarina

**ALÉRGENOS**



<p><b>2</b></p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Lentejas con verduras</p> <p>Segundo: Tortilla (harina de garbanzos) de patata con tomate aliñado</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p><b>3</b></p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Arroz con sepia y coliflor</p> <p>Segundo: Hamburguesa permitida con tumbet</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p><b>4</b></p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Sopa de cocido pasta especial</p> <p>Segundo: Pollo al horno con patatas</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>Entrante: FESTIVO</p> <p>Primero: FESTIVO</p> <p>Segundo: FESTIVO</p> <p>Postre: FESTIVO</p>	<p><b>6</b></p> <p>Entrante: FESTIVO</p> <p>Primero: FESTIVO</p> <p>Segundo: FESTIVO</p> <p>Postre: FESTIVO</p>
<p><b>9</b></p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Pasta especial con boloñesa vegetal</p> <p>Segundo: Tortilla (harina de garbanzos) de patatas y calabacín con mazorca</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p><b>10</b></p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Alubias con verduras</p> <p>Segundo: Gallineta con zanahoria vapor</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p><b>11</b></p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Sopa de cocido pasta especial</p> <p>Segundo: Pollo al horno con verduras asadas</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>Entrante: Hummus permitido con nachos</p> <p>Primero: Arroz con magro y garbanzos</p> <p>Segundo: Pescado horno</p> <p>Postre: Lácteo</p>	<p><b>13</b></p> <p>Entrante: Ensalada ECO de temporada</p> <p>Primero: Crema de lentejas rojas</p> <p>Segundo: Goulash de ternera con arroz</p> <p>Postre: Fruta</p>
<p><b>16</b></p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Arroz con tomate y verduras</p> <p>Segundo: Merluza en salsa permitida</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p><b>17</b></p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Garbanzos con verduras</p> <p>Segundo: Pollo al horno con patatas</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p><b>18</b></p> <p>Entrante: Ensalada ECO de temporada</p> <p>Primero: Pasta especial napolitana</p> <p>Segundo: Salmón al horno con zanahoria</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Lentejas con verduras</p> <p>Segundo: Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con tomate y queso</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p><b>20</b></p> <p>Entrante: MENÚ ESPECIAL NAVIDAD</p> <p>Primero: MENÚ ESPECIAL NAVIDAD</p> <p>Segundo: MENÚ ESPECIAL NAVIDAD</p> <p>Postre: MENÚ ESPECIAL NAVIDAD</p>
<p><b>23</b></p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p><b>24</b></p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p><b>25</b></p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p><b>26</b></p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p><b>27</b></p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>
<p><b>30</b></p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p><b>31</b></p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p><b>31</b></p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p><b>31</b></p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p><b>31</b></p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>

**ALÉRGENOS**

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

<b>2</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla de patata con tomate aliñado
Postre	Fruta

<b>3</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con verduras
Segundo	Hamburguesa de pollo con tumbet
Postre	Fruta

<b>4</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

<b>5</b>	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	FESTIVO
Segundo	
Postre	

<b>6</b>	
Entrante	
Primero	FESTIVO
Segundo	
Postre	

<b>9</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Macarrones con boloñesa vegetal
Segundo	Tortilla de patatas y calabacín con mazorca
Postre	Fruta

<b>10</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Lomo con zanahoria vapor
Postre	Fruta

<b>11</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido
Segundo	Pollo al horno con verduras asadas
Postre	Fruta

<b>12</b>	Hummus permitido con nachos
Entrante	
Primero	Arroz con magro y garbanzos
Segundo	Fingers de pollo
Postre	Lácteo

<b>13</b>	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Crema de lentejas rojas
Segundo	Goulash de ternera con cous cous
Postre	Fruta

<b>16</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con tomate y verduras
Segundo	Tortilla con verduras
Postre	Fruta

<b>17</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

<b>18</b>	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Pasta napolitana
Segundo	Lomo plancha con zanahoria
Postre	Fruta

<b>19</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla de patatas y milloja de tomate y queso
Postre	Fruta

<b>20</b>	MENÚ ESPECIAL NAVIDAD
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>23</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>24</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>25</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>26</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>27</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>30</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

<b>31</b>	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

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.

**2**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primer plato: Lentejas con verduras (200g 4R)

Segundo plato: Tortilla de patata (120g 1R) con tomate aliñado

Postre: Fruta (1R)

**3**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primer plato: Arroz con sepia y coliflor (160g 4R)

Segundo plato: Hamburguesa de pollo con tumbet

Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)

**4**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primer plato: Sopa de cocido (90g 2R)

Segundo plato: Pollo al horno con patatas a. (105g 3R)

Postre: Fruta (1R)

**5**

FESTIVO

Entrante

Primer plato

Segundo plato

Postre

**6**

FESTIVO

Entrante

Primer plato

Segundo plato

Postre

**9**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primer plato: Macarrones con boloñesa vegetal (135g 3R)

Segundo plato: Tortilla de patatas y calabacín (120g 1R) con mazorca (50g 1R)

Postre: Fruta (1R)

**10**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primer plato: Alubias con verduras (200g 4R)

Segundo plato: Gallineta con zanahoria vapor

Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)

**11**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primer plato: Sopa de cocido (135g 3R)

Segundo plato: Pollo al horno con verduras asadas

Postre: Fruta (1R) Pan (40g 2R)

**12**

Hummus (100g 1R) con nachos (20g 1R)

Entrante

Primer plato: Arroz con magro y garbanzos (140g 3,5R)

Segundo plato: Pescado horno

Postre: Yogur natural (1ud 0,5R)

**13**

Ensalada ECO de temporada

Entrante

Primer plato: Crema de lentejas rojas (150g 3R)

Segundo plato: Goulash de ternera con cous cous (90g 2R)

Postre: Fruta (1R)

**16**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primer plato: Arroz a la cubana (160g 4R)

Segundo plato: Merluza horno con salsa de verduras

Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)

**17**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primer plato: Garbanzos con verduras (150g 3R)

Segundo plato: Pollo al horno con patatas f(60g 2R)

Postre: Fruta (1R)

**18**

Ensalada ECO de temporada

Entrante

Primer plato: Caracolas napolitana (180g 4R)

Segundo plato: Salmón a la naranja con zanahoria

Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)

**19**

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primer plato: Lentejas con verduras (200g 4R)

Segundo plato: Tortilla de patatas (120g 1R) y milloja de tomate y queso

Postre: Fruta (1R)

**20**

MENÚ ESPECIAL NAVIDAD

Entrante

Primer plato

Segundo plato

Postre

**23**

Entrante

Primer plato

Segundo plato

Postre

**24**

Entrante

Primer plato

Segundo plato

Postre

**25**

Entrante

Primer plato

Segundo plato

Postre

**26**

Entrante

Primer plato

Segundo plato

Postre

**27**

Entrante

Primer plato

Segundo plato

Postre

**30**

Entrante

Primer plato

Segundo plato

Postre

**31**

Entrante

Primer plato

Segundo plato

Postre