COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

NOVEMBRE 2026
MENÚ BASAL

FRUITES DE TEMPORADA:

Poma, Pera,
Mandarina, Banana

VALOR DIFERENCIAL

RECEPTA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTE ORGÀNIC · RECEPTA FOODIE · GASTRONOMIA TRADICIONAL · PRODUCTE DE TEMPORADA · PRODUCTE LOCAL KM. 0

AL·LERGÒGENS

API · CACAUETS · FRUITS DE PELA · SÈSAM · CRUSTACIS · OU · GLUTEN · PEIX · SOIA · MOLLUSCOS · LACTIS · SULFITS · TRAMUSSOS · MOSTASSA

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

Disposem 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·lergògens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

2 Entrant Festiu Primer Segon Prostri Sopar	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP	**3** Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Creïlles a la riojana Segon: Lluç a la biscaina (tomaca, pimentó) Prostri: Fruita Sopar: Carabasseta a la plantxa / Carn blanca /Fruita	Kcal 739,86 Prot 26,06g Ca 179,46mg Fe 5,50mg HdC 77,19g LIP 36,77g	**4** Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Ous al gratén (beixamel, tomàquet i formatge) Segon: **Llentilles amb verdures P/ECO** Prostri: Fruita Sopar: Crema de porro / Mandonguilles vegetals /Fruita	Kcal 846,05 Prot 38,88g Ca 266,27mg Fe 9,70mg HdC 91,24g LIP 37,13g	**5** Entrant: **Ensalada fresca ecològica** Primer: Espaguetis integrals als 4 formatges Segon: Gallineta al forn amb saltat de verdures Prostri: **Fruita ECO** Sopar: Broquetes de verdures / Carn d'au /Fruita	Kcal 854,96 Prot 42,97g Ca 583,87mg Fe 6,59mg HdC 111,98g LIP 28,21g	**6** Entrant: Nachos amb formatge Primer: **Sopa d''au** Segon: Pit de pollastre a la crema amb creïlles rostides Prostri: Fruita Sopar: Wok de verdures / Peix al papillote /Fruita	Kcal 871,35 Prot 47,68g Ca 144,74mg Fe 7,49mg HdC 107,81g LIP 44,01g
9 Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Espaguetis integrals al pomodoro Segon: Truita de creïlla amb formatge fresc Prostri: Fruita Sopar: Broquetes de verdures / Hamburguesa de soja /Fruita	Kcal 772,01 Prot 26,97g Ca 277,87mg Fe 7,29mg HdC 98,80g LIP 29,78g	**10** Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Crema de llentilles roges amb tostons integrals Segon: Magre barbacoa amb dacsa saltejada Prostri: Fruita Sopar: Carxofes saltejades / Peix blau /Fruita	Kcal 848,57 Prot 42,55g Ca 182,09mg Fe 9,61mg HdC 98,01g LIP 32,12g	**11** Entrant: **Ensalada fresca ecològica** Primer: Arròs a la cubana (tomaca i ou) Segon: Salmó al forn amb saltat de verdures Prostri: Iogurt Sopar: Ceba tendra i pimentó roig plantxa / Carn roja magra /Fruita	Kcal 767,93 Prot 31,97g Ca 252,76mg Fe 4,37mg HdC 81,69g LIP 34,91g	**12** Entrant: **Ensalada fresca ecològica** Primer: Sopa de peix Segon: Cuixa a la italiana amb creïlles Prostri: Fruita Sopar: Albergínia gratinada al forn / Remenat d'alls tendres /Fruita	Kcal 810,54 Prot 50,43g Ca 254,82mg Fe 7,19mg HdC 110,39g LIP 28,78g	**13** Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Pizza margarida Segon: Fesols amb verdures Prostri: Fruita Sopar: Minestra saltejada / Peix blanc /Fruita	Kcal 886,77 Prot 36,05g Ca 370,37mg Fe 8,10mg HdC 125,37g LIP 26,80g
