

**FEBRER 2025
MENÚ BASAL**

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Pera, Maduixot i Taronja

VALOR DIFERENCIAL

AL·LERGÒGENS

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

Disposen de menús adaptats a l'edat dels nens, dietes, al·lèrgies, celiaquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Maig sobre la promoció de la dieta mediterrània en els centres educatius i sanitaris de les Illes Balears.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

3 Amanida de verdures de temporada Kcal 815,23
Entrant Prot 26,46g
Ca 234,18mg
Fe 6,79mg
Primer Espaguetis integrals a la carbonara HdC 92,71g
LIP 37,30g
Segon Lluc a la biscaina (tomàtiga, pimentó)
Fruita
Prostri
Sopar Broquetes de verdures
Carn d'au /Fruita

4 Amanida de verdures de temporada Kcal 759,65
Entrant Prot 50,07g
Ca 146,98mg
Fe 7,19mg
Primer Sopa d'olla amb fideus HdC 79,81g
LIP 30,34g
Segon Pollo a l'ast amb patates
Fruita
Prostri
Sopar Amanida completa
Pizza casolana de verdures fresques de

5 Amanida fresca ecològica Kcal 737,66
Entrant Prot 25,85g
Ca 202,17mg
Fe 8,78mg
Primer Fesols blancs amb verdures de temporada HdC 113,74g
LIP 20,97g
Segon Truita de patata i pa amb oli i pebre vermell
Fruita ECO
Prostri
Sopar Escalivada
Peix al papillote /Fruita

6 Amanida fresca ecològica Kcal 737,06
Entrant Prot 33,83g
Ca 353,83mg
Fe 6,50mg
Primer Arròs amb bledes HdC 102,90g
LIP 21,53g
Segon Delícies de peix amb pastanaga
Lacti
Prostri
Sopar Carabassó a la planxa
Carn blanca /Fruita

7 Amanida de verdures de temporada Kcal 750,89
Entrant Prot 36,08g
Ca 222,18mg
Fe 9,13mg
Primer Cigrons amb hortalisses HdC 98,24g
LIP 26,01g
Segon Goulash de magre amb cous cous
Fruita
Prostri
Sopar Wok de verdures
Ou /Fruita

10 **DIA MUNDIAL DELS LLEGUMS** Amanida de verdures de temporada Kcal 771,76
Entrant Prot 34,19g
Ca 227,48mg
Fe 9,52mg
Primer Llentilles al curri amb poma HdC 109,07g
LIP 22,83g
Segon Truita de patata amb formatge fresc
Fruita
Prostri
Sopar Crema de porro
Sandvitx vegetal /Fruita

11 Amanida de verdures de temporada Kcal 593,48
Entrant Prot 37,34g
Ca 171,74mg
Fe 7,72mg
Primer Macarrons integrals amb tonyina i tomàtiga HdC 104,66g
LIP 33,92g
Segon Gallineta a la marinera
Fruita
Prostri
Sopar Bajoqueta saltejada
Carn magra de porc /Fruita

12 Amanida fresca ecològica Kcal 593,48
Entrant Prot 37,34g
Ca 171,74mg
Fe 7,72mg
Primer Sopa de putxero amb verdures HdC 104,66g
LIP 33,92g
Segon Pollastre al forn amb verdures al forn
Fruita
Prostri
Sopar Carlota adobada amb pèsols
Peix blau /Fruita

13 Amanida de verdures de temporada Kcal 590,67
Entrant Prot 23,58g
Ca 245,78mg
Fe 3,76mg
Primer Arròs amb magre i verdures HdC 58,26g
LIP 28,78g
Segon Ous regirats
Lacti
Prostri
Sopar Carxofes saltejades
Carn d'au /Fruita

14 Amanida fresca ecològica Kcal 826,61
Entrant Prot 25,61g
Ca 177,76mg
Fe 6,52mg
Primer Crema dubarry (coliflor i fesols) P/ECO amb tostons integrals HdC 96,57g
LIP 37,99g
Segon Mandonguilles a la jardineria
Fruita
Prostri
Sopar Saltat de carabassó, carlota i quinoa
Peix a la llima /Fruita

