

**OCTUBRE 2025  
 MENÚ BASAL**

**FRUITES DE TEMPORADA:**  
 Banana, Pinya, Meló,  
 Meló d'Alger i Poma

**VALOR DIFERENCIAL**

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

**AL·LERGÒGENS**

- API
- CACALET
- FRUITS DE PELA
- SÈSAM
- CRUSTACIS
- OU
- GLUTEN
- PEIX
- SOIA
- MOLLUSCOS
- LÀCTIS
- SULTIS
- 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·lèrgògens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integrat un dia a la setmana.

Entrant	Kcal
	Prot
Primer	Ca
	Fe
Segon	HdC
	LIP
Prostri	
Sopar	

Entrant	Kcal
	Prot
Primer	Ca
	Fe
Segon	HdC
	LIP
Prostri	
Sopar	

1	Ensalada fresca ecològica	Kcal
Entrant	785,93	Prot
	38,95g	Ca
Primer	234,78mg	Fe
	10,05mg	HdC
Segon	104,44g	LIP
	26,25g	
Prostri		
Sopar	Carabasseta a la planxa Peix blau /Fruita	

2	Ensalada fresca ecològica	Kcal
Entrant	801,74	Prot
	39,40g	Ca
Primer	303,19mg	Fe
	5,06mg	HdC
Segon	77,21g	LIP
	36,73g	
Prostri		
Sopar	Escalivada Carn blanca magra /Fruita	

3	Ensalada de verdures de temporada	Kcal
Entrant	712,13	Prot
	32,79g	Ca
Primer	167,03mg	Fe
	9,51mg	HdC
Segon	75,62g	LIP
	31,14g	
Prostri		
Sopar	Crema de porro Remenat de verdures /Fruita	

6	Ensalada de verdures de temporada	Kcal
Entrant	879,79	Prot
	40,62g	Ca
Primer	337,38mg	Fe
	8,23mg	HdC
Segon	97,80g	LIP
	35,72g	
Prostri		
Sopar	Bajoqueta saltejada Carn magra de porc /Fruita	

7	Ensalada fresca ecològica	Kcal
Entrant	913,01	Prot
	44,67g	Ca
Primer	216,58mg	Fe
	7,16mg	HdC
Segon	123,01g	LIP
	39,50g	
Prostri		
Sopar	Xips de moniato al forn Peix a la llima /Fruita	

8	Ensalada fresca ecològica	Kcal
Entrant	730,40	Prot
	35,07g	Ca
Primer	494,53mg	Fe
	9,30mg	HdC
Segon	85,10g	LIP
	27,23g	
Prostri		
Sopar	Minestra saltejada Ou /Fruita	

9	Amanida completa/ Infantil: Amanida fresca de temporada	Kcal
Entrant	949,87	Prot
	35,87g	Ca
Primer	249,40mg	Fe
	5,21mg	HdC
Segon	89,09g	LIP
	49,61g	
Prostri		
Sopar	Bajoqueta saltejada Ou /Fruita	

10	Ensalada de verdures de temporada	Kcal
Entrant	673,00	Prot
	30,85g	Ca
Primer	107,66mg	Fe
	5,08mg	HdC
Segon	53,12g	LIP
	36,49g	
Prostri		
Sopar	Ceba tendra i pimentó roig planxa Carn d'au /Fruita	

13	Ensalada de verdures de temporada	Kcal
Entrant	1118,41	Prot
	43,41g	Ca
Primer	162,50mg	Fe
	10,70mg	HdC
Segon	104,48g	LIP
	59,25g	
Prostri		
Sopar	Broquetes de verdures Peix al papillote /Fruita	

14	Ensalada fresca de temporada amb fruita	Kcal
Entrant	558,25	Prot
	26,69g	Ca
Primer	335,31mg	Fe
	4,33mg	HdC
Segon	96,83g	LIP
	25,30g	
Prostri		
Sopar	Sopa de verdures i pollastre Pizza casolana de verdures fresques de	

15	Ensalada fresca ecològica	Kcal
Entrant	732,34	Prot
	31,40g	Ca
Primer	244,69mg	Fe
	11,06mg	HdC
Segon	84,74g	LIP
	29,98g	
Prostri		
Sopar	Saltat de carabasseta, carlota i quinoa Hamburguesa de lluç /Fruita	

