

FRUITES DE TEMPORADA:

Banana, Poma, Pera, Persimon i Mandarina

VALOR DIFERENCIAL

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

AL·LERGÒGENS

- API
- CACALETS
- FRUITS DE PELA
- SÈSAM
- CRUSTACIS
- OU
- GLUTEN
- PEIX
- SOIA
- MOLLUSCOS
- LACTIS
- 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·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

1	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 779,75 Prot 30,60g Ca 205,80mg Fe 5,14mg HdC 129,27g LIP 34,58g
Entrant		
Primer	Espaguetis a la italiana	
Segon	Lluç a la provençal amb carxofes	
Prostri	Fruita	
Sopar	Crema de carabasseta Carn blanca / Fruita	

2	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 783,31 Prot 33,08g Ca 315,87mg Fe 7,26mg HdC 97,07g LIP 29,06g
Entrant		
Primer	Mongetes amb xoriço	
Segon	Pizza de pernil dolç i formatge	
Prostri	Fruita	
Sopar	Cous cous amb especes Truita de creïlla i ceba / Fruita	

3	Ensalada fresca ecològica	Kcal 780,64 Prot 41,46g Ca 141,14mg Fe 6,11mg HdC 105,78g LIP 32,04g
Entrant		
Primer	Sopa d'au amb verdures ecològiques	
Segon	Pollo a l'ast amb creïlles rostides al pebre roig	
Prostri	Fruita	
Sopar	Bajoqueta saltejada Peix blanc / Fruita	

4	Ensalada fresca ecològica	Kcal 868,89 Prot 25,90g Ca 298,37mg Fe 4,84mg HdC 94,16g LIP 42,65g
Entrant		
Primer	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	
Segon	Rabes a l'andalusa (Infantil: Nuggets de peix) amb maionesa	
Prostri	Iogurt	
Sopar	Panolla amb sal Carn d'au / Fruita	

5	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 785,65 Prot 42,74g Ca 228,60mg Fe 10,28mg HdC 88,06g LIP 30,11g
Entrant		
Primer	Potatge de cigrons amb espinacs	
Segon	Magre amb tomaca	
Prostri	Fruita	
Sopar	Minestra saltejada Peix a la llima / Fruita	

8		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer	Festiu	
Segon		
Prostri		
Sopar		

9		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

10	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 677,17 Prot 28,65g Ca 151,30mg Fe 8,90mg HdC 93,57g LIP 21,47g
Entrant		
Primer	Lentilles a l'hortolana	
Segon	Truita de creïlles i pa amb oli i pebre roig	
Prostri	Fruita	
Sopar	Espinacs saltejats Peix al papillote / Fruita	

11	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 872,05 Prot 30,35g Ca 484,28mg Fe 3,80mg HdC 110,86g LIP 35,30g
Entrant		
Primer	Paella cega	
Segon	Panini gratinat	
Prostri	Iogur natural	
Sopar	Xips de moniato al forn Hamburguesa de soja / Fruita	

12	Ensalada fresca ecològica	Kcal 904,69 Prot 36,49g Ca 169,09mg Fe 7,17mg HdC 105,12g LIP 40,06g
Entrant		
Primer	Crema dubarry (coliflor i fesols) amb tostons integrals	
Segon	Titot al curri amb cous cous	
Prostri	Fruita	
Sopar	Creïlles cuites Peix blau / Fruita	

15	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 935,20 Prot 36,49g Ca 353,31mg Fe 5,33mg HdC 118,96g LIP 37,21g
Entrant		
Primer	Macarrons a la piemontesa	
Segon	Lluç amb mussolina d'all	
Prostri	Fruita	
Sopar	Sopa de quinoa Carn d'au / Fruita	

16	Ensalada fresca ecològica	Kcal 885,17 Prot 36,46g Ca 103,12mg Fe 5,95mg HdC 101,55g LIP 37,23g
Entrant		
Primer	Arròs tres delícies	
Segon	Pollastre rostit amb panolla de dacsa (Infantil: dacsa saltada)	
Prostri	Fruita	
Sopar	Carabassa i creïlla al microones Peix blanc / Fruita	

17	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 893,63 Prot 36,11g Ca 171,32mg Fe 10,55mg HdC 108,90g LIP 29,21g
Entrant		
Primer	Lentilles amb verdures i moniato P/ECO	
Segon	Truita de creïlla amb pernil	
Prostri	Fruita	
Sopar	Wok de verdures Peix blanc / Fruita	

