

30			Kcal
	Entrant	Ensalada fresca ecològica	808,87
			Prot
			28,87g
			Ca
	Primer	Sopa d'au amb verdures ECO	153,93mg
			Fe
			5,87mg
			HdC
	Segon	Mandonguilles a la jardineria	122,38g
			LIP
			34,87g
	Prostri	Fruita ECO	
	Sopar	Graellada de verdures	
		Pois blanc /Fruita	

OCTUBRE 2026
MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

VALOR DIFERENCIAL



ALÉRGENOS



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

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

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

Entrante	Kcal
Primero	Prot
Segundo	Ca
Postre	Fe
Cena	HdC
	LIP

Entrante	Kcal
Primero	Prot
Segundo	Ca
Postre	Fe
Cena	HdC
	LIP

Entrante	Kcal
Primero	Prot
Segundo	Ca
Postre	Fe
Cena	HdC
	LIP

1	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Arroz con pollo	819,42
	Segundo	Merluza a la provenzal Patatas panaderas	31,00g
	Postre	Yogur	282,59mg
	Cena	Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta	3,77mg
			102,35g
			31,82g

2	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
	Primero	Garbanzos con verduras P/ECO	965,38
	Segundo	Pavo a la plancha/ inf: Pavo en salsa con pisto	48,52g
	Postre	Fruta ECO	279,66mg
	Cena	Brochetas de verduras Pescado al papillote /Fruta	12,23mg
			116,63g
			33,65g

5	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Espaguetis integrales a la napolitana	741,35
	Segundo	Merluza a la marinera	33,24g
	Postre	Fruta	247,49mg
	Cena	Ensalada completa Carne blanca /Fruta	6,56mg
			97,58g
			24,36g

6	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Alubias blancas con verduras	934,72
	Segundo	Hamburguesa a la plancha con patatas	38,28g
	Postre	Fruta	165,24mg
	Cena	Alcachofas salteadas Huevo /Fruta	7,84mg
			87,15g
			32,96g

7	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
	Primero	Arroz de otoño (setas, calabaza y magro)	934,38
	Segundo	Tortilla francesa con queso	44,57g
	Postre	Fruta ECO	282,50mg
	Cena	Crema de zanahoria Carne roja magra /Fruta	7,55mg
			82,68g
			47,50g

8	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
	Primero	Fingers de pescado	664,67
	Segundo	Potaje de garbanzos con espinacas	31,96g
	Postre	Yogur	358,63mg
	Cena	Brócoli al vapor Tortilla de patata /Fruta	8,48mg
			70,92g
			27,64g

9	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Sopa minestrone con verduras ECO	818,50
	Segundo	Pollo a la miel con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)	37,68g
	Postre	Fruta	167,95mg
	Cena	Judías verdes salteadas Pescado al limón /Fruta	5,28mg
			78,70g
			38,64g

12	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Festivo	784,05
	Segundo		31,64g
	Postre		185,27mg
	Cena		7,49mg
			101,94g
			26,23g

13	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Crema dubarry (coliflor y alubias) con tostones integrales	784,05
	Segundo	Goulash de pavo con patatas	31,64g
	Postre	Fruta	185,27mg
	Cena	Wok de verduras Pescado blanco /Fruta	7,49mg
			101,94g
			26,23g

14	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
	Primero	Sopa de cocido	765,70
	Segundo	Pollo al horno con verduras	53,33g
	Postre	Fruta	159,69mg
	Cena	Tosta de verduras gratinadas Huevo /Fruta	7,83mg
			87,02g
			30,05g

15	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
	Primero	Arroz brut	827,16
	Segundo	Merluza en salsa con tomate	27,45g
	Postre	Fruta ECO	141,35mg
	Cena	Crema de puerros Carne roja magra /Fruta	4,81mg
			91,14g
			40,14g

16	Entrante	DÍA DEL COLEGIO Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Macarrones a la boloñesa	854,47
	Segundo	Nuggets de pollo con patatas	42,54g
	Postre	Postre especial	233,82mg
	Cena	Calabacín a la plancha Pescado al limón /Fruta	5,60mg
			165,73g
			58,30g

19	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Macarrones integrales en salsa de calabaza	746,25
	Segundo	Salmon al horno con brócoli	27,86g
	Postre	Fruta	170,22mg
	Cena	Escalivada Carne blanca /Fruta	6,48mg
			96,82g
			28,79g