16 Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Llentilles a l'hortolana Segon: Titot al curri amb arròs integral Prostri: Fruita Sopar: Crema de carlota / Truita d'abadejo /Fruita	Kcal 797,91 Prot 43,16g Ca 150,67mg Fe 8,44mg HdC 92,51g LIP 27,82g	**17** Entrant: **Ensalada fresca ecològica** Primer: **Sopa de fideus amb verdures ecològiques** Segon: Pollo a l'ast amb creïlles al pebre roig Prostri: **Fruita ECO** Sopar: Panolla amb sal / Peix blanc /Fruita	Kcal 742,73 Prot 53,53g Ca 162,11mg Fe 8,51mg HdC 78,78g LIP 29,00g	**18** Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Coca de verdures gratinada Segon: Hèlices a la genovesa amb soja vegetal Prostri: Fruita Sopar: Bullit valencià / Carn blanca magra /Fruita	Kcal 894,71 Prot 29,46g Ca 177,01mg Fe 5,37mg HdC 140,08g LIP 41,89g	**19** Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Arròs de magre i coliflor Segon: Lluç a la romana amb bròquil Prostri: Iogurt Sopar: Bròquil al vapor / Hamburguesa de llegums /Fruita	Kcal 760,43 Prot 34,64g Ca 300,18mg Fe 4,30mg HdC 86,38g LIP 30,92g	**20** Entrant: **Ensalada fresca ecològica** Primer: **Fesols blancs amb carabassa P/ECO** Segon: Truita de formatge amb xampinyons Prostri: Fruita Sopar: Escalivada / Carn d'au /Fruita	Kcal 882,54 Prot 34,51g Ca 507,67mg Fe 8,36mg HdC 89,75g LIP 43,65g
23 Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Crema de pésols amb tostons integrals Segon: Truita de creïlla amb pernil Prostri: Fruita Sopar: Carabasseta a la plantxa / Peix al papillote /Fruita	Kcal 735,42 Prot 24,06g Ca 158,60mg Fe 6,87mg HdC 93,11g LIP 30,27g	**24** Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Macarrons integrals amb tapenade i formatge Segon: Filet de gall al forn amb bròquil Prostri: Fruita Sopar: Fesols tendres ofegats / Carn blanca /Fruita	Kcal 687,02 Prot 34,67g Ca 290,41mg Fe 6,13mg HdC 82,10g LIP 25,14g	**25** Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Sopa d'olla Segon: Titot planxa amb creïlles Prostri: Iogurt Sopar: Albergínia gratinada al forn / Peix a la llima /Fruita	Kcal 803,65 Prot 54,75g Ca 275,54mg Fe 6,92mg HdC 54,31g LIP 46,18g	**26** Entrant: **Ensalada fresca ecològica** Primer: Paella mixta Segon: Rabes a l'andalusa (Infantil: Nuggets de peix) amb tomaca Prostri: **Fruita ECO** Sopar: Coliflor amb creïlla / Carn d'au /Fruita	Kcal 826,97 Prot 28,61g Ca 180,16mg Fe 4,35mg HdC 100,73g LIP 34,48g	**27** Entrant: **Ensalada fresca ecològica** Primer: Panini gratinat Segon: **Llentilles amb verdures i poma P/ECO** Prostri: Fruita Sopar: Graellada de verdures / Ous al plat /Fruita	Kcal 830,04 Prot 37,66g Ca 396,43mg Fe 9,72mg HdC 126,59g LIP 20,67g
30 Entrant: Ensalada de verdures de temporada Primer: Macarrons integrals en salsa de carabassa Segon: Gallineta al forn amb carlota vichy Prostri: Fruita Sopar: Minestra saltejada / Mandonguilles vegetals /Fruita	Kcal 663,98 Prot 28,19g Ca 238,04mg Fe 7,19mg HdC 100,21g LIP 17,96g	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	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP	Entrant Primer Segon Prostri Sopar	Kcal Prot Ca Fe HdC LIP