16	DIA DE LA PUREZA Ensalada fresca ecològica	Kcal
Entrant	833,32	Prot
	35,59g	Ca
Primer	263,81mg	Fe
	4,69mg	HdC
Segon	84,24g	LIP
	40,82g	
Prostri		
Sopar	Panolla amb sal Remenat d'espínacs /Fruita	

17	Hummus d'albergínia amb rosquilletes	Kcal
Entrant	1125,29	Prot
	69,84g	Ca
Primer	384,65mg	Fe
	12,19mg	HdC
Segon	124,19g	LIP
	43,54g	
Prostri		
Sopar	Escalivada Carn magra de porc /Fruita	

20	Ensalada de verdures de temporada	Kcal
Entrant	1063,74	Prot
	47,29g	Ca
Primer	483,63mg	Fe
	5,33mg	HdC
Segon	91,14g	LIP
	57,09g	
Prostri		
Sopar	Creïlles cuites Carn roja magra /Fruita	

21	Ensalada fresca de temporada amb fruita	Kcal
Entrant	523,79	Prot
	27,51g	Ca
Primer	367,15mg	Fe
	4,26mg	HdC
Segon	83,34g	LIP
	22,28g	
Prostri		
Sopar	Wok de verdures Peix blanc /Fruita	

22	Ensalada fresca ecològica	Kcal
Entrant	739,45	Prot
	45,88g	Ca
Primer	171,84mg	Fe
	8,46mg	HdC
Segon	87,33g	LIP
	27,46g	
Prostri		
Sopar	Carabasseta a la planxa Truita de formatge /Fruita	

23	Ensalada fresca ecològica	Kcal
Entrant	726,49	Prot
	16,48g	Ca
Primer	119,26mg	Fe
	4,25mg	HdC
Segon	92,21g	LIP
	33,03g	
Prostri		
Sopar	Panolla amb sal Carn magra de porc /Fruita	

24	Ensalada de verdures de temporada	Kcal
Entrant	837,55	Prot
	38,03g	Ca
Primer	398,09mg	Fe
	10,48mg	HdC
Segon	97,86g	LIP
	32,70g	
Prostri		
Sopar	Bròquil al vapor Peix a la llima /Fruita	

27	Ensalada de verdures de temporada	Kcal
Entrant	806,60	Prot
	41,39g	Ca
Primer	141,25mg	Fe
	10,18mg	HdC
Segon	93,75g	LIP
	39,84g	
Prostri		
Sopar	Ceba tendra i pimentó roig planxa Peix blau /Fruita	

28	Ensalada de verdures de temporada	Kcal
Entrant	818,77	Prot
	27,71g	Ca
Primer	355,78mg	Fe
	6,34mg	HdC
Segon	101,72g	LIP
	34,18g	
Prostri		
Sopar	Cous cous amb especíes Carn blanca /Fruita	

29	Ensalada fresca ecològica	Kcal
Entrant	806,99	Prot
	39,18g	Ca
Primer	538,45mg	Fe
	9,84mg	HdC
Segon	71,76g	LIP
	40,56g	
Prostri		
Sopar	Amanida completa Coca casolana de verdures /Fruita	

30	Ensalada fresca ecològica	Kcal
Entrant	908,44	Prot
	53,85g	Ca
Primer	163,16mg	Fe
	8,08mg	HdC
Segon	94,96g	LIP
	42,24g	
Prostri		
Sopar	Péssols amb penill i ceba Peix al papillote /Fruita	

31	Ensalada de verdures de temporada	Kcal
Entrant		Prot
		Ca
Primer		Fe
		HdC
Segon		LIP
Prostri		
Sopar		

**OCTUBRE 2025 MENÚ BASAL**

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Banana, Piña, Melón, Sandía y Manzana

**VALOR DIFERENCIAL**

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

**ALÉRGENOS**

- APNO
- CAJAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SESAMO
- CRUSTÁCEOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUIEROS
- ALBAMUJES
- 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	Kcal
	Prot
Primero	Ca
	Fe
Segundo	HdC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	Kcal
	Prot
Primero	Ca
	Fe
Segundo	HdC
	LIP
Postre	
Cena	