18	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 843,67 Prot 36,56g Ca 232,16mg Fe 3,92mg HdC 71,03g LIP 46,94g
Entrant		
Primer	Canelons gratinats	
Segon	Fingers de peix amb bròcoli al vapor	
Prostri	Fruita	
Sopar	Ceba tendra i pimentó roig planxa Carn magra de porc / Fruita	

19	MENÚ ESPECIAL DE NADAL	Kcal 850,71 Prot 44,86g Ca 294,94mg Fe 7,34mg HdC 73,66g LIP 50,32g
Entrant	Nachos amb formatge	
Primer	Sopa de Nadal	
Segon	Nuggets de pollastre amb creïlles	
Prostri	Lacti i dolços nadalencs	
Sopar	Broquetes de verdures Remenat d'alls tendres / Fruita	

22		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

23		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

24		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

25		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

26		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

29		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

30		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

31		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

		Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Entrant		
Primer		
Segon		
Prostri		
Sopar		

DICIEMBRE 2025 MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera, Persimon y Mandarina

VALOR DIFERENCIAL

ALÉRGENOS

1	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 779,75 Prot 30,60g Ca 205,80mg Fe
Entrante	Espaguetis a la italiana	5,14mg HdC
Primero	Merluza a la provenzal con alcachofas	129,27g LIP 34,58g
Segundo	Fruta	
Postre	Crema de calabacín Carne blanca /Fruta	
Cena		

2	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 783,31 Prot 33,08g Ca 315,87mg Fe
Entrante	Habichuelas con chorizo	7,26mg HdC
Primero	Pizza de jamón cocido y queso	97,07g LIP 29,06g
Segundo	Fruta	
Postre	Cous cous con especias Tortilla de patata y cebolla /Fruta	
Cena		

3	Ensalada fresca ecológica	Kcal 780,64 Prot 41,46g Ca 141,14mg Fe
Entrante	Sopa de ave con verduras ecológicas	6,11mg HdC
Primero	Pollo a l'ast con patatas asadas al pimentón	105,78g LIP 32,04g
Segundo	Fruta	
Postre	Judías verdes salteadas Pescado blanco /Fruta	
Cena		

4	Ensalada fresca ecológica	Kcal 868,89 Prot 25,90g Ca 298,37mg Fe
Entrante	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	4,84mg HdC
Primero	Rabas a la andaluza (inf: Nuggets de pescado) con mayonesa	94,16g LIP 42,65g
Segundo	Yogur	
Postre	Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta	
Cena		

5	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 785,65 Prot 42,74g Ca 228,60mg Fe
Entrante	Potaje de garbanzos con espinacas	10,28mg HdC
Primero	Magro con tomate	88,06g LIP 30,11g
Segundo	Fruta	
Postre	Menestra salteada Pescado al limón /Fruta	
Cena		

8	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero	Festivo	
Segundo		
Postre		
Cena		

9	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

10	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 677,17 Prot 28,65g Ca 151,30mg Fe
Entrante	Lentejas a la hortelana	8,90mg HdC
Primero	Tortilla de patata y pan con aceite y pimentón	93,57g LIP 21,47g
Segundo	Fruta	
Postre	Espinacas salteadas Pescado al papillote /Fruta	
Cena		

11	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 872,05 Prot 30,35g Ca 484,28mg Fe
Entrante	Paella ciega marinera	3,80mg HdC
Primero	Panini gratinado	110,86g LIP 35,30g
Segundo	Yogur natural	
Postre	Chips de boniato al horno Hamburguesa de soja /Fruta	
Cena		

12	Ensalada fresca ecológica	Kcal 904,69 Prot 36,49g Ca 169,09mg Fe
Entrante	Crema dubarry (coliflor y alubias) con tostones integrales	7,17mg HdC
Primero	Pavo al curry con cous cous	105,12g LIP 40,06g
Segundo	Fruta	
Postre	Patatas cocidas Pescado azul /Fruta	
Cena		

15	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 895,20 Prot 36,49g Ca 353,31mg Fe
Entrante	Caracolas a la piemontesa	5,33mg HdC
Primero	Merluza con muselina de ajo	118,96g LIP 37,21g
Segundo	Fruta	
Postre	Sopa de quinoa Carne de ave /Fruta	
Cena		

