

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera, Fresa, Piña y Naranja

VALORES DIFERENCIADORES

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

ALÉRGENOS

- APIO
- CACAHUETE
- FRUTOS SECOS
- SÉSAMO
- CRUSTÁCEOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SULFITOS
- 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 las directrices de la "Guía de menús de comedores escolares" de la Generalitat Valenciana.

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

1	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			919,28
	primero	Arroz de secreto y setas	PROT
			32,69g
			138,29mg
	segundo	Merluza en salsa	CA
			4,77mg
			116,96g
	postre	Fruta	HDC
			36,44g
	cena	Brochetas de verduras Pescado al limón /Fruta	LIP

2	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			858,50
	primero	Potaje de garbanzos con espinacas	PROT
			40,88g
			469,80mg
	segundo	Pasta a la boloñesa	CA
			11,92mg
			129,31g
	postre	Lácteo	HDC
			34,91g
	cena	Crema de calabacín Carne blanca /Fruta	LIP

3	entrante	Ensalada fresca ecológica con fruta	KCAL
			844,05
	primero	Sopa de cocido con verduras ECO	PROT
			39,44g
			205,44mg
	segundo	Abadejo al aceite de pimentón con salteado de verduras	CA
			8,41mg
			100,82g
	postre	Fruta ECO	HDC
			36,81g
	cena	Judías verdes salteadas Pescado al papillote /Fruta	LIP

4	entrante	Hummus de garbanzos	KCAL
			911,19
	primero	Caracolas a los 4 quesos	PROT
			35,53g
			455,33mg
	segundo	Hamburguesa completa con patatas	CA
			6,83mg
			138,42g
	postre	Fruta	HDC
			36,89g
	cena	Wok de verduras Carne de ave /Fruta	LIP

7	entrante	Ensalada de quinoa, cherrys, zanahoria, aguacate y aceitunas negras	KCAL
			986,82
	primero	Lentejas con verduras de temporada	PROT
			50,91g
			487,18mg
	segundo	Tortilla de patata con york y queso	CA
			10,81mg
			110,84g
	postre	Fruta	HDC
			37,65g
	cena	Escalivada Carne magra de cerdo /Fruta	LIP

8	entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
			701,54
	primero	Sopa de cocido con verduras ECO	PROT
			39,82g
			170,04mg
	segundo	Pollo al horno con berenjena	CA
			7,82mg
			88,11g
	postre	Fruta	HDC
			25,93g
	cena	Tosta de verduras gratinadas Pescado blanco /Fruta	LIP

9	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			1102,57
	primero	Crema de alubias con verduras P/ECO	PROT
			49,36g
			274,30mg
	segundo	Milanesa a la napolitana con pimientos	CA
			10,04mg
			115,60g
	postre	Bizcocho casero con dulce de leche	HDC
			49,91g
	cena	Parrillada de verduras Carne magra de cerdo /Fruta	LIP

10	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			792,14
	primero	Puré de guisantes con tostones integrales	PROT
			18,61g
			155,86mg
	segundo	Albóndigas mixtas con cous cous	CA
			4,87mg
			101,04g
	postre	Fruta ECO	HDC
			37,92g
	cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado azul /Fruta	LIP

11	entrante	Hummus de garbanzos	KCAL
			810,72
	primero	Arroz caldoso de pollo	PROT
			31,88g
			183,40mg
	segundo	Filete de gallo al horno con patatas	CA
			5,97mg
			100,71g
	postre	Fruta	HDC
			31,57g
	cena	Brócoli al vapor Hamburguesa de lentejas /Fruta	LIP

14	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			979,53
	primero	Macarrones a la boloñesa	PROT
			41,85g
			237,60mg
	segundo	Merluza a la plancha con guisantes	CA
			7,72mg
			112,89g
	postre	Fruta	HDC
			42,00g
	cena	Ensalada completa Carne de ave /Fruta	LIP

15	entrante	Ensalada fresca ecológica con fruta	KCAL
			760,29
	primero	Alubias blancas con verduras P/ECO	PROT
			37,11g
			208,84mg
	segundo	Estofado de magro de cerdo con gnocchis	CA
			9,04mg
			118,32g
	postre	Fruta ECO	HDC
			24,43g
	cena	Menestra salteada Pescado al papillote /Fruta	LIP

16	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			901,53
	primero	Capricho de calamar con salsa tártara	PROT
			33,96g
			243,53mg
	segundo	Paella valenciana con pollo de campo	CA
			4,69mg
			95,56g
	postre	Helado	HDC
			42,70g
	cena	Tosta de hummus Revuelto de ajos tiernos /Fruta	LIP