1	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
			785,93
			Prot
	Primero	Garbanzos con verduras	38,95g
			Ca
			234,78mg
			Fe
	Segundo	Solomillo al horno con cous cous	10,05mg
			HdC
			104,44g
			LIP
			26,25g
	Postre	Fruta	
	Cena	Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta	

2	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
			801,74
			Prot
	Primero	Arroz de otoño (secreto, setas y calabaza)	39,40g
			Ca
			303,19mg
			Fe
	Segundo	Merluza a la provenzal con patatas panadera	5,06mg
			HdC
			77,21g
			LIP
			36,73g
	Postre	Yogur	
	Cena	Escalivada Carne blanca magra /Fruta	

3	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
			712,13
			Prot
	Primero	Lentejas con verduras de temporada	32,79g
			Ca
			167,03mg
			Fe
	Segundo	Tortilla francesa con ensalada	9,51mg
			HdC
			75,62g
			LIP
			31,14g
	Postre	Fruta ECO	
	Cena	Crema de puerros Revuelto de verduras /Fruta	

6	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
			913,01
			Prot
	Primero	Macarrones integrales a la aragonesa (chorizo, tomate, queso)	40,62g
			Ca
			337,38mg
			Fe
	Segundo	Merluza a la marinera	8,23mg
			HdC
			97,80g
			LIP
			35,72g
	Postre	Fruta	
	Cena	Judías verdes salteadas Carne magra de cerdo /Fruta	

7	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
			913,01
			Prot
	Primero	Sopa de ave con verduras ecológicas	44,67g
			Ca
			216,58mg
			Fe
	Segundo	Contramuslo a la italiana	7,16mg
			HdC
			123,01g
			LIP
			39,50g
	Postre	Fruta ECO	
	Cena	Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta	

8	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
			730,40
			Prot
	Primero	Alubias blancas a la jardinera	35,07g
			Ca
			494,53mg
			Fe
	Segundo	Tortilla de patata con queso	9,30mg
			HdC
			85,10g
			LIP
			27,23g
	Postre	Yogur	
	Cena	Menestra salteada Huevo /Fruta	

9	Entrante	Ensalada completa/ Infantil: Ensalada fresca de temporada	Kcal
			949,87
			Prot
	Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	35,87g
			Ca
			249,40mg
			Fe
	Segundo	Salmón al horno con salteado campestre	5,21mg
			HdC
			89,09g
			LIP
			49,61g
	Postre	Fruta	
	Cena	Judías verdes salteadas Huevo /Fruta	

10	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
			673,00
			Prot
	Primero	Crema mediterránea de verduras de temporada	30,85g
			Ca
			107,66mg
			Fe
	Segundo	Pavo plancha con patatas	5,08mg
			HdC
			53,12g
			LIP
			36,49g
	Postre	Fruta	
	Cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne de ave /Fruta	

13	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
			1118,41
			Prot
	Primero	Lentejas pardinas estofadas P/ECO	43,41g
			Ca
			162,50mg
			Fe
	Segundo	Salchichas de cerdo con pisto	10,70mg
			HdC
			104,48g
			LIP
			59,25g
	Postre	Fruta	
	Cena	Brochetas de verduras Pescado al papillote /Fruta	

14	Entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	Kcal
			558,25
			Prot
	Primero	Espirales a la italiana (tomate, queso) con queso	26,69g
			Ca
			335,31mg
			Fe
	Segundo	Merluza en salsa mery con brócoli	4,33mg
			HdC
			96,83g
			LIP
			25,30g
	Postre	Fruta	
	Cena	Sopa de verduras y pollo Pizza casera de verduras frescas de temporada	

15	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
			732,34
			Prot
	Primero	Crema festival de legumbres	31,40g
			Ca
			244,69mg
			Fe
	Segundo	Tortilla paisana con jamón serrano (infantil: jamón cocido)	11,06mg
			HdC
			84,74g
			LIP
			29,98g
	Postre	Fruta	
	Cena	Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Hamburguesa de merluza /Fruta	