16	Ensalada fresca ecológica	Kcal 839,63 Prot 36,11g Ca 103,12mg Fe
Entrante	Arroz tres delicias	5,95mg HdC
Primero	Pollo asado con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)	101,55g LIP 37,23g
Segundo	Fruta	
Postre	Calabaza y patata al microondas Pescado blanco /Fruta	
Cena		

17	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 843,67 Prot 36,56g Ca 232,16mg Fe
Entrante	Lentejas con verduras y boniato P/ECO	92,2mg HdC
Primero	Tortilla de patata con jamón serrano	108,90g LIP 29,21g
Segundo	Fruta	
Postre	Wok de verduras Pescado blanco /Fruta	
Cena		

18	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 843,67 Prot 36,56g Ca 232,16mg Fe
Entrante	Canelones gratinados	71,03g LIP 46,94g
Primero	Fingers de pescado con brócoli al vapor	
Segundo	Fruta	
Postre	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	
Cena		

19	MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD	Kcal 850,71 Prot 44,86g Ca 294,94mg Fe
Entrante	Nachos con queso	7,34mg HdC
Primero	Sopa de Navidad	73,66g LIP 50,32g
Segundo	Nuggets de pollo con patatas	
Postre	Lácteo y dulces navideños	
Cena	Brochetas de verduras Revuelto de ajos tiernos /Fruta	

22	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

23	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

24	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

25	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

26	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

29	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

30	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

31	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

32	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

33	Entrante	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP
Primero		
Segundo		
Postre		
Cena		

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.

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera,
Persimon y Mandarina

ALÉRGENOS



1

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Pasta sin gluten a la italiana

Segundo: Merluza al horno con alcachofas

Postre: Fruta

2

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Alubias blancas con verduras

Segundo: Panini sin gluten permitido

Postre: Fruta

3

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Sopa de ave con pasta sin gluten

Segundo: Pollo al horno con patatas

Postre: Fruta

4

Entrante: Ensalada fresca de temporada con fruta

Primero: Arroz a la cubana

Segundo: Merluza horno con verduras

Postre: Yogur**

5

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Garbanzos con verduras

Segundo: Magro con tomate

Postre: Fruta

8

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

9

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

10

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Crema de legumbres permitidas

Segundo: Tortilla de patatas con pan sin gluten y aceite

Postre: Fruta

11

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Arroz con pescado

Segundo: Panini sin gluten permitido

Postre: Yogur**

12

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Crema de alubias y coliflor

Segundo: Ragout de pavo con patata

Postre: Fruta

15

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Pasta sin gluten a la piemontesa

Segundo: Merluza al horno con verduras

Postre: Fruta

16

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Arroz tres delicias**

Segundo: Pollo asado con mazorca

Postre: Fruta

17

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Alubias con verduras

Segundo: Tortilla de patatas con jamón

Postre: Fruta

18

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Pasta sin gluten boloñesa permitida

Segundo: Merluza enharinada (maizena) con brócoli

Postre: Fruta

19

Entrante: Tortitas de maíz con queso

Primero: Sopa de ave con pasta sin gluten

Segundo: Pechuga con patatas

Postre: Postre especial permitido

22

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

23

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

24

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

25

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

26

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

29

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

30

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

31

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

31

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

31

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera,
Persimon y Mandarina

ALÉRGENOS



1

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos)

Segundo: Merluza al horno con alcachofas

Postre: Fruta

2

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Alubias blancas con verduras

Segundo: Pizza permitida

Postre: Fruta

3

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Sopa de ave

Segundo: Pollo al horno con patatas

Postre: Fruta

4

Entrante: Ensalada fresca de temporada con fruta

Primero: Arroz a la cubana

Segundo: Merluza horno con verduras

Postre: Fruta

5

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Garbanzos con verduras

Segundo: Magro* con tomate

Postre: Fruta

8

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

9

Entrante: FESTIVO

Primero: FESTIVO

Segundo: FESTIVO

Postre: FESTIVO

10

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Lentejas con verduras

Segundo: Tortilla de patatas con pan con aceite

Postre: Fruta

11

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Arroz con pescado

Segundo: Panini permitido

Postre: Fruta

12

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Crema de alubias y coliflor

Segundo: Ragout de pavo con cous cous

Postre: Fruta

15

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Caracolas a la piemontesa (sin lácteos)