17	entrante	Festivo	KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo	Festivo	CA
	postre	Festivo	FE
	cena	Festivo	HDC

18	entrante	Festivo	KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo	Festivo	CA
	postre	Festivo	FE
	cena	Festivo	HDC

21	entrante	Festivo	KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo	Festivo	CA
	postre	Festivo	FE
	cena	Festivo	HDC

22	entrante	Festivo	KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo	Festivo	CA
	postre	Festivo	FE
	cena	Festivo	HDC

23	entrante	Festivo	KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo	Festivo	CA
	postre	Festivo	FE
	cena	Festivo	HDC

24	entrante	Festivo	KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo	Festivo	CA
	postre	Festivo	FE
	cena	Festivo	HDC

25	entrante	Festivo	KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo	Festivo	CA
	postre	Festivo	FE
	cena	Festivo	HDC

28	entrante	Festivo	KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo	Festivo	CA
	postre	Festivo	FE
	cena	Festivo	HDC

29	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			829,92
	primero	Espaguetis con atún, tomate y queso	PROT
			39,44g
			343,88mg
	segundo	Cordon bleu con brócoli	CA
			5,79mg
			122,36g
	postre	Fruta	HDC
			38,97g
	cena	Crema de zanahoria Carne magra de cerdo /Fruta	LIP

30	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			914,99
	primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	PROT
			23,49g
			215,03mg
	segundo	Hamburguesa completa con patatas	CA
			5,14mg
			137,38g
	postre	Fruta ECO	HDC
			29,70g
	cena	Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera, Fresa, Piña y Naranja

VALORES DIFERENCIADORES

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

ALÉRGENOS

- APIO
- CAJAHUETE
- FRUTOS SECOS
- SÉSAMO
- CRUSTÁCEOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SULFITOS
- 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 las directrices de la "Guía de menús de comedores escolares" de la Generalitat Valenciana.

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

1	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			916,50
			PROT
	primero	Arroz de secreto y setas	31,17g
			CA
			166,33mg
			FE
	segundo	Calamares con salsa de tomate	5,50mg
			HDC
	postre	Fruta	120,47g
			LIP
			34,92g
	cena	Brochetas de verduras Pescado al limón /Fruta	

2	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			799,71
			PROT
	primero	Potaje de garbanzos con espinacas	41,24g
			CA
			495,44mg
			FE
	segundo	Lasaña casera (magro, verdura, leche, harina, queso)	11,42mg
			HDC
	postre	Lácteo	121,63g
			LIP
			29,18g
	cena	Crema de calabacín Carne blanca /Fruta	

3	entrante	Ensalada fresca ecológica con fruta	KCAL
			844,05
			PROT
	primero	Sopa de cocido con verduras ECO	39,44g
			CA
			205,44mg
			FE
	segundo	Abadejo al aceite de pimentón con salteado de verduras	8,41mg
			HDC
	postre	Fruta ECO	100,82g
			LIP
			36,81g
	cena	Judías verdes salteadas Pescado al papillote /Fruta	

4	entrante	Hummus de garbanzos	KCAL
			911,19
			PROT
	primero	Caracolas a los 4 quesos	35,53g
			CA
			455,33mg
			FE
	segundo	Hamburguesa completa con patatas	6,83mg
			HDC
	postre	Fruta	138,42g
			LIP
			36,89g
	cena	Wok de verduras Carne de ave /Fruta	

7	entrante	Ensalada de quinoa, cherrys, zanahoria, aguacate y aceitunas negras	KCAL
			986,82
			PROT
	primero	Lentejas con verduras de temporada	50,91g
			CA
			487,18mg
			FE
	segundo	Tortilla de patata con york y queso	10,81mg
			HDC
	postre	Fruta	110,84g
			LIP
			37,65g
	cena	Escalivada Carne magra de cerdo /Fruta	

8	entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
			701,54
			PROT
	primero	Sopa de cocido con verduras ECO	39,82g
			CA
			170,04mg
			FE
	segundo	Pollo al horno con berenjena	7,82mg
			HDC
	postre	Fruta	88,11g
			LIP
			25,93g
	cena	Tosta de verduras gratinadas Pescado blanco /Fruta	

9	entrante	JORNADA ARGENTINA Ensalada fresca ecológica	KCAL
			1263,27
			PROT
	primero	Locro argentino (alubias, chorizo, trigo tierno)	58,12g
			CA
			296,26mg
			FE
	segundo	Milanesa a la napolitana con pimientos	12,21mg
			HDC
	postre	Bizcocho casero con dulce de leche	145,89g
			LIP
			53,82g
	cena	Parrillada de verduras Carne magra de cerdo /Fruta	