16	Entrante	DÍA DEL COLE Ensalada fresca ecológica	Kcal
			833,32
			Prot
	Primero	Lasaña de carne	35,59g
			Ca
			263,81mg
			Fe
	Segundo	Nuggets de pollo con mayonesa	4,69mg
			HdC
			84,24g
			LIP
			40,82g
	Postre	Helado	
	Cena	Mazorca de maíz con sal Revuelto de espinacas /Fruta	

17	Entrante	Hummus de berenjena con rosquilletas	Kcal
			1125,29
			Prot
	Primero	Sopa de cocido	69,84g
			Ca
			384,65mg
			Fe
	Segundo	Pollo a la miel con mazorca de maíz	12,19mg
			HdC
			124,19g
			LIP
			43,54g
	Postre	Yogur natural	
	Cena	Escalivada Carne magra de cerdo /Fruta	

20	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
			1063,74
			Prot
	Primero	Crema de guisantes y mozzarella con aceite de albahaca	47,29g
			Ca
			483,63mg
			Fe
	Segundo	Pavo al curry con arroz integral	5,33mg
			HdC
			91,14g
			LIP
			57,09g
	Postre	Fruta	
	Cena	Patatas cocidas Carne roja magra /Fruta	

21	Entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	Kcal
			523,79
			Prot
	Primero	Caracolas con salsa de calabaza	27,51g
			Ca
			367,15mg
			Fe
	Segundo	Merluza a la vizcaína (tomate, pimiento)	4,26mg
			HdC
			83,34g
			LIP
			22,28g
	Postre	Yogur	
	Cena	Wok de verduras Pescado blanco /Fruta	

22	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
			739,45
			Prot
	Primero	Sopa de cocido con verduras ECO	45,88g
			Ca
			171,84mg
			Fe
	Segundo	Goulash de pollo/ Pollo asado con patatas al pimentón	8,46mg
			HdC
			87,33g
			LIP
			27,46g
	Postre	Fruta ECO	
	Cena	Calabacín a la plancha Tortilla de queso /Fruta	

23	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
			726,49
			Prot
	Primero	Arroz brut	16,48g
			Ca
			119,26mg
			Fe
	Segundo	Rabas a la andaluza (inf: Nuggets de pescado) con tomate	4,25mg
			HdC
			92,21g
			LIP
			33,03g
	Postre	Fruta	
	Cena	Mazorca de maíz con sal Carne magra de cerdo /Fruta	

24	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
			837,55
			Prot
	Primero	Potaje de garbanzos con acelgas	38,03g
			Ca
			398,09mg
			Fe
	Segundo	Tortilla de patata Queso fresco	10,48mg
			HdC
			97,86g
			LIP
			32,70g
	Postre	Fruta	
	Cena	Brócoli al vapor Pescado al limón /Fruta	

27	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
			806,60
			Prot
	Primero	Lentejas con verduras de temporada	41,39g
			Ca
			141,25mg
			Fe
	Segundo	Escalope de lomo (empanado casero) con patatas	10,18mg
			HdC
			93,75g
			LIP
			39,84g
	Postre	Fruta	
	Cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado azul /Fruta	

28	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
			818,77
			Prot
	Primero	Espaguetis integrales a la napolitana con queso	27,71g
			Ca
			358,78mg
			Fe
	Segundo	Merluza en salsa mery con judías verdes salteadas	6,34mg
			HdC
			101,72g
			LIP
			34,18g
	Postre	Fruta	
	Cena	Cous cous con especias Carne blanca /Fruta	

29	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
			806,99
			Prot
	Primero	Fabada vegetal	39,18g
			Ca
			538,45mg
			Fe
	Segundo	Tortilla de queso con berenjena plancha	9,84mg
			HdC
			71,76g
			LIP
			40,56g
	Postre	Fruta	
	Cena	Ensalada completa Coca casera de verduras /Fruta	

30	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
			908,44
			Prot
	Primero	Sopa de cocido	53,85g
			Ca
			163,16mg
			Fe
	Segundo	Pollo al horno con verduras	8,08mg
			HdC
			94,96g
			LIP
			42,24g
	Postre	Fruta ECO	
	Cena	Guisantes con cebolla y jamón Pescado al papillote /Fruta	