Segundo: Merluza al horno con verduras

Postre: Fruta

16

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Arroz tres delicias**

Segundo: Pollo asado con mazorca

Postre: Fruta

17

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Lentejas con verduras

Segundo: Tortilla de patatas con jamón

Postre: Fruta

18

Entrante: Ensalada fresca de temporada

Primero: Pasta con boloñesa permitida (sin lácteos)

Segundo: Merluza enharinada casera** con brócoli

Postre: Fruta

19

Entrante: Nachos**

Primero: Sopa de ave

Segundo: Pechuga con patatas

Postre: Postre especial permitido

22

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

23

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

24

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

25

Entrante:

Primero:

Segundo:

Postre:

26

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:

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, Manzana, Pera, Persimon y Mandarina

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.

1	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Espaguetis integrales a la italiana
Segundo	Merluza al horno con alcachofas
Postre	Fruta

2	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Alubias blancas con verduras
Segundo	Pizza permitida
Postre	Fruta

3	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Sopa de ave
Segundo	Pollo al horno con patatas*
Postre	Fruta

4	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Arroz a la cubana
Segundo	Merluza horno con verduras
Postre	Yogur

5	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Magro con tomate
Postre	Fruta

8	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

9	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

10	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla de patatas con pan* con aceite
Postre	Fruta

11	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Arroz con pescado
Segundo	Panini permitido
Postre	Yogur

12	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Crema de alubias y coliflor
Segundo	Ragout de pavo con cous cous
Postre	Fruta

15	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Caracolas a la piamontesa
Segundo	Merluza al horno con verduras
Postre	Fruta

16	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Arroz tres delicias**
Segundo	Pollo asado con patatas
Postre	Fruta

17	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla de patatas con jamón
Postre	Fruta

18	Ensalada permitida
Entrante	
Primero	Pasta con boloñesa permitida
Segundo	Merluza enharinada casera** con brócoli
Postre	Fruta

19	Nachos** con queso
Entrante	
Primero	Sopa de ave
Segundo	Pechuga con patatas
Postre	Postre especial permitido

22	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

23	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

24	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

25	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

26	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

29	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

30	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

31	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

32	FESTIVO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

33	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.

1
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primer plato
Pasta especial a la italiana
Segundo plato
Merluza al horno con alcachofas
Postre
Fruta

2
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primer plato
Alubias blancas con verduras
Segundo plato
Pizza permitida
Postre
Fruta

3
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primer plato
Sopa de ave con pasta especial
Segundo plato
Pollo al horno con patatas
Postre
Fruta

4
Entrante
Ensalada fresca de temporada con fruta
Primer plato
Arroz con tomate y verduras
Segundo plato
Merluza horno con verduras
Postre
Yogur

5
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primer plato
Garbanzos con verduras
Segundo plato
Magro con tomate
Postre
Fruta

8
Entrante
FESTIVO
Primer plato
Segundo plato
Postre

9
Entrante
Primer plato
Segundo plato
Postre

10
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primer plato
Lentejas con verduras
Segundo plato
Tortilla vegana con pan con aceite
Postre
Fruta

11
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primer plato
Arroz con pescado
Segundo plato
Panini permitido
Postre
Yogur

12
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primer plato
Crema de alubias y coliflor
Segundo plato
Ragout de pavo con cous cous
Postre
Fruta

15
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primer plato
Pasta especial a la piamontesa
Segundo plato
Merluza al horno con verduras
Postre
Fruta

16
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primer plato
Arroz de verduras
Segundo plato
Pollo asado con mazorca
Postre
Fruta

17
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primer plato
Lentejas con verduras
Segundo plato
Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con jamón
Postre
Fruta

18
Entrante
Ensalada fresca de temporada
Primer plato
Pasta especial con boloñesa permitida
Segundo plato
Merluza enharinada casera** (sin huevo) con brócoli
Postre
Fruta

19
Entrante
Nachos** con queso
Primer plato
Sopa de ave con pasta especial
Segundo plato
Pechuga con patatas
Postre
Postre especial permitido