10	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			792,14
			PROT
	primero	Puré de guisantes con tostones integrales	18,61g
			CA
			155,86mg
			FE
	segundo	Albóndigas mixtas con cous cous	4,87mg
			HDC
	postre	Fruta ECO	101,04g
			LIP
			37,92g
	cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado azul /Fruta	

11	entrante	Hummus de garbanzos	KCAL
			810,72
			PROT
	primero	Arroz caldoso de pollo	31,88g
			CA
			183,40mg
			FE
	segundo	Filete de gallo al horno con patatas	5,97mg
			HDC
	postre	Fruta	100,71g
			LIP
			31,57g
	cena	Brócoli al vapor Hamburguesa de lentejas /Fruta	

14	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			979,53
			PROT
	primero	Macarrones a la boloñesa	41,85g
			CA
			237,60mg
			FE
	segundo	Merluza a la plancha con guisantes	7,72mg
			HDC
	postre	Fruta	112,89g
			LIP
			42,00g
	cena	Ensalada completa Carne de ave /Fruta	

15	entrante	Ensalada fresca ecológica con fruta	KCAL
			760,29
			PROT
	primero	Alubias blancas con verduras P/ECO	37,11g
			CA
			208,84mg
			FE
	segundo	Estofado de magro de cerdo con gnocchis	9,04mg
			HDC
	postre	Fruta ECO	118,32g
			LIP
			24,43g
	cena	Menestra salteada Pescado al papillote /Fruta	

16	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			954,83
			PROT
	primero	Rabas enharinadas con salsa tártara	34,91g
			CA
			245,13mg
			FE
	segundo	Paella valenciana con pollo de campo	4,81mg
			HDC
	postre	Helado	103,06g
			LIP
			44,82g
	cena	Tosta de hummus Revuelto de ajos tiernos /Fruta	

17	entrante		KCAL
			PROT
	primero	Festivo	CA
			FE
			HDC
	segundo		LIP
	postre		
	cena		

18	entrante		KCAL
			PROT
	primero	Festivo	CA
			FE
			HDC
	segundo		LIP
	postre		
	cena		

21	entrante		KCAL
			PROT
	primero	Festivo	CA
			FE
			HDC
	segundo		LIP
	postre		
	cena		

22	entrante		KCAL
			PROT
	primero	Festivo	CA
			FE
			HDC
	segundo		LIP
	postre		
	cena		

23	entrante		KCAL
			PROT
	primero	Festivo	CA
			FE
			HDC
	segundo		LIP
	postre		
	cena		

24	entrante		KCAL
			PROT
	primero	Festivo	CA
			FE
			HDC
	segundo		LIP
	postre		
	cena		

25	entrante		KCAL
			PROT
	primero	Festivo	CA
			FE
			HDC
	segundo		LIP
	postre		
	cena		

28	entrante		KCAL
			PROT
	primero	Festivo	CA
			FE
			HDC
	segundo		LIP
	postre		
	cena		

29	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			829,92
			PROT
	primero	Espaguetis con atún, tomate y queso	39,44g
			CA
			343,88mg
			FE
	segundo	Cordon bleu con brócoli	5,79mg
			HDC
	postre	Fruta	122,36g
			LIP
			38,97g
	cena	Crema de zanahoria Carne magra de cerdo /Fruta	

30	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			914,99
			PROT
	primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	23,49g
			CA
			215,03mg
			FE
	segundo	Hamburguesa completa con patatas	5,14mg
			HDC
	postre	Fruta ECO	137,38g
			LIP
			29,70g
	cena	Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta	

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
			HDC
	segundo		LIP
	postre		
	cena		

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
			HDC
	segundo		LIP
	postre		
	cena		

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera,
Fresa, Piña y Naranja

VALORES DIFERENCIADORES



ALÉRGENOS



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

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiacía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con las directrices de la "Guía de menús de comedores escolares" de la Generalitat Valenciana.

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

1	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			1025,74
	primero	Arroz de secreto y setas	PROT
			31,96g
			120,79mg
	segundo	Revuelto de ajos tiernos	CA
			5,68mg
			131,43g
	postre	Fruta	FE
			42,24g
	cena	Brochetas de verduras Pescado al limón /Fruta	HDC
			LIP

2	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			618,70
	primero	Potaje de garbanzos con espinacas	PROT
			36,35g
			419,90mg
	segundo	Merluza a la koskera	CA
			9,17mg
			66,01g
	postre	Lácteo	FE
			22,64g
	cena	Crema de calabacín Carne blanca /Fruta	HDC
			LIP