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

NOVIEMBRE 2026
MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

VALOR DIFERENCIAL

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTOS ORGÁNICO · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS DE CÁSCARA · SÉSAMO · CRUSTÁCEOS · HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS · LÁCTEOS · SULFITOS · ALTRAMUCES · 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, 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 mediterranea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

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

2		**3**		**4**	
Entrante	Kcal	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 739,86	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 846,05
Primero: Festivo	Prot	Primero: Patatas a la riojana	Prot 26,06g	Primero: Huevos al gratén (bechamel, tomate y queso)	Prot 38,88g
Segundo	Ca	Segundo: Merluza a la vizcaína (tomate, pimiento)	Ca 179,46mg	Segundo: Lentejas con verduras P/ECO	Ca 266,27mg
Postre	Fe	Postre: Fruta	Fe 5,50mg	Postre: Fruta	Fe 9,70mg
	HdC		HdC 77,19g		HdC 91,24g
	LIP		LIP 36,77g		LIP 37,13g
Cena		Cena: Calabacín a la plancha / Carne blanca /Fruta		Cena: Crema de puerros / Albóndigas vegetales /Fruta	
5		**6**			
Entrante: Ensalada fresca ecológica	Kcal 854,96	Entrante: Nachos con queso	Kcal 871,35		
Primero: Espaguetis integrales a los 4 quesos	Prot 42,97g	Primero: Sopa de ave	Prot 47,68g		
Segundo: Gallineta al horno con salteado de verduras	Ca 583,87mg	Segundo: Pechuga pollo a la crema con patatas asadas	Ca 144,74mg		
Postre: Fruta ECO	Fe 6,59mg	Postre: Fruta	Fe 7,49mg		
	HdC 111,98g		HdC 107,81g		
	LIP 28,21g		LIP 44,01g		
Cena: Brochetas de verduras / Carne de ave /Fruta		Cena: Wok de verduras / Pescado al papillote /Fruta			
9		**10**		**11**	
Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 772,01	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 848,57	Entrante: Ensalada fresca ecológica	Kcal 767,93
Primero: Espaguetis integrales al pomodoro	Prot 26,97g	Primero: Crema de lentejas rojas con tostones integrales	Prot 42,55g	Primero: Arroz a la cubana (tomate y huevo)	Prot 31,97g
Segundo: Tortilla de patata con queso fresco	Ca 277,87mg	Segundo: Magro barbacoa con maíz salteado	Ca 182,09mg	Segundo: Salmón al horno con salteado de verduras	Ca 252,76mg
Postre: Fruta	Fe 7,29mg	Postre: Fruta	Fe 9,61mg	Postre: Yogur	Fe 4,37mg
	HdC 98,80g		HdC 98,01g		HdC 81,69g
	LIP 29,78g		LIP 32,12g		LIP 34,91g
Cena: Brochetas de verduras / Hamburguesa de soja /Fruta		Cena: Alcachofas salteadas / Pescado azul /Fruta		Cena: Cebolleta y pimiento rojo plancha / Carne roja magra /Fruta	
12		**13**			
Entrante: Ensalada fresca ecológica	Kcal 810,54	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 886,77		
Primero: Sopa de pescado	Prot 50,43g	Primero: Pizza margarita	Prot 36,05g		
Segundo: Contramuslo a la italiana con patatas	Ca 254,82mg	Segundo: Alubias pintas con verduras	Ca 370,37mg		
Postre: Fruta	Fe 7,19mg	Postre: Fruta	Fe 8,10mg		
	HdC 110,39g		HdC 125,37g		
	LIP 28,78g		LIP 26,80g		
Cena: Berenjena gratinada al horno / Revuelto de ajos tiernos /Fruta		Cena: Menestra salteada / Pescado blanco /Fruta			