31	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
			837,55
			Prot
	Primero	Festivo	38,03g
			Ca
			398,09mg
			Fe
	Segundo		10,48mg
			HdC
			97,86g
			LIP
			32,70g
	Postre		
	Cena		

**ALÉRGENOS**



Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Solomillo a la plancha con quinoa (sin gluten)
Postre	Fruta

2	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Arroz de otoño (secreto, calabaza y setas)
Segundo	Merluza al horno con patatas panadera
Postre	Yogur

3	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de legumbres**
Segundo	Tortilla francesa con ensalada
Postre	Fruta ECO

6	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten a la italiana
Segundo	Merluza en salsa permitida
Postre	Fruta

7	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de ave con pasta sin gluten
Segundo	Pollo al horno con tomate
Postre	Fruta ECO

8	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias blancas con verduras
Segundo	Tortilla de patatas con queso
Postre	Yogur

9	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)
Segundo	Salmón al horno con salteado
Postre	Fruta

10	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de mediterránea de verduras de temporada
Segundo	Pavo a la plancha con patatas
Postre	Fruta

13	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras
Segundo	Salchichas permitidas con pisto
Postre	Fruta

14	Ensalada fresca de temporada con fruta
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten a la italiana
Segundo	Merluza al horno con brócoli
Postre	Fruta

15	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de legumbres permitidas
Segundo	Tortilla paisana con jamón
Postre	Fruta

16	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten con boloñesa permitida
Segundo	Pechuga con tomate
Postre	Fruta ECO

17	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido con pasta sin gluten
Segundo	Pollo al horno con mazorca
Postre	Yogur natural

20	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de guisantes
Segundo	Pavo con salsa permitida con arroz integral
Postre	Fruta

21	Ensalada fresca de temporada con fruta
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten con salsa de calabaza permitida
Segundo	Merluza al horno con tomate y pimiento
Postre	Yogur

22	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de cocido con pasta sin gluten y verduras ECO
Segundo	Pollo asado con patatas
Postre	Fruta ECO

23	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz brut
Segundo	Pescado a la plancha con tomate
Postre	Fruta

24	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Potaje de garbanzos con acelgas
Segundo	Tortilla de patatas con queso fresco
Postre	Fruta

27	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de legumbres**
Segundo	Lomo rebozado casero (maizena) con patatas
Postre	Fruta

28	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta sin gluten napolitana con queso
Segundo	Merluza al horno con judías verdes
Postre	Fruta

29	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Fabada vegetal
Segundo	Tortilla de queso con berenjena plancha
Postre	Fruta

30	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de cocido con pasta sin gluten
Segundo	Pollo al horno con verduras
Postre	Fruta ECO

31	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

**FRUTAS DE TEMPORADA:**

Banana, Piña, Melón,  
Sandía y Manzana

**ALÉRGENOS**



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.

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

1	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Solomillo a la plancha con cous cous
Postre	Fruta

2	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Arroz de otoño (secreto, calabaza y setas)
Segundo	Merluza al horno con patatas panadera
Postre	Yogur

3	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla francesa con ensalada
Postre	Fruta ECO

6	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Macarrones integrales a la italiana (sin lácteos)
Segundo	Merluza en salsa permitida
Postre	Fruta

7	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de ave
Segundo	Pollo al horno con tomate
Postre	Fruta ECO

8	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias blancas con verduras
Segundo	Tortilla de patatas con jamón
Postre	Fruta

9	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)
Segundo	Salmón al horno con salteado
Postre	Fruta

10	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de mediterránea de verduras de temporada
Segundo	Pavo a la plancha con patatas
Postre	Fruta

13	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Lomo** con pisto
Postre	Fruta

14	Ensalada fresca de temporada con fruta
Entrante	
Primero	Espirales a la italiana (sin lácteos)
Segundo	Merluza al horno con brócoli
Postre	Fruta

15	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema festival de legumbres
Segundo	Tortilla paisana con jamón
Postre	Fruta

16	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos)
Segundo	Pechuga con tomate
Postre	Fruta ECO