17 Amanida de verdures de temporada Kcal 880,92
Entrant Prot 33,10g
Ca 173,60mg
Fe 6,89mg
Primer Guisat de sepia amb patates i carlota HdC 91,81g
LIP 43,10g
Segon Longanisses amb tomaca
Fruita
Prostri
Sopar Tosta d'hummus
Truita de ceba /Fruita

18 Amanida de verdures de temporada Kcal 744,01
Entrant Prot 28,18g
Ca 251,85mg
Fe 10,21mg
Primer Fideus a la cassola amb pollastre HdC 94,85g
LIP 28,07g
Segon Filet de lluc al forn amb verdures thai
Fruita
Prostri
Sopar Ceba tendra i pebre vermell planxa
Carn blanca /Fruita

19 **DIA VERD** Amanida de verdures de temporada Kcal 744,01
Entrant Prot 28,18g
Ca 251,85mg
Fe 10,21mg
Primer Cigrons amb carabassó i moniato HdC 94,85g
LIP 28,07g
Segon Remenat de patates
Fruita
Prostri
Sopar Graellada de verdures
Peix blanc /Fruita

20 Amanida fresca ecològica Kcal 727,46
Entrant Prot 23,80g
Ca 254,99mg
Fe 2,68mg
Primer Paella HdC 89,62g
LIP 29,88g
Segon Croquetes
Lacti
Prostri
Sopar Amanida completa
Carn blanca magra /Fruita

21 Amanida fresca ecològica Kcal 626,59
Entrant Prot 35,17g
Ca 156,30mg
Fe 8,22mg
Primer Llentilles amb verdures P/ECO HdC 68,95g
LIP 22,76g
Segon Pollastre al curri
Fruita ECO
Prostri
Sopar Patates al micro amb oli, sal i pebre vermell
Hamburguesa de lluc /Fruita

24 Amanida de verdures de temporada Kcal 856,77
Entrant Prot 76,92g
Ca 218,44mg
Fe 7,01mg
Primer Espirals a la napolitana HdC 85,82g
LIP 24,36g
Segon Gallineta al pil pil amb pèsols
Fruita
Prostri
Sopar Sopa juliana
Remenat d'alls tendres /Fruita

25 Amanida de verdures de temporada Kcal 833,13
Entrant Prot 22,48g
Ca 138,89mg
Fe 6,54mg
Primer Puré de llegums amb llet de coco amb tostons HdC 96,77g
LIP 40,73g
Segon Mandonguilles en salsa amb verdures
Fruita
Prostri
Sopar Albergínia gratinada al forn
Peix al papillote /Fruita

26 **DIA VERD** Amanida fresca ecològica Kcal 799,46
Entrant Prot 25,54g
Ca 185,33mg
Fe 5,60mg
Primer Arròs a la cubana (tomàtiga i ou) HdC 94,03g
LIP 35,94g
Segon Lluc amb salsa mery amb bròquil
Fruita ECO
Prostri
Sopar Xips de moniato al forn
Carn blanca magra /Fruita

27 Amanida de verdures de temporada Kcal 812,72
Entrant Prot 54,42g
Ca 262,89mg
Fe 5,47mg
Primer Sopa d'estrelletes HdC 79,38g
LIP 42,06g
Segon Filet de pollastre arrebossat amb panolla
Lacti
Prostri
Sopar Carabassó i patata al microones
Peix blanc /Fruita

28 Entrante Festiu
Primer
Segon
Prostri
Sopar

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

Entrant	Kcal
Primer	Prot
Segon	Ca
Prostri	Fe
Sopar	HdC
	LIP

Entrant	Kcal
Primer	Prot
Segon	Ca
Prostri	Fe
Sopar	HdC
	LIP

**FEBRERO 2025
MENÚ BASAL**

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera, Fresón y Naranja

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.