16		**17**		**18**	
Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 797,91	Entrante: Ensalada fresca ecológica	Kcal 742,73	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 894,71
Primero: Lentejas a la hortelana	Prot 43,16g	Primero: Sopa de fideos con verduras ecológicas	Prot 53,53g	Primero: Coca de verduras gratinada	Prot 29,46g
Segundo: Pavo al curry con arroz integral	Ca 150,67mg	Segundo: Pollo a l'ast con patatas al pimentón	Ca 162,11mg	Segundo: Hélices a la genovesa con soja vegetal	Ca 177,01mg
Postre: Fruta	Fe 8,44mg	Postre: Fruta ECO	Fe 8,51mg	Postre: Fruta	Fe 5,37mg
	HdC 92,51g		HdC 78,78g		HdC 140,08g
	LIP 27,82g		LIP 29,00g		LIP 41,89g
Cena: Crema de zanahoria / Tortilla de bacalao /Fruta		Cena: Mazorca de maíz con sal / Pescado blanco /Fruta		Cena: Hervido valenciano / Carne blanca magra /Fruta	
19		**20**			
Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 760,43	Entrante: Ensalada fresca ecológica	Kcal 882,54		
Primero: Arroz de magro y coliflor	Prot 34,64g	Primero: Alubias blancas con calabaza P/ECO	Prot 34,51g		
Segundo: Merluza a la romana con brócoli	Ca 300,18mg	Segundo: Tortilla de queso con champiñones	Ca 507,67mg		
Postre: Yogur	Fe 4,30mg	Postre: Fruta	Fe 8,36mg		
	HdC 86,38g		HdC 89,75g		
	LIP 30,92g		LIP 43,65g		
Cena: Brócoli al vapor / Hamburguesa de legumbres /Fruta		Cena: Escalivada / Carne de ave /Fruta			
23		**24**		**25**	
Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 735,42	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 687,02	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 803,65
Primero: Crema de guisantes con tostones integrales	Prot 24,06g	Primero: Macarrones integrales con tapenade y queso	Prot 34,67g	Primero: Sopa de cocido	Prot 54,75g
Segundo: Tortilla de patata con jamón serrano	Ca 158,60mg	Segundo: Filete de gallo al horno con brócoli	Ca 290,41mg	Segundo: Pavo plancha con patatas	Ca 275,54mg
Postre: Fruta	Fe 6,87mg	Postre: Fruta	Fe 6,13mg	Postre: Yogur	Fe 6,92mg
	HdC 93,11g		HdC 82,10g		HdC 54,31g
	LIP 30,27g		LIP 25,14g		LIP 46,18g
Cena: Calabacín a la plancha / Pescado al papillote /Fruta		Cena: Judías verdes rehogadas / Carne blanca /Fruta		Cena: Berenjena gratinada al horno / Pescado al limón /Fruta	
26		**27**			
Entrante: Ensalada fresca ecológica	Kcal 826,97	Entrante: Ensalada fresca ecológica	Kcal 830,04		
Primero: Paella mixta	Prot 28,61g	Primero: Panini gratinado	Prot 37,66g		
Segundo: Rabas a la andaluza (inf: Nuggets de pescado) con tomate	Ca 180,16mg	Segundo: Lentejas con verduras y manzana P/ECO	Ca 396,43mg		
Postre: Fruta ECO	Fe 4,35mg	Postre: Fruta	Fe 9,72mg		
	HdC 100,73g		HdC 126,59g		
	LIP 34,48g		LIP 20,67g		
Cena: Coliflor con patata / Carne de ave /Fruta		Cena: Parrillada de verduras / Huevos al plato /Fruta			
30					
Entrante: Ensalada de verduras de temporada	Kcal 663,98	Entrante	Kcal	Entrante	Kcal
Primero: Macarrones integrales en salsa de calabaza	Prot 28,19g	Primero	Prot	Primero	Prot
Segundo: Gallineta al horno con zanahoria vichy	Ca 238,04mg	Segundo	Ca	Segundo	Ca
Postre: Fruta	Fe 7,19mg	Postre	Fe	Postre	Fe
	HdC 100,21g		HdC		HdC
	LIP 17,96g		LIP		LIP
Cena: Menestra salteada / Albóndigas vegetales /Fruta		Cena		Cena	