22
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

29
Entrante
Primer plato
Segundo plato
Postre

30
Entrante
Primer plato
Segundo plato
Postre

31
Entrante
Primer plato
Segundo plato
Postre

32
Entrante
Primer plato
Segundo plato
Postre

33
Entrante
Primer plato
Segundo plato
Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera,
Persimon y Mandarina

ALÉRGENOS



<p>1</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Espaguetis integrales a la italiana</p> <p>Primero</p> <p>Tortilla francesa con alcachofas</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>2</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Alubias blancas con verduras</p> <p>Primero</p> <p>Pizza de york y queso</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>3</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Sopa de ave</p> <p>Primero</p> <p>Pollo al horno con patatas</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>4</p> <p>Ensalada fresca de temporada con fruta</p> <p>Entrante</p> <p>Arroz a la cubana</p> <p>Primero</p> <p>Croquetas permitidas</p> <p>Segundo</p> <p>Yogur</p> <p>Postre</p>	<p>5</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Garbanzos con verduras</p> <p>Primero</p> <p>Magro con tomate</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>
<p>8</p> <p>FESTIVO</p>	<p>9</p>	<p>10</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Lentejas con verduras</p> <p>Primero</p> <p>Tortilla de patatas con pan y aceite</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>11</p> <p>Ensalada ECO de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Arroz con verduras</p> <p>Primero</p> <p>Panini permitido</p> <p>Segundo</p> <p>Yogur</p> <p>Postre</p>	<p>12</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Crema de alubias y coliflor</p> <p>Primero</p> <p>Ragout de pavo con cous cous</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>
<p>15</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Caracolas a la piemontesa</p> <p>Primero</p> <p>Pollo al horno con verduras</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>16</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Arroz de verduras</p> <p>Primero</p> <p>Pollo asado con mazorca</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>17</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Lentejas con verduras</p> <p>Primero</p> <p>Tortilla de patatas con jamón</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>18</p> <p>Ensalada fresca de temporada</p> <p>Entrante</p> <p>Pasta con boloñesa</p> <p>Primero</p> <p>Pollo en salsa con brócoli</p> <p>Segundo</p> <p>Fruta</p> <p>Postre</p>	<p>19</p> <p>Nachos** con queso</p> <p>Entrante</p> <p>Sopa de ave</p> <p>Primero</p> <p>Nuggets de pollo con patatas</p> <p>Segundo</p> <p>Postre especial permitido</p> <p>Postre</p>
<p>22</p>	<p>23</p>	<p>24</p>	<p>25</p>	<p>26</p>
<p>29</p>	<p>30</p>	<p>31</p>		

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

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

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

ALÉRGENOS

-  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.

1

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Espaguetis integrales a la italiana (180g 4R)

Segundo Merluza al horno con alcachofas

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

2

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Alubias blancas con verduras (150g 3R)

Segundo Pizza (80g 2R)

Postre Fruta (1R)

3

Ensalada fresca de temporada

Entrante

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

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

Postre Fruta

4

Ensalada fresca de temporada con fruta

Entrante

Primero Arroz a la cubana (160g 4R)

Segundo Merluza horno con verduras

Postre Yogur

5

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Garbanzos con verduras (150g 3R)

Segundo Magro con tomate

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

8

Entrante

Primero FESTIVO

Segundo

Postre

9

Entrante

Primero

Segundo

Postre

10

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Lentejas con verduras (150g 3R)

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

Postre Fruta (1R)

11

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Arroz con pescado (120g 3R)

Segundo Panini (50g 2,5R)

Postre Yogur (0,5R)

12

Ensalada fresca de temporada

Entrante

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

Segundo Ragout de pavo con cous cous (90g 2R)

Postre Fruta (1R)

15

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Caracolas a la piemontesa (180g 4R)

Segundo Merluza al horno con verduras

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

16

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Arroz tres delicias (160g 4R)

Segundo Pollo asado con maíz (50g 1R)

Postre Fruta (1R)

17

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Lentejas con verduras (150g 3R)

Segundo Tortilla de patatas (120g 1R) con jamón serrano

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

18

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Canelones gratinados (250g 2,5R)

Segundo Merluza al horno con brócoli

Postre Fruta (2R) Pan (30g 1,5R)

19

Entrante Nachos** (30g 1R) con queso

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

Segundo Pechuga con patatas (60g 2R)

Postre Postre permitido (1R)

22

Entrante

Primero

Segundo

Postre

23

Entrante

Primero

Segundo

Postre

24

Entrante

Primero

Segundo

Postre

25

Entrante

Primero

Segundo

Postre

26

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