20	Entrante	Humus de garbanzos	Kcal
	Primero	Crema festival de legumbres	874,83
	Segundo	Pizza de jamón cocido y queso	41,36g
	Postre	Fruta	378,63mg
	Cena	Crema de verduras Pescado azul /Fruta	11,24mg
			124,47g
			23,35g

21	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
	Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	727,25
	Segundo	Nuggets de pescado	22,08g
	Postre	Fruta ECO	127,88mg
	Cena	Calabaza y patata Carne de ave /Fruta	4,31mg
			106,27g
			24,81g

22	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
	Primero	Sopa de fideos	655,05
	Segundo	Pechuga pollo a la crema con champiñones	45,80g
	Postre	Yogur	333,64mg
	Cena	Coliflor gratinada Tortilla de bacalao /Fruta	6,19mg
			55,81g
			32,87g

23	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Garbanzos con verduras	803,73
	Segundo	Tortilla paisana con queso fresco	31,67g
	Postre	Fruta	301,42mg
	Cena	Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta	10,25mg
			112,25g
			26,01g

26	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Lentejas a la hortelana con arroz integral	825,49
	Segundo	Tortilla de patata con queso fresco	35,24g
	Postre	Fruta	224,64mg
	Cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	8,95mg
			108,52g
			27,89g

27	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Espaguetis integrales a la italiana	853,02
	Segundo	Merluza en salsa mery con judías verdes	29,88g
	Postre	Fruta	338,48mg
	Cena	Ensalada completa Pizza de verduras y queso /Fruta	5,87mg
			116,17g
			32,14g

28	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
	Primero	Garbanzos estofados con verduras	763,22
	Segundo	Cerdo agridulce con gnocchis	32,39g
	Postre	Fruta	230,48mg
	Cena	Crema de verduras Pescado al papillote /Fruta	10,34mg
			122,70g
			33,95g

29	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	Kcal
	Primero	Arroz de pescado	613,08
	Segundo	Alitas de pollo al horno con maíz salteado	26,87g
	Postre	Calabaza asada	150,45mg
	Cena	Menestra salteada Revuelto de ajos tiernos /Fruta	3,56mg
			64,30g
			27,32g

30	Entrante	Ensalada fresca ecológica	Kcal
	Primero	Sopa de ave con verduras ECO	808,87
	Segundo	Albóndigas a la jardinera	28,87g
	Postre	Fruta ECO	153,93mg
	Cena	Parrillada de verduras Pescado blanco /Fruta	5,87mg
			122,38g
			34,87g

 **OCTUBRE
2026
SIN GLUTEN**

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

ALÉRGENOS



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

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

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

Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	1 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Paella de pollo Segundo Merluza al horno con patatas Postre Yogur**	2 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Garbanzos con verduras Segundo Pavo a la plancha con pisto Postre Fruta
5 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta sin gluten a la napolitana Segundo Merluza al horno con verduras Postre Fruta	6 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Alubias con verduras Segundo Hamburguesa permitida con patatas Postre Fruta	7 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz de otoño Segundo Tortilla francesa con queso Postre Fruta	8 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Merluza enharinada casera (maizena) Segundo Garbanzos con verduras Postre Yogur**	9 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa minestrone (pasta sin gluten) Segundo Pollo al horno con mazorca de maíz Postre Fruta
12 Entrante FESTIVO Primero Segundo Postre	13 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de alubias y coliflor Segundo Pavo con salsa permitida con patatas Postre Fruta	14 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave con pasta sin gluten Segundo Pollo al horno con patatas Postre Fruta	15 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz con embutidos permitidos Segundo Merluza en salsa de tomate Postre Fruta	16 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta sin gluten con tomate y queso Segundo Pollo empanado (maicena) con patatas Postre Yogur**
19 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta sin gluten con salsa de calabaza Segundo Salmón al horno con brócoli Postre Fruta	20 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de legumbres permitidas Segundo Pizza sin gluten Postre Fruta	21 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz a la cubana Segundo Pescado enharinado (maizena) Postre Fruta	22 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave con pasta sin gluten Segundo Pechuga a la plancha con champiñones Postre Yogur**	23 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Garbanzos con verduras Segundo Tortilla paisana con queso Postre Fruta
26 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Alubias con verduras Segundo Tortilla de patatas con queso Postre Fruta	27 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta sin gluten a la italiana Segundo Merluza al horno con judías verdes Postre Fruta	28 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Garbanzos con verduras Segundo Cerdo en salsa permitida con patata Postre Fruta	29 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz pescado Segundo Alitas de pollo con maíz Postre Yogur**	30 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave con pasta sin gluten Segundo Albóndigas permitidas con verduras Postre Fruta