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

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

NOVIEMBRE 2026 SIN GLUTEN

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

ALÉRGENOS



2 Entrante Primero FESTIVO Segundo Postre	**3** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Patatas a la riojana con embutido permitido Segundo Merluza al horno con verduras Postre Fruta	**4** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Huevos al horno con verduras Segundo Alubias con verduras Postre Yogur**	**5** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta sin gluten en salsa de queso Segundo Gallineta al horno con salteado de verduras Postre Fruta	**6** Entrante Tortitas de maíz** con guacamole Primero Sopa de ave con pasta sin gluten Segundo Pollo a la plancha con patatas panaderas Postre Fruta
9 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta sin gluten al pomodoro Segundo Tortilla de patatas con queso Postre Fruta	**10** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de legumbres permitidas Segundo Magro en salsa permitida con maíz salteado Postre Fruta	**11** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz a la cubana Segundo Salmón al horno con salteado Postre Yogur**	**12** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de pescado con pasta sin gluten Segundo Pollo al horno con patatas panaderas Postre Fruta	**13** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pizza sin gluten con ingredientes permitidos Segundo Alubias con verduras Postre Fruta
16 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Alubias con verduras Segundo Pavo en salsa permitida con arroz integral Postre Fruta	**17** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave con pasta sin gluten Segundo Pollo al horno con chips de boniato Postre Fruta	**18** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pizza sin gluten de verduras Segundo Pasta sin gluten a la genovesa con soja vegetal* Postre Yogur**	**19** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz con magro y coliflor Segundo Merluza enharinada (maizena) con brócoli Postre Fruta	**20** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Alubias con verduras Segundo Tortilla de queso con champiñones Postre Fruta
23 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de guisantes Segundo Tortilla de patatas con jamón Postre Fruta	**24** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta sin gluten tapenade Segundo Gallo al horno en salsa permitida Postre Fruta	**25** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave con pasta sin gluten Segundo Pavo a la plancha con patatas Postre Yogur**	**26** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Paella mixta Segundo Pescado al horno Postre Fruta	**27** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pan sin gluten con verdura gratinada Segundo Alubias con verduras Postre Fruta
30 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pasta sin gluten con salsa de calabaza Segundo Gallineta al horno con zanahoria Postre Fruta	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante 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, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

NOVIEMBRE 2026
SIN LACTOSA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

ALÉRGENOS



2 Entrante Primero: FESTIVO Segundo Postre	**3** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Patatas con magro** Segundo: Merluza al horno con verduras Postre: Fruta	**4** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Huevos al horno con verduras Segundo: Lentejas con verduras Postre: Fruta	**5** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Espaguetis integrales con salsa de tomate (sin lácteos) Segundo: Gallineta al horno con salteado de verduras Postre: Fruta	**6** Entrante: Nachos con guacamole Primero: Sopa de ave Segundo: Pollo a la plancha con patatas panaderas Postre: Fruta
9 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Espaguetis integrales al pomodoro (sin lácteos) Segundo: Tortilla de patatas con jamón Postre: Fruta	**10** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Crema de lentejas rojas Segundo: Magro** en salsa permitida con maíz salteado Postre: Fruta	**11** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Arroz a la cubana Segundo: Salmón al horno con salteado Postre: Fruta	**12** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Sopa de pescado Segundo: Pollo al horno con patatas panaderas Postre: Fruta	**13** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Panini con ingredientes permitidos Segundo: Alubias con verduras Postre: Fruta
16 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Lentejas con verduras Segundo: Pavo en salsa permitida con arroz integral Postre: Fruta	**17** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Sopa de ave Segundo: Pollo al horno con chips de boniato Postre: Fruta	**18** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Pizza permitida Segundo: Hélices a la genovesa con soja vegetal* (sin lácteos) Postre: Fruta	**19** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Arroz con magro** y coliflor Segundo: Merluza enharinada casera con brócoli Postre: Fruta	**20** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Alubias con verduras Segundo: Revuelto de champiñones Postre: Fruta
23 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Crema de guisantes (sin lácteos) Segundo: Tortilla de patatas con jamón* Postre: Fruta	**24** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Macarrones integrales tapenade (sin lácteos) Segundo: Gallo al horno en salsa permitida Postre: Fruta	**25** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Sopa de ave Segundo: Pavo a la plancha con patatas Postre: Fruta	**26** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Paella mixta Segundo: Pescado al horno Postre: Fruta	**27** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Panini permitido (sin lácteos) Segundo: Lentejas con verduras Postre: Fruta
30 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Macarrones integrales con salsa de calabaza (sin lácteos) Segundo: Gallineta al horno con zanahoria Postre: Fruta	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante 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, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