3	entrante	Ensalada fresca ecológica con fruta	KCAL
			927,35
	primero	Sopa de cocido con verduras ECO	PROT
			40,41g
			165,64mg
	segundo	Lomo de cerdo a la plancha con salteado de verduras	CA
			9,65mg
			100,74g
	postre	Fruta ECO	FE
			56,83g
	cena	Judías verdes salteadas Pescado al papillote /Fruta	HDC
			LIP

4	entrante	Hummus de garbanzos	KCAL
			752,25
	primero	Caracolas a los 4 quesos	PROT
			43,62g
			351,08mg
	segundo	Pollo asado con patatas	CA
			7,00mg
			101,59g
	postre	Fruta	FE
			31,99g
	cena	Wok de verduras Carne de ave /Fruta	HDC
			LIP

7	entrante	Ensalada de quinoa, cherrys, zanahoria, aguacate y aceitunas negras	KCAL
			828,85
	primero	Lentejas con verduras de temporada	PROT
			43,33g
			138,99mg
	segundo	Lomo adobado	CA
			10,09mg
			96,03g
	postre	Fruta	FE
			43,94g
	cena	Escalivada Carne magra de cerdo /Fruta	HDC
			LIP

8	entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
			740,83
	primero	Sopa de cocido con verduras ECO	PROT
			44,42g
			230,86mg
	segundo	Merluza a la marinera	CA
			8,35mg
			99,20g
	postre	Fruta	FE
			23,21g
	cena	Tosta de verduras gratinadas Pescado blanco /Fruta	HDC
			LIP

9	entrante	JORNADA ARGENTINA Ensalada fresca ecológica	KCAL
			1263,27
	primero	Locro argentino (alubias, chorizo, trigo tierno)	PROT
			58,12g
			296,26mg
	segundo	Milanesa a la napolitana con pimientos	CA
			12,21mg
			145,89g
	postre	Bizcocho casero con dulce de leche	FE
			53,82g
	cena	Parrillada de verduras Carne magra de cerdo /Fruta	HDC
			LIP

10	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			839,34
	primero	Puré de guisantes con tostones integrales	PROT
			29,34g
			132,15mg
	segundo	Salmón al eneldo con cous cous	CA
			5,04mg
			95,45g
	postre	Fruta ECO	FE
			40,91g
	cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Pescado azul /Fruta	HDC
			LIP

11	entrante	Hummus de garbanzos	KCAL
			840,85
	primero	Arroz caldoso de pollo	PROT
			44,99g
			122,70mg
	segundo	Magro con tomate	CA
			7,08mg
			93,31g
	postre	Fruta	FE
			32,89g
	cena	Brócoli al vapor Hamburguesa de lentejas /Fruta	HDC
			LIP

14	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			1033,31
	primero	Macarrones a la boloñesa	PROT
			34,00g
			214,00mg
	segundo	Tortilla de patata con guisantes	CA
			8,80mg
			128,41g
	postre	Fruta	FE
			44,50g
	cena	Ensalada completa Carne de ave /Fruta	HDC
			LIP

15	entrante	Ensalada fresca ecológica con fruta	KCAL
			555,92
	primero	Alubias blancas con verduras P/ECO	PROT
			20,96g
			192,95mg
	segundo	Croquetas de cocido con gnocchis	CA
			6,51mg
			94,95g
	postre	Fruta ECO	FE
			19,37g
	cena	Menestra salteada Pescado al papillote /Fruta	HDC
			LIP

16	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			829,09
	primero	Rabas enharinadas con salsa tártara	PROT
			44,19g
			194,54mg
	segundo	Chuletas de pavo con verduras	CA
			5,45mg
			42,02g
	postre	Helado	FE
			53,11g
	cena	Tosta de hummus Revuelto de ajos tiernos /Fruta	HDC
			LIP

17	entrante		KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC

18	entrante		KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC

21	entrante		KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC

22	entrante		KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC

23	entrante		KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC

24	entrante		KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC

25	entrante		KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC

28	entrante		KCAL
	primero	Festivo	PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC

29	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			854,42
	primero	Espaguetis con atún, tomate y queso	PROT
			45,39g
			367,64mg
	segundo	Rodaja de merluza con brócoli	CA
			6,00mg
			130,76g
	postre	Fruta	FE
			35,88g
	cena	Crema de zanahoria Carne magra de cerdo /Fruta	HDC
			LIP

30	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			944,69
	primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	PROT
			73,14g
			137,27mg
	segundo	Bacalao al pil pil con patatas	CA
			6,57mg
			100,98g
	postre	Fruta ECO	FE
			27,64g
	cena	Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta	HDC
			LIP

	entrante		KCAL
	primero		PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC

	entrante		KCAL
	primero		PROT
	segundo		CA
	postre		FE
	cena		HDC