3 Ensalada de verduras de temporada Kcal 815,23
 Entrante Prot 26,46g
 Espaguetis integrales a la carbonara Ca 234,18mg
 Fe 6,79mg
 Merluza a la vizcaína (tomate, pimiento) HdC 92,71g
 LIP 37,30g
 Fruta
 Brochetas de verduras
 Carne de ave /Fruta

4 Ensalada de verduras de temporada Kcal 759,65
 Entrante Prot 50,07g
 Sopa de cocido con fideos Ca 146,98mg
 Fe 7,19mg
 Pollo a l'ast con patatas HdC 79,81g
 LIP 30,34g
 Fruta
 Ensalada completa
 Pizza casera de verduras frescas de temporada

5 Ensalada fresca ecológica Kcal 739,66
 Entrante Prot 25,85g
 Judías blancas con verduras de temporada Ca 202,17mg
 Fe 8,78mg
 Tortilla de patata y pan con aceite y pimentón HdC 113,74g
 LIP 20,97g
 Fruta ECO
 Escalivada
 Pescado al papillote /Fruta

6 Ensalada fresca ecológica Kcal 737,06
 Entrante Prot 33,83g
 Arroz con acelgas Ca 353,83mg
 Fe 6,50mg
 Delicias de pescado con zanahoria HdC 102,90g
 LIP 21,53g
 Lácteo
 Calabacín a la plancha
 Carne blanca /Fruta

7 Ensalada de verduras de temporada Kcal 750,89
 Entrante Prot 36,08g
 Garbanzos con hortalizas Ca 222,18mg
 Fe 9,13mg
 Goulash de magro con cous cous HdC 98,24g
 LIP 26,01g
 Fruta
 Wok de verduras
 Huevo /Fruta

10 **DÍA MUNDIAL DE LAS LEGUMBRES**
 Ensalada de verduras de temporada Kcal 771,76
 Entrante Prot 34,19g
 Lentejas al curry con manzana Ca 227,48mg
 Fe 9,52mg
 Tortilla de patata con queso fresco HdC 109,07g
 LIP 22,83g
 Fruta
 Crema de pueros
 Sandwich vegetal /Fruta

11 Ensalada de verduras de temporada Kcal 849,96
 Entrante Prot 32,48g
 Macarrones integrales con atún y tomate Ca 203,22mg
 Fe 7,27mg
 Gallineta a la marinera HdC 104,66g
 LIP 33,92g
 Fruta
 Judías verdes salteadas
 Carne magra de cerdo /Fruta

12 Ensalada fresca ecológica Kcal 593,48
 Entrante Prot 37,34g
 Sopa de cocido con verduras Ca 171,74mg
 Fe 7,71mg
 Pollo al horno con verduras al horno HdC 73,18g
 LIP 23,68g
 Fruta
 Zanahoria aliñada con guisantes
 Pescado azul /Fruta

13 Ensalada de verduras de temporada Kcal 826,61
 Entrante Prot 23,58g
 Arroz con magro y verduras Ca 245,78mg
 Fe 3,76mg
 Huevos revueltos HdC 58,26g
 LIP 28,78g
 Lácteo
 Alcachofas salteadas
 Carne de ave /Fruta

14 Ensalada fresca ecológica Kcal 826,61
 Entrante Prot 35,17g
 Crema dubarry (coliflor y alubias) P/ECO con tostones integrales Ca 177,76mg
 Fe 6,52mg
 Albóndigas a la jardinera HdC 96,57g
 LIP 37,99g
 Fruta
 Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa
 Pescado al limón /Fruta

17 Ensalada de verduras de temporada Kcal 880,92
 Entrante Prot 33,10g
 Guisado de sepia con patatas y zanahoria Ca 173,60mg
 Fe 6,89mg
 Longanizas con tomate HdC 91,81g
 LIP 43,10g
 Fruta
 Tosta de hummus
 Tortilla de cebolla /Fruta