NOVIEMBRE 2026
SIN SOJA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

ALÉRGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS DE CÁSCARA
SÉSAMO · HUEVO · CRUSTÁCEOS
LÁCTEOS · SULFITOS · **SOJA**
GLUTEN · PESCADO · MOLUSCOS
ALTRAMUCES · MOSTAZA

2 Entrante Primero FESTIVO Segundo Postre	**3** Entrante Ensalada Primero Patatas a la riojana con embutido permitido Segundo Merluza al horno con verduras Postre Fruta	**4** Entrante Ensalada Primero Huevos al horno con verduras Segundo Lentejas con verduras Postre Yogur	**5** Entrante Ensalada Primero Espaguetis integrales con salsa de queso permitida Segundo Gallineta al horno con salteado de verduras Postre Fruta	**6** Entrante Nachos** con guacamole Primero Sopa de ave Segundo Pollo a la plancha con patatas panaderas Postre Fruta
9 Entrante Ensalada Primero Espaguetis integrales al pomodoro Segundo Tortilla de patatas con queso Postre Fruta	**10** Entrante Ensalada Primero Crema de lentejas rojas Segundo Magro en salsa permitida con maíz salteado Postre Fruta	**11** Entrante Ensalada Primero Arroz a la cubana Segundo Salmón al horno con salteado Postre Yogur	**12** Entrante Ensalada Primero Sopa de pescado Segundo Pollo al horno con patatas panaderas Postre Fruta	**13** Entrante Ensalada Primero Panini* con ingredientes permitidos Segundo Alubias con verduras Postre Fruta
16 Entrante Ensalada Primero Lentejas con verduras Segundo Pavo en salsa permitida con arroz integral Postre Fruta	**17** Entrante Ensalada Primero Sopa de ave Segundo Pollo al horno con verduras permitidas Postre Fruta	**18** Entrante Ensalada Primero Pizza permitida Segundo Hélices a la genovesa con soja vegetal* Postre Yogur	**19** Entrante Ensalada Primero Arroz con magro y coliflor Segundo Merluza enharinada casera** con brócoli permitida Postre Fruta	**20** Entrante Ensalada Primero Alubias con verduras Segundo Tortilla de queso con champiñones Postre Fruta
23 Entrante Ensalada Primero Crema de guisantes Segundo Tortilla de patatas con jamón Postre Fruta	**24** Entrante Ensalada Primero Macarrones integrales tapenade** Segundo Gallo al horno en salsa permitida Postre Fruta	**25** Entrante Ensalada Primero Sopa de ave Segundo Pavo a la plancha con patatas Postre Yogur	**26** Entrante Ensalada Primero Paella mixta Segundo Pescado al horno Postre Fruta	**27** Entrante Ensalada Primero Panini permitido Segundo Lentejas con verduras Postre Fruta
30 Entrante Ensalada Primero Macarrones integrales con salsa de calabaza Segundo Gallineta al horno con zanahoria Postre Fruta	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante 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, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