17	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave con pasta especial
Segundo	Pollo al horno con mazorca
Postre	Fruta

20	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de guisantes
Segundo	Pavo en salsa permitida con arroz integral
Postre	Fruta

21	Ensalada fresca de temporada con fruta
Entrante	
Primero	Caracolas con salsa de calabaza (sin lácteos)
Segundo	Merluza al horno con tomate y pimiento
Postre	Fruta

22	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de ave con pasta especial
Segundo	Pollo asado con patatas
Postre	Fruta ECO

23	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz brut
Segundo	Pescado a la plancha con tomate
Postre	Fruta

24	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Potaje de garbanzos con acelgas
Segundo	Tortilla de patatas con jamón
Postre	Fruta

27	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Lomo** rebozado casero con patatas
Postre	Fruta

28	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta napolitana (sin lácteos)
Segundo	Merluza al horno con judías verdes
Postre	Fruta

29	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Fabada vegetal
Segundo	Tortilla francesa con berenjena
Postre	Fruta

30	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de ave con pasta especial
Segundo	Pollo al horno con verduras
Postre	Fruta ECO

31	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

**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

<b>1</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Solomillo a la plancha con cous cous
Postre	Fruta

<b>2</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Arroz de otoño (secreto, calabaza y setas)
Segundo	Merluza al horno con patatas panadera
Postre	Yogur

<b>3</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla francesa con ensalada
Postre	Fruta ECO

<b>6</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Macarrones integrales a la italiana
Segundo	Merluza en salsa permitida
Postre	Fruta

<b>7</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de ave
Segundo	Pollo al horno con tomate
Postre	Fruta ECO

<b>8</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Alubias blancas con verduras
Segundo	Tortilla de patatas con queso
Postre	Yogur

<b>9</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)
Segundo	Salmón al horno con salteado
Postre	Fruta

<b>10</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Crema de mediterránea de verduras de temporada
Segundo	Pavo a la plancha con patatas
Postre	Fruta

<b>13</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Salchichas permitidas con pisto**
Postre	Fruta

<b>14</b>	Ensalada fresca de temporada con fruta
Entrante	
Primero	Espirales a la italiana
Segundo	Merluza al horno con brócoli
Postre	Fruta

<b>15</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Crema festival de legumbres
Segundo	Tortilla paisana con jamón
Postre	Fruta

<b>16</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Pasta con boloñesa permitida
Segundo	Pechuga con tomate
Postre	Fruta ECO

<b>17</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Sopa de ave
Segundo	Pollo al horno con mazorca
Postre	Yogur natural

<b>20</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Crema de guisantes
Segundo	Pavo en salsa permitida con arroz integral
Postre	Fruta

<b>21</b>	Ensalada fresca de temporada con fruta
Entrante	
Primero	Caracolas con salsa de calabaza
Segundo	Merluza al horno con tomate y pimiento
Postre	Yogur

<b>22</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de ave
Segundo	Pollo asado con patatas
Postre	Fruta ECO

<b>23</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Arroz brut**
Segundo	Pescado a la plancha con tomate
Postre	Fruta

<b>24</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Potaje de garbanzos con acelgas
Segundo	Tortilla de patatas con queso fresco
Postre	Fruta

<b>27</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Lomo** rebozado casero con patatas
Postre	Fruta

<b>28</b>	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Espaguetis integrales napolitana con queso
Segundo	Merluza al horno con judías verdes
Postre	Fruta

<b>29</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Fabada vegetal
Segundo	Tortilla de queso con berenjena plancha
Postre	Fruta

<b>30</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de ave
Segundo	Pollo al horno con verduras
Postre	Fruta ECO

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

## FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña, Melón,  
Sandía y Manzana

## ALÉRGENOS



Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>1</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada ECO
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Solomillo a la plancha con cous cous
Postre	Fruta

<b>2</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada ECO
Primero	Arroz de otoño (secreto, calabaza y setas)
Segundo	Merluza al horno con patatas panadera
Postre	Yogur

<b>3</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla (harina de garbanzos) con ensalada
Postre	Fruta ECO