18 Ensalada de verduras de temporada Kcal 707,88
 Entrante Prot 37,23g
 Fideos a la cazuela con pollo Ca 143,62mg
 Fe 4,40mg
 Filete de merluza al horno con verduras thai HdC 94,35g
 LIP 34,42g
 Fruta
 Cebolleta y pimiento rojo plancha
 Carne blanca /Fruta

19 **DÍA VERDE**
 Ensalada de verduras de temporada Kcal 744,01
 Entrante Prot 28,18g
 Garbanzos con calabaza y boniato Ca 251,85mg
 Fe 10,21mg
 Revuelto de patatas HdC 94,85g
 LIP 28,07g
 Fruta
 Parrillada de verduras
 Pescado blanco /Fruta

20 Ensalada fresca ecológica Kcal 727,46
 Entrante Prot 23,80g
 Paella Ca 254,99mg
 Fe 2,68mg
 Croquetas HdC 89,62g
 LIP 29,88g
 Lácteo
 Ensalada completa
 Carne blanca magra /Fruta

21 Ensalada fresca ecológica Kcal 626,59
 Entrante Prot 35,17g
 Lentejas con verduras P/ECO Ca 156,30mg
 Fe 8,22mg
 Pollo al curry HdC 68,95g
 LIP 22,76g
 Fruta ECO
 Patatas al micro con aceite, sal y pimentón
 Hamburguesa de merluza /Fruta

24 Ensalada de verduras de temporada Kcal 856,77
 Entrante Prot 76,92g
 Espirales a la napolitana Ca 218,44mg
 Fe 7,01mg
 Gallineta al pil pil con guisantes HdC 85,82g
 LIP 24,36g
 Fruta
 Sopa juliana
 Revuelto de ajos tiernos /Fruta

25 Ensalada de verduras de temporada Kcal 833,13
 Entrante Prot 22,48g
 Puré de legumbres con leche de coco con tostones Ca 138,89mg
 Fe 6,54mg
 Albóndigas en salsa con verduras HdC 96,77g
 LIP 40,73g
 Fruta
 Berenjena gratinada al horno
 Pescado al papillote /Fruta

26 **DÍA VERDE**
 Ensalada fresca ecológica Kcal 799,46
 Entrante Prot 25,54g
 Arroz a la cubana (tomate y huevo) Ca 185,33mg
 Fe 5,60mg
 Merluza en salsa mery con brócoli HdC 94,03g
 LIP 35,94g
 Fruta ECO
 Chips de boniato al horno
 Carne blanca magra /Fruta

27 Ensalada de verduras de temporada Kcal 812,72
 Entrante Prot 54,42g
 Sopa de estrellitas Ca 262,89mg
 Fe 5,47mg
 Filete de pollo rebozado con mazorca de maíz HdC 79,38g
 LIP 42,06g
 Lácteo
 Calabaza y patata al microondas
 Pescado blanco /Fruta

28 Entrante Kcal
 Prot
 Ca
 Fe
 HdC
 LIP
 Festivo

Entrante	Kcal
Prot	
Ca	
Fe	
HdC	
LIP	
Postre	
Cena	

Entrante	Kcal
Prot	
Ca	
Fe	
HdC	
LIP	
Postre	
Cena	

Entrante	Kcal
Prot	
Ca	
Fe	
HdC	
LIP	
Postre	
Cena	

Entrante	Kcal
Prot	
Ca	
Fe	
HdC	
LIP	
Postre	
Cena	

Entrante	Kcal
Prot	
Ca	
Fe	
HdC	
LIP	
Postre	
Cena	

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, melocotón, manzana, sandía, piña y melón

ALÉRGENOS



3

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Pasta sin gluten con carbonara permitida

Segundo Merluza al horno con tomate y pimienta

Postre Fruta

4

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Sopa de cocido con pasta sin gluten