NOVIEMBRE 2026
SIN HUEVO

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

ALÉRGENOS



2 Entrante Primero: FESTIVO Segundo Postre	**3** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Patatas a la riojana con embutido permitido Segundo: Merluza al horno con verduras Postre: Fruta	**4** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Tortilla vegana con tomate Segundo: Lentejas con verduras Postre: Yogur	**5** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Pasta especial con salsa de queso permitida Segundo: Gallineta al horno con salteado de verduras Postre: Fruta	**6** Entrante: Nachos** con guacamole Primero: Sopa de ave pasta especial Segundo: Pollo a la plancha con patatas panaderas Postre: Fruta
9 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Pasta especial al pomodoro Segundo: Tortilla vegana de patatas con queso Postre: Fruta	**10** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Crema de lentejas rojas Segundo: Magro en salsa permitida con maíz salteado Postre: Fruta	**11** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Arroz con tomate y verduras Segundo: Salmón al horno con salteado Postre: Yogur	**12** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Sopa de pescado pasta especial Segundo: Pollo al horno con patatas panaderas Postre: Fruta	**13** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Panini con ingredientes permitidos Segundo: Alubias con verduras Postre: Fruta
16 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Lentejas con verduras Segundo: Pavo en salsa permitida con arroz integral Postre: Fruta	**17** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Sopa de ave pasta especial Segundo: Pollo al horno con chips de boniato Postre: Fruta	**18** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Pizza permitida Segundo: Pasta especial a la genovesa con soja vegetal* Postre: Yogur	**19** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Arroz con magro y coliflor Segundo: Merluza enharinada casera (sin huevo) con brócoli Postre: Fruta	**20** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Alubias con verduras Segundo: Tortilla vegana con queso y champiñones Postre: Fruta
23 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Crema de guisantes Segundo: Tortilla vegana de patatas con jamón Postre: Fruta	**24** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Pasta especial tapenade Segundo: Gallo al horno en salsa permitida Postre: Fruta	**25** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Sopa de ave pasta especial Segundo: Pavo a la plancha con patatas Postre: Yogur	**26** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Paella mixta Segundo: Pescado al horno Postre: Fruta	**27** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Panini permitido Segundo: Lentejas con verduras Postre: Fruta
30 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Pasta especial con salsa de calabaza Segundo: Gallineta al horno con zanahoria Postre: Fruta	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre

Avda. 1° 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

NOVIEMBRE 2026
SIN PESCADO

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

ALÉRGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS DE CÁSCARA
SÉSAMO · HUEVO · CRUSTÁCEOS
LÁCTEOS · SULFITOS · SOJA
GLUTEN · PESCADO · MOLUSCOS
ALTRAMUCES · MOSTAZA

2 Entrante Primero FESTIVO Segundo Postre	**3** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Patatas a la riojana con embutido permitido Segundo Pechuga de pollo plancha con verduras Postre Fruta	**4** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Huevos al horno con verduras Segundo Lentejas con verduras Postre Yogur	**5** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Espaguetis integrales en salsa de queso Segundo Lomo plancha con salteado de verduras Postre Fruta	**6** Entrante Nachos con guacamole Primero Sopa de ave Segundo Pollo a la plancha con patatas panaderas Postre Fruta
9 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Espaguetis integrales al pomodoro Segundo Tortilla de patatas con queso Postre Fruta	**10** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de lentejas rojas Segundo Ragout de magro con maíz salteado Postre Fruta	**11** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz a la cubana Segundo Magro con salteado Postre Yogur	**12** Entrante Ensalada ECO de temporada Primero Sopa de ave Segundo Pollo al horno con patatas panaderas Postre Fruta	**13** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Panini con ingredientes permitidos Segundo Alubias con verduras Postre Fruta
16 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Lentejas con verduras Segundo Pavo al curry con arroz integral Postre Fruta	**17** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de fideos con verduras Segundo Pollo al horno con chips de boniato Postre Fruta	**18** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Pizza de verduras** Segundo Hélices a la genovesa con soja vegetal* Postre Yogur	**19** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz con magro y coliflor Segundo Lomo plancha con brócoli Postre Fruta	**20** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Alubias con verduras Segundo Tortilla de queso con champiñones Postre Fruta
23 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Crema de guisantes Segundo Tortilla de patatas con jamón Postre Fruta	**24** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Macarrones integrales a la italiana Segundo Pechuga plancha con salsa permitida Postre Fruta	**25** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Sopa de ave Segundo Pavo a la plancha con patatas Postre Yogur	**26** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Arroz con pollo Segundo Tortilla francesa Postre Fruta	**27** Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Panini permitido Segundo Lentejas con verduras Postre Fruta
30 Entrante Ensalada fresca de temporada Primero Macarrones integrales con salsa de calabaza Segundo Lomo plancha con zanahoria Postre Fruta	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante 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, 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 mediterranea 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 dia a la semana.