**OCTUBRE
2026
SIN LACTOSA**

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

ALÉRGENOS



AJO



CACAHUETES



FRUTOS DE CÁSCARA



SÉSAMO



HUEVO



CRUSTÁCEOS



LÁCTEOS



SULFITOS



SOJA



GLUTEN



PESCADO



MOLUSCOS



ALTRAMUJES



MOSTAZA

Avda. 1^o 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.

E	Entrante
P	Primero
S	Segundo
P	Postre

E	Entrante
P	Primero
S	Segundo
P	Postre

E	Entrante
P	Primero
S	Segundo
P	Postre

1	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Paella de pollo
S	Merluza al horno con patatas
P	Fruta

2	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Garbanzos con verduras
S	Pavo a la plancha con pisto
P	Fruta

5	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Espaguetis integrales a la napolitana (sin lácteos)
S	Merluza al horno con verduras
P	Fruta

6	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Alubias con verduras
S	Hamburguesa permitida con patatas
P	Fruta

7	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Arroz de otoño**
S	Tortilla francesa con queso
P	Fruta

8	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Merluza enharinada casera**
S	Garbanzos con verduras
P	Fruta

9	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Sopa minestrone (caldo de ave)
S	Pollo al horno con mazorca de maíz
P	Fruta

12	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	FESTIVO
S	Segundo
P	Postre

13	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Crema de alubias y coliflor
S	Pavo en salsa permitida con patatas
P	Fruta

14	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Sopa de ave
S	Pollo al horno con patatas
P	Fruta

15	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Arroz con embutidos permitidos
S	Merluza en salsa de tomate
P	Fruta

16	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Pasta con salsa de tomate (sin lácteos)
S	Pollo empanado (maicena) con patatas
P	Fruta

19	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Macarrones integrales con salsa de calabaza (sin lácteos)
S	Salmón al horno con brócoli
P	Fruta

20	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Crema de legumbres
S	Pizza permitida
P	Fruta

21	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Arroz a la cubana
S	Pescado enharinado
P	Fruta

22	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Sopa de ave
S	Pechuga a la plancha con champiñones
P	Fruta

23	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Garbanzos con verduras
S	Tortilla paisana con jamón
P	Fruta

26	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Lentejas con arroz integral
S	Tortilla de patatas con berenjena
P	Fruta

27	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Espaguetis integrales a la italiana (sin lácteos)
S	Merluza al horno con judías verdes
P	Fruta

28	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Garbanzos con verduras
S	Cerdo* en salsa permitida con patata
P	Fruta

29	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Arroz pescado
S	Alitas de pollo con maíz
P	Fruta