Segundo Pollo al horno con patatas

Postre Fruta

5

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Alubias con verduras

Segundo Tortilla de patatas con pan sin gluten con aceite

Postre Fruta

6

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Arroz con acelgas

Segundo Merluza enharinada (maizena) con zanahoria

Postre Lácteo**

7

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Garbanzos con verduras

Segundo Magro en salsa permitida con arroz

Postre Fruta

10

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Alubias con verduras

Segundo Tortilla de patatas con queso fresco

Postre Fruta

11

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Pasta sin gluten con tomate y atún

Segundo Gallineta en salsa permitida

Postre Fruta

12

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Sopa de cocido con pasta sin gluten

Segundo Pollo horno con verduras asadas

Postre Fruta

13

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Arroz con magro y verduras

Segundo Huevos revueltos

Postre Lácteo**

14

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Crema de alubias y coliflor

Segundo Albóndigas permitidas en salsa

Postre Fruta

17

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Guisado de sepia con patatas y zanahoria

Segundo Longanizas permitidas con tomate

Postre Fruta

18

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Fideos sin gluten a la cazuela con pollo

Segundo Merluza al horno con verduras thai

Postre Fruta

19

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Garbanzos con verduras

Segundo Revuelto de huevos con patatas

Postre Fruta

20

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Paella de pollo

Segundo Magro plancha

Postre Lácteo**

21

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Alubias con verduras

Segundo Pollo horno

Postre Fruta

24

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Pasta sin gluten napolitana

Segundo Gallineta al horno con guisantes

Postre Fruta

25

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Crema de verduras

Segundo Albóndigas permitidas en salsa con verduras

Postre Fruta

26

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Arroz a la cubana

Segundo Merluza a la plancha con brócoli

Postre Fruta

27

Entrante Ensalada fresca de temporada

Primero Sopa de ave con pasta sin gluten

Segundo Pollo rebozado casero (maizena) con mazorca

Postre Lácteo**

28

Entrante FESTIVO

Primero

Segundo

Postre

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.

ALÉRGENOS

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

3	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Espaguetis con tomate y champiñones (sin lácteos)
Segundo	Merluza al horno con tomate y pimiento
Postre	Fruta

4	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

5	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Tortilla de patatas con pan con aceite
Postre	Fruta

6	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con acelgas
Segundo	Merluza enharinada casera con zanahoria
Postre	Fruta

7	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Magro** en salsa permitida y cous cous
Postre	Fruta

10	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla de patatas con york
Postre	Fruta

11	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Macarrones integrales con tomate y atún (sin lácteos)
Segundo	Gallineta en salsa permitida
Postre	Fruta

12	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave
Segundo	Pollo horno con verduras asadas
Postre	Fruta

13	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con magro y verduras
Segundo	Huevos revueltos
Postre	Fruta

14	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de alubias y coliflor
Segundo	Magro** en salsa permitida
Postre	Fruta

17	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Guisado de sepia con patatas y zanahoria
Segundo	Pollo a la plancha con tomate
Postre	Fruta

18	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Fideos a la cazuela con pollo
Segundo	Merluza al horno con verduras thai
Postre	Fruta

19	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Revuelto de huevos con patatas
Postre	Fruta

20	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Paella de pollo
Segundo	Magro** plancha
Postre	Fruta

21	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Pollo horno
Postre	Fruta

24	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta napolitana (sin lácteos)
Segundo	Gallineta al horno con guisantes
Postre	Fruta

25	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de legumbres
Segundo	Magro** en salsa con verduras
Postre	Fruta

26	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Merluza a la plancha con brócoli
Postre	Fruta

27	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave con estrellas
Segundo	Pollo rebozado casero con mazorca
Postre	Fruta

28	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

29	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

30	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

31	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

32	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

33	
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.