<b>6</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Pasta especial a la italiana
Segundo	Merluza en salsa permitida
Postre	Fruta

<b>7</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada ECO
Primero	Sopa de ave con pasta especial
Segundo	Pollo al horno con tomate
Postre	Fruta ECO

<b>8</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Alubias blancas con verduras
Segundo	Tortilla vegana de patatas con queso
Postre	Yogur

<b>9</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Arroz con tomate y verduras
Segundo	Salmón al horno con salteado
Postre	Fruta

<b>10</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de mediterránea de verduras de temporada
Segundo	Pavo a la plancha con patatas
Postre	Fruta

<b>13</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas pardinas estofadas ECO
Segundo	Salchichas permitidas con pisto
Postre	Fruta

<b>14</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta
Primero	Pasta especial a la italiana
Segundo	Merluza al horno con brócoli
Postre	Fruta

<b>15</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema festival de legumbres
Segundo	Carne blanca a la plancha con verduras
Postre	Fruta

<b>16</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada ECO
Primero	Pasta especial con boloñesa permitida
Segundo	Pechuga con tomate
Postre	Fruta ECO

<b>17</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Sopa de ave con pasta especial
Segundo	Pollo al horno con mazorca
Postre	Yogur natural

<b>20</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Crema de guisantes
Segundo	Pavo en salsa permitida con arroz integral
Postre	Fruta

<b>21</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta
Primero	Pasta especial con salsa de calabaza
Segundo	Merluza a la vizcaína
Postre	Yogur

<b>22</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada ECO
Primero	Sopa de ave con pasta especial
Segundo	Pollo asado con patatas al pimentón
Postre	Fruta ECO

<b>23</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Arroz brut
Segundo	Pescado a la plancha con tomate
Postre	Fruta

<b>24</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Potaje de garbanzos con acelgas
Segundo	Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con queso fresco
Postre	Fruta

<b>27</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Lomo** empanado casero (sin huevo) con patatas
Postre	Fruta

<b>28</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada
Primero	Pasta especial napolitana
Segundo	Merluza al horno con judías verdes
Postre	Fruta

<b>29</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada ECO
Primero	Fabada vegetal
Segundo	Tortilla (harina de garbanzos) de queso con berenjena
Postre	Fruta

<b>30</b> Entrante	Ensalada fresca de temporada ECO
Primero	Sopa de ave con pasta especial
Segundo	Pollo al horno con verduras
Postre	Fruta ECO

<b>31</b> Entrante	FESTIVO
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:**

Banana, Piña, Melón,  
Sandía y Manzana

**ALÉRGENOS**



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.

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>1</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Solomillo a la plancha con cous cous
Postre	Fruta

<b>2</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Arroz de otoño (secreto, calabaza y setas)
Segundo	Pollo al horno con patatas panadera
Postre	Yogur

<b>3</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla francesa con ensalada
Postre	Fruta ECO

<b>6</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Macarrones integrales a la aragonesa
Segundo	Magro a la plancha en salsa de verduras
Postre	Fruta

<b>7</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de ave
Segundo	Contramuslo a la italiana
Postre	Fruta ECO

<b>8</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias blancas con verduras
Segundo	Tortilla de patatas con queso
Postre	Yogur

<b>9</b>	Ensalada ECO de temporada
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)
Segundo	Pollo al horno con salteado
Postre	Fruta

<b>10</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de mediterránea de verduras de temporada
Segundo	Pavo a la plancha con patatas
Postre	Fruta

<b>13</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas pardinas estofadas ECO
Segundo	Salchichas con pisto
Postre	Fruta

<b>14</b>	Ensalada fresca de temporada con fruta
Entrante	
Primero	Espirales a la italiana
Segundo	Pechuga de pollo plancha con guisantes
Postre	Fruta

<b>15</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema festival de legumbres
Segundo	Tortilla paisana con jamón
Postre	Fruta

<b>16</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Lasaña de carne
Segundo	Nuggets de pollo con mayonesa
Postre	Fruta ECO

<b>17</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido
Segundo	Pollo rustido a la miel con mazorca
Postre	Yogur natural

<b>20</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de guisantes
Segundo	Pavo al curry con arroz integral
Postre	Fruta