30	Ensalada fresca de temporada
E	Entrante
P	Sopa de ave
S	Albóndigas permitidas con verduras
P	Fruta

 **OCTUBRE
2026
SIN SOJA**

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

ALÉRGENOS



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

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

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

Entrante	Entrante	Entrante	1 Entrante Ensalada	2 Entrante Ensalada
Primero	Primero	Primero	Primero Paella de pollo	Primero Garbanzos con verduras
Segundo	Segundo	Segundo	Segundo Merluza al horno con patatas	Segundo Pavo a la plancha con pisto
Postre	Postre	Postre	Postre Yogur	Postre Fruta
5 Entrante Ensalada	6 Entrante Ensalada	7 Entrante Ensalada	8 Entrante Ensalada	9 Entrante Ensalada
Primero Espaguetis integrales a la napolitana	Primero Alubias con verduras	Primero Arroz de otoño	Primero Merluza enharinada casera**	Primero Sopa minestrone
Segundo Merluza al horno con verduras	Segundo Hamburguesa permitida con patatas	Segundo Tortilla francesa con queso	Segundo Garbanzos con verduras	Segundo Pollo al horno con verduras permitidas
Postre Fruta	Postre Fruta	Postre Fruta	Postre Yogur	Postre Fruta
12 Entrante	13 Entrante Ensalada	14 Entrante Ensalada	15 Entrante Ensalada	16 Entrante Ensalada
Primero FESTIVO	Primero Crema de alubias y coliflor	Primero Sopa de ave	Primero Arroz con embutidos permitidos	Primero Macarrones con tomate y queso
Segundo	Segundo Pavo en salsa permitida con patatas	Segundo Pollo al horno con patatas	Segundo Merluza en salsa de tomate	Segundo Pollo empanado (maicena) con patatas
Postre	Postre Fruta	Postre Fruta	Postre Fruta	Postre Yogur
19 Entrante Ensalada	20 Entrante Ensalada	21 Entrante Ensalada	22 Entrante Ensalada	23 Entrante Ensalada
Primero Macarrones integrales con salsa de calabaza	Primero Crema de legumbres	Primero Arroz a la cubana	Primero Sopa de ave	Primero Garbanzos con verduras
Segundo Salmón al horno con brócoli	Segundo Pizza permitida	Segundo Pescado enharinado**	Segundo Pechuga a la plancha con champiñones	Segundo Tortilla paisana con queso
Postre Fruta	Postre Fruta	Postre Fruta	Postre Yogur	Postre Fruta
26 Entrante Ensalada	27 Entrante Ensalada	28 Entrante Ensalada	29 Entrante Ensalada	30 Entrante Ensalada
Primero Lentejas con arroz integral	Primero Espaguetis integrales a la italiana	Primero Garbanzos con verduras	Primero Arroz pescado	Primero Sopa de ave
Segundo Tortilla de patatas con queso	Segundo Merluza al horno con judías verdes	Segundo Cerdo en salsa permitida con gnocchis	Segundo Alitas de pollo con verduras*	Segundo Albóndigas permitidas con verduras
Postre Fruta	Postre Fruta	Postre Fruta	Postre Yogur	Postre Fruta

 **OCTUBRE
2026
SIN HUEVO**

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

ALÉRGENOS



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

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

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

Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	1 Entrante Paella de pollo Segundo Merluza al horno con patatas Postre Yogur	2 Entrante Garbanzos con verduras Segundo Pavo a la plancha con pisto Postre Fruta
5 Entrante Pasta especial a la napolitana Segundo Merluza al horno con verduras Postre Fruta	6 Entrante Alubias con verduras Segundo Hamburguesa permitida con patatas Postre Fruta	7 Entrante Arroz de otoño Segundo Tortilla vegana con queso Postre Fruta	8 Entrante Merluza enharinada casera (sin huevo) Segundo Garbanzos con verduras Postre Yogur	9 Entrante Sopa minestrone con pasta especial Segundo Pollo al horno con mazorca de maíz Postre Fruta
12 Entrante FESTIVO Segundo Postre	13 Entrante Crema de alubias y coliflor Segundo Pavo en salsa permitida con patatas Postre Fruta	14 Entrante Sopa de ave pasta especial Segundo Pollo al horno con patatas Postre Fruta	15 Entrante Arroz con embutidos permitidos Segundo Merluza en salsa de tomate Postre Fruta	16 Entrante Pasta especial con tomate y queso Segundo Pollo empanado (maicena) con patatas Postre Yogur
19 Entrante Pasta especial con salsa de calabaza Segundo Salmon al horno con brócoli Postre Fruta	20 Entrante Crema de legumbres Segundo Pizza permitida Postre Fruta	21 Entrante Arroz con tomate y verduras Segundo Pescado enharinado (sin huevo) Postre Fruta	22 Entrante Sopa de ave pasta especial Segundo Pechuga a la plancha con champiñones Postre Yogur	23 Entrante Garbanzos con verduras Segundo Tortilla vegana con queso Postre Fruta
26 Entrante Lentejas con arroz integral Segundo Tortilla (harina de garbanzos) de patatas con queso Postre Fruta	27 Entrante Pasta especial a la italiana Segundo Merluza al horno con judías verdes Postre Fruta	28 Entrante Garbanzos con verduras Segundo Cerdo en salsa permitida con patata Postre Fruta	29 Entrante Arroz pescado Segundo Alitas de pollo con maíz Postre Yogur	30 Entrante Sopa de ave pasta especial Segundo Albóndigas permitidas con verduras Postre Fruta

Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	1EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroPaella de pollo SegundoRevuelto de patatas y jamón PostreYogur	2EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroGarbanzos con verduras SegundoPavo a la plancha con pisto PostreFruta
5EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroEspaguetis integrales a la napolitana SegundoTortilla francesa con verduras PostreFruta	6EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroAlubias con verduras SegundoHamburguesa permitida con patatas PostreFruta	7EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroArroz de otoño SegundoTortilla francesa con queso PostreFruta	8EntranteEnsalada ECO de temporada PrimeroFingers de pollo SegundoGarbanzos con verduras PostreYogur	9EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroSopa minestrone SegundoPollo al horno con mazorca de maíz PostreFruta
12EntranteFESTIVO Primero Segundo Postre	13EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroCrema de alubias y coliflor SegundoPavo en salsa permitida con patatas PostreFruta	14EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroSopa de ave SegundoPollo al horno con patatas PostreFruta	15EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroArroz brut SegundoHuevos al horno con tomate PostreFruta	16EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroMacarrones a la boloñesa SegundoNuggets de pollo** con patatas PostreYogur
19EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroMacarrones integrales con salsa de calabaza SegundoPollo al horno con brócoli PostreFruta	20EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroCrema de legumbres SegundoPizza** PostreFruta	21EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroArroz a la cubana SegundoLomo empanado PostreFruta	22EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroSopa de ave SegundoPechuga a la plancha con champiñones PostreYogur	23EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroGarbanzos con verduras SegundoTortilla paisana con queso PostreFruta
26EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroLentejas con arroz integral SegundoTortilla de patatas con queso PostreFruta	27EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroEspaguetis integrales a la italiana SegundoPechuga plancha con judías verdes PostreFruta	28EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroGarbanzos con verduras SegundoCerdo en salsa permitida con patata PostreFruta	29EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroArroz de verduras SegundoAlitas de pollo con maíz PostreYogur	30EntranteEnsalada fresca de temporada PrimeroSopa de ave SegundoAlbóndigas permitidas con verduras PostreFruta

1 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Paella de pollo (160g 4R) Segundo Merluza al horno con patatas (45g 1,5R) Postre Yogur (0,5 R)	2 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Garbanzos con verduras (200g 4R) Segundo Pavo a la plancha con pisto Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)			
5 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Espaguetis integrales a la napolitana (180g 4R) Segundo Merluza al horno con verduras Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	6 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Alubias con verduras (150g 3R) Segundo Hamburguesa permitida con patatas (30g 1R) Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	7 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Arroz de otoño (160g 4R) Segundo Tortilla francesa con queso Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	8 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Merluza al horno con verduras Segundo Garbanzos con verduras (175g 3,5R) Postre Yogur (0,5 R)	9 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Sopa minestrone (135g 3R) Segundo Pollo horno con maíz (50g 1R) Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)
12 Entrante FESTIVO Primer Segundo Postre	13 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Crema dubarry (200g 4R) Segundo Goulash de pavo con patatas (c.60g 1R) Postre Fruta (1R)	14 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Sopa de ave (90g 2R) Segundo Pollo al horno con patatas (90g 2R) Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	15 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Arroz brut (160g 4R) Segundo Merluza en salsa de tomate Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	16 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Macarrones a la boloñesa (135g 3R) Segundo Pollo plancha con patatas (45g 1,5R) Postre Yogur (0,5 R) Pan (20g 1R)
19 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Macarrones integrales con salsa de calabaza (180g 4R) Segundo Salmón al horno con brócoli Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	20 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Crema de legumbres (150g 3R) Segundo Pizza (80g 2R) Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	21 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Arroz a la cubana (160g 4R) Segundo Pescado a la plancha Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	22 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Sopa de ave (90g 2R) Segundo Pechuga a la plancha con champiñones Postre Yogur (0,5 R) Pan (30g 1,5R)	23 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Garbanzos con verduras (200g 4R) Segundo Tortilla paisana con queso Postre Fruta (1R)
26 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Lentejas con verduras (150g 3R) Segundo Tortilla de patatas (125g 1R) con queso Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)	27 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Espaguetis integrales a la italiana (180g 4R) Segundo Merluza en salsa mery con judías verdes (125g 0,5R) Postre Fruta (1,5R)	28 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Garbanzos con verduras (200g 4R) Segundo Lomo a la plancha con patatas (30g 1R) Postre Fruta (1R)	29 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Arroz de pescado (160g 4R) Segundo Alitas de pollo con maíz (75g 1,5 R) Postre Yogur (0,5 R)	30 Entrante Ensalada fresca de temporada Primer Sopa de ave (135g 3R) Segundo Albóndigas permitidas con verduras Postre Fruta (1R) Pan (40g 2R)