COLEVISA

Colegio Madre Alberta Palma

NOVIEMBRE 2026
DIABÉTICO (6R)

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina, Banana

ALÉRGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS DE CÁSCARA · SÉSAMO · HUEVO · CRUSTÁCEOS · LÁCTEOS · SULFITOS · SOJA · GLUTEN · PESCADO · MOLUSCOS · ALTRAMUCES · MOSTAZA

2 Entrante Primero: FESTIVO Segundo Postre	**3** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Patatas a la riojana (195g 3R) Segundo: Merluza a la vizcaína Postre: Fruta (1R) Pan (40g 2R)	**4** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Huevos al horno con verduras Segundo: Lentejas con verduras (200g 4R) Postre: Yogur (0,5R) Pan (30g 1,5R)	**5** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Espaguetis integrales en salsa de queso (180g 4R) Segundo: Gallineta al pimentón con salteado de verduras Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)	**6** Entrante: Guacamole Primero: Sopa de ave (135g 3R) Segundo: Pollo a la plancha con patatas panaderas (a. 70g 2R) Postre: Fruta (1R)
9 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Espaguetis integrales al pomodoro (180g 4R) Segundo: Tortilla de patatas (120g 1R) con queso Postre: Fruta (1R)	**10** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Crema de lentejas rojas (200g 4R) Segundo: Ragout de magro con maíz salteado (50g 1R) Postre: Fruta (1R)	**11** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Arroz a la cubana (160g 4R) Segundo: Salmón al horno con salteado Postre: Yogur (0,5 R) Pan (30g 1,5R)	**12** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Sopa de pescado (90g 2R) Segundo: Pollo al horno con patatas panaderas (a. 70g 2R) Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)	**13** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Pizza margarita (80g 2R) Segundo: Alubias con verduras (150g 3R) Postre: Fruta (1R)
16 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Lentejas con verduras (200g 4R) Segundo: Pavo al curry con arroz integral (40g 1R) Postre: Fruta (1R)	**17** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Sopa de fideos con verduras (90g 2R) Segundo: Pollo al horno con chips de boniato (40g 2R) Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)	**18** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Pizza de verduras (90g 2,5R) Segundo: Hélices a la genovesa con soja vegetal (135g 3R) Postre: Yogur (0,5 R)	**19** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Arroz con magro y coliflor (160g 4R) Segundo: Merluza al horno con brócoli Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)	**20** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Alubias con verduras (150g 3R) Segundo: Tortilla de patatas (120g 1R) y queso con champiñones Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)
23 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Crema de guisantes (300g 3R) Segundo: Tortilla de patatas (120g 1R) con jamón Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)	**24** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Macarrones integrales tapenade (180g 4R) Segundo: Gallo al horno en salsa Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)	**25** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Sopa de cocido con verduras (90g 2R) Segundo: Pavo a la plancha con patatas (60g 2R) Postre: Yogur (0,5 R) Pan (30g 1,5R)	**26** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Paella mixta (160g 4R) Segundo: Pescado al horno Postre: Fruta (1R) Pan (20g 1R)	**27** Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Panini gratinado (40g 2R) Segundo: Lentejas con verduras (150g 3R) Postre: Fruta (1R)
30 Entrante: Ensalada fresca de temporada Primero: Macarrones integrales con salsa de calabaza (180g 4R) Segundo: Gallineta al horno con zanahoria (100g 0,5R) Postre: Fruta (1,5R)	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante Primero Segundo Postre	Entrante 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, 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 mediterranea 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 dia a la semana.