3

Ensalada fresca de temporada

Patatas con champiñones y nata

Merluza al horno con tomate y pimiento

Fruta

4

Ensalada fresca de temporada

Sopa de ave con verduras (sin pasta)

Pollo al horno con patatas

Fruta

5

Ensalada fresca de temporada

Alubias con verduras

Tortilla de patatas con york**

Fruta

6

Ensalada fresca de temporada

Arroz con acelgas*

Merluza horno con zanahoria

Lácteo

7

Ensalada fresca de temporada

Garbanzos con verduras

Magro en salsa permitida con arroz

Fruta

10

Ensalada fresca de temporada

Lentejas con verduras

Tortilla de patatas con queso fresco

Fruta

11

Ensalada fresca de temporada

Patatas con tomate y atún

Gallineta en salsa permitida

Fruta

12

Ensalada fresca de temporada

Sopa de ave con arroz

Pollo horno con verduras asadas

Fruta

13

Ensalada fresca de temporada

Arroz vegetal

Huevos revueltos

Lácteo

14

Ensalada fresca de temporada

Crema de alubias y coliflor

Magro** en salsa permitida

Fruta

17

Ensalada fresca de temporada

Guisado de sepia con patatas y zanahoria

Pollo a la plancha con tomate

Fruta

18

Ensalada fresca de temporada

Arroz salteado con pollo

Merluza al horno con verduras thai

Fruta

19

Ensalada fresca de temporada

Garbanzos con verduras

Revuelto de huevos con patatas

Fruta

20

Ensalada fresca de temporada

Paella de pollo

Magro plancha

Lácteo

21

Ensalada fresca de temporada

Lentejas con verduras

Pollo horno

Fruta

24

Ensalada fresca de temporada

Patatas napolitana

Gallineta al horno con guisantes

Fruta

25

Ensalada fresca de temporada

Crema de verduras

Magro** en salsa con verduras

Fruta

26

Ensalada fresca de temporada

Arroz a la cubana

Merluza a la plancha con brócoli

Fruta

27

Ensalada fresca de temporada

Sopa de ave con arroz

Pollo plancha con mazorca

Lácteo

28

FESTIVO

Entrante

Primero

Segundo

Postre

ALÉRGENOS

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

3	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta especial con carbonara permitida
Segundo	Merluza al horno con tomate y pimiento
Postre	Fruta

4	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido pasta especial
Segundo	Pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

5	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con pan con aceite
Postre	Fruta

6	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con acelgas
Segundo	Merluza enharinada (sin huevo) con zanahoria
Postre	Lácteo

7	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Goulash de magro con cous cous*
Postre	Fruta

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

11	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta especial con tomate y atún
Segundo	Gallineta en salsa permitida
Postre	Fruta

12	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido pasta especial
Segundo	Pollo horno con verduras asadas
Postre	Fruta

13	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con magro y verduras
Segundo	Tortilla (harina de garbanzos)
Postre	Lácteo

14	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de alubias y coliflor
Segundo	Albóndigas permitidas en salsa
Postre	Fruta

17	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Guisado de sepia con patatas y zanahoria
Segundo	Longanizas permitidas con tomate
Postre	Fruta

18	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Fideos (pasta especial) a la cazuela con pollo
Segundo	Merluza al horno con verduras thai
Postre	Fruta

19	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Tortilla (harina garbanzos) de patatas
Postre	Fruta

20	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Paella de pollo
Segundo	Magro plancha
Postre	Lácteo

21	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Pollo horno
Postre	Fruta

24	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta especial napolitana
Segundo	Gallineta al horno con guisantes
Postre	Fruta

25	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de legumbres
Segundo	Albóndigas permitidas en salsa con verduras
Postre	Fruta

26	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con tomate y verduras
Segundo	Merluza a la plancha con brócoli
Postre	Fruta

27	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave con pasta especial
Segundo	Pollo rebozado casero (sin huevo) con mazorca
Postre	Lácteo

28	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

29	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

30	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

31	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

32	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

33	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

ALÉRGENOS

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

3	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta con carbonara permitida
Segundo	Pavo al horno con tomate y pimiento
Postre	Fruta

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

5	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias con verduras
Segundo	Tortilla de patatas con pan con aceite
Postre	Fruta