<b>21</b>	Ensalada fresca de temporada con fruta
Entrante	
Primero	Caracolas con salsa de calabaza
Segundo	Tortilla de patata con pisto
Postre	Yogur

<b>22</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de cocido con verduras ECO
Segundo	Pollo asado con patatas al pimentón
Postre	Fruta ECO

<b>23</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz brut
Segundo	Magro a la plancha con tomate
Postre	Fruta

<b>24</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Potaje de garbanzos con acelgas
Segundo	Tortilla de patatas con queso fresco
Postre	Fruta

<b>27</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Escalope de lomo (empanado casero) con patatas
Postre	Fruta

<b>28</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Espaguetis integrales napolitana con queso
Segundo	Pechuga plancha con judías verdes
Postre	Fruta

<b>29</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Fabada vegetal
Segundo	Tortilla de queso con berenjena plancha
Postre	Fruta

<b>30</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de cocido
Segundo	Pollo al horno con verduras
Postre	Fruta ECO

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

Entrante
Primero
Segundo
Postre

Entrante
Primero
Segundo
Postre

<b>1</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras (150g 3R)
Segundo	Solomillo a la plancha con cous cous (90g 2R)
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>2</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Arroz de secreto, calabaza y setas (140g 3,5R)
Segundo	Merluza al horno con patatas panadera (70g 2R)
Postre	Lácteo (0,5 R) Pan (20g 1R)

<b>3</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras (150g 3R)
Segundo	Tortilla francesa con ensalada
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>6</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Macarrones integrales a la aragonesa (180g 4R)
Segundo	Merluza al horno con verduras
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>7</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de ave (135g 3R)
Segundo	Pollo al horno con tomate
Postre	Fruta (1R) Pan (40g 2R)

<b>8</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias con verduras (150g 3R)
Segundo	Tortilla de patatas (120g 1R) con queso
Postre	Lácteo (0,5 R) Pan (30g 1,5R)

<b>9</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana (160g 4R)
Segundo	Salmón al horno con salteado
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>10</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de verduras (patata 195g 3R)
Segundo	Pavo a la plancha con patatas (h. 65g 1R)
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>13</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras (150g 3R)
Segundo	Salchichas con pisto
Postre	Fruta (1R) Pan (40g 2R)

<b>14</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Espirales a la italiana (180g 4R)
Segundo	Merluza en salsa mery con brócoli
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>15</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema festival de legumbres (150g 3R)
Segundo	Tortilla paisana (120g 1R) con jamón
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>16</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Pasta con boloñesa (180g 4R)
Segundo	Pechuga con mayonesa
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>17</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido (90g 2R)
Segundo	Pollo al horno con maíz (75g 1,5R)
Postre	Yogur (0,5 R) Pan (40g 2R)

<b>20</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de guisantes (200g 2R)
Segundo	Pavo al curry con arroz integral (80g 2R)
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>21</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Caracolas con salsa de calabaza (180g 4R)
Segundo	Merluza a la vizcaína
Postre	Yogur (0,5 R) Pan (30g 1,5R)

<b>22</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de cocido con verduras ECO(90g 2R)
Segundo	Pollo asado con patatas (70g 2R)
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>23</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz brut (160g 4R)
Segundo	Pescado a la plancha con tomate
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>24</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Potaje de garbanzos con acelgas (150g 3R)
Segundo	Tortilla de patatas (120g 1R) con queso fresco
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>27</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras (150g 3R)
Segundo	Lomo plancha con patatas (30g 1R)
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>28</b>	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Espaguetis integrales napolitana con queso (180g 4R)
Segundo	Merluza en salsa mery con judías verdes
Postre	Fruta (1R) Pan (20g 1R)

<b>29</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Fabada vegetal (150 3R)
Segundo	Tortilla de queso con berenjena plancha
Postre	Fruta (1R) Pan (40g 2R)

<b>30</b>	Ensalada fresca de temporada ECO
Entrante	
Primero	Sopa de cocido (135g 3R)
Segundo	Pollo al horno con verduras
Postre	Fruta (1R) Pan (40g 2R)

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