6	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con acelgas
Segundo	Tortilla francesa con zanahoria
Postre	Lácteo

7	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Goulash de magro con cous cous
Postre	Fruta

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

11	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Macarrones integrales italiana
Segundo	Pollo en salsa permitida
Postre	Fruta

12	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido
Segundo	Pollo horno con verduras asadas
Postre	Fruta

13	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con magro y verduras
Segundo	Huevos revueltos
Postre	Lácteo

14	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de alubias y coliflor
Segundo	Albóndigas a la jardinera
Postre	Fruta

17	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Guiso de legumbres con patata y zanahoria
Segundo	Longanizas permitidas con tomate
Postre	Fruta

18	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Fideos a la cazuela con pollo
Segundo	Pollo al horno con verduras thai
Postre	Fruta

19	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Revuelto de huevos con patatas
Postre	Fruta

20	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Paella de pollo
Segundo	Magro plancha
Postre	Lácteo

21	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Pollo horno
Postre	Fruta

24	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Espirales napolitana
Segundo	Tortilla francesa con guisantes
Postre	Fruta

25	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de legumbres
Segundo	Albóndigas en salsa con verduras
Postre	Fruta

26	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Pavo plancha con brócoli
Postre	Fruta

27	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave con estrellas
Segundo	Pollo rebozado casero con mazorca
Postre	Lácteo

28	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

29	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

30	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

31	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

32	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

33	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

ALÉRGENOS

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

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

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

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

3

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Espaguetis carbonara (180g 4R)

Segundo Merluza a la vizcaína

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

4

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Sopa de cocido (90g 2R)

Segundo Pollo al horno con patatas (70g 2R)

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

5

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Alubias con verduras (150g 3R)

Segundo Tortilla de patatas (120g 1R) con pan (20g 1R) con aceite y pimentón

Postre Fruta (1R)

6

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Arroz con acelgas (160g 4R)

Segundo Merluza horno con zanahoria

Postre Lácteo (0,5 R) Pan (30g 1,5R)

7

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Garbanzos con verduras (150g 3R)

Segundo Goulash de magro con cous cous (45g 1R)

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

10

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Lentejas con verduras (150g 3R)

Segundo Tortilla de patatas (120g 1R) con queso fresco

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

11

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Macarrones integrales con tomate y atún (180g 4R)

Segundo Gallineta a la marinera

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

12

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Sopa de cocido (135g 3R)

Segundo Pollo horno con verduras asadas

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

13

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Arroz con magro y verduras (160g 4R)

Segundo Huevos revueltos

Postre Lácteo (1R) Pan (20g 1R)

14

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Crema de alubias (alubias 150g 3R) y coliflor

Segundo Albóndigas a la jardinera

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

17

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Guisado de sepia con patatas c.(195g 3R) y zanahoria

Segundo Longanizas plancha con tomate

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

18

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Fideos a la cazuela con pollo (180g 4R)

Segundo Merluza al horno con verduras thai

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

19

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Garbanzos con verduras (150g 3R)

Segundo Revuelto de huevos con patatas (30g 1R)

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

20

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Paella de pollo (160g 4R)

Segundo Magro plancha

Postre Lácteo (0,5 R)

21

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Lentejas con verduras (150g 3R)

Segundo Pollo horno

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

24

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Espirales napolitana (180g 4R)

Segundo Gallineta al pil pil con guisantes (100g 1R)

Postre Fruta (1R)

25

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Crema de legumbres (200g 4R)

Segundo Albóndigas en salsa permitida con verduras

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

26

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Arroz a la cubana (160g 4R)

Segundo Merluza en salsa mery con brócoli

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

27

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Sopa de ave con estrellas (90g 2R)

Segundo Pollo plancha con maíz (50g 1R)

Postre Lácteo (0,5 R) Pan (30g 1,5R)

28

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero FESTIVO

Segundo

Postre

Entrante

Primero

Segundo

Postre