



BRITISH
SCHOOL
OF VALENCIA

Y4 - Y11
OCTUBRE 2025

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña, Melón,
Sandía y Manzana

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, celiaquía, 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

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

1	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
	primero	Garbanzos con verduras	PROT
	segundo	Solomillo al horno Cous cous	CA
	postre	Fruta	FE
	cena		HDC
			LIP

2	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
	primero	Arroz de secreto y setas	PROT
	segundo	Merluza a la provenzal Patatas panaderas	CA
	postre	Yogur	FE
	cena		HDC
			LIP

3	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
	primero	Espaguetis a los 4 quesos	PROT
	segundo	Tortilla de patata con jamón serrano (infantil: jamón york)	CA
	postre	Fruta	FE
	cena		HDC
			LIP

6	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
	primero	Macarrones a la boloñesa con queso	PROT
	segundo	Bacalao al horno con zanahoria baby	CA
	postre	Fruta	FE
	cena	Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta	HDC
			LIP

7	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
	primero	Crema de verduras de temporada	PROT
	segundo	PIZZERO	CA
	postre	Fruta	FE
	cena	Espárragos con jamón Carne blanca magra /Fruta	HDC
			LIP

8	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
	primero	Alubias blancas a la jardinera	PROT
	segundo	Contramuslo a la italiana con calabacín	CA
	postre	Yogur natural valenciano	FE
	cena	Judías verdes salteadas Tostada de tomate, queso fresco y anchoas	HDC
			LIP

9	entrante		KCAL
	primero		PROT
	segundo	Festivo	CA
	postre		FE
	cena	Quinoa con especias Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta	HDC
			LIP

10	entrante		KCAL
	primero		PROT
	segundo	Festivo	CA
	postre		FE
	cena	Quinoa con especias Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta	HDC
			LIP

13	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
	primero	Puré de verduras frescas de temporada	PROT
	segundo	Longanizas con berenjena	CA
	postre	Fruta	FE
	cena	Espinacas con pasas y piñones Croquetas caseras de legumbres /Fruta	HDC
			LIP

14	entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
	primero	Lentejas estofadas (magro de cerdo, chorizo, patata, cebolla, zanahoria)	PROT
	segundo	Tortilla francesa Pavo y queso	CA
	postre	Fruta	FE
	cena	Coliflor con patata Pescado al limón /Fruta	HDC
			LIP

15	entrante	Hummus de berenjena con rosquilletas	KCAL
	primero	Ensalada campera	PROT
	segundo	Arroz a la milanesa	CA
	postre	Fruta	FE
	cena	Guisantes con cebolla y jamón Carne de ave /Fruta	HDC
			LIP

16	entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
	primero	Canelones gratinados	PROT
	segundo	Rodaja de merluza con guisantes	CA
	postre	Fruta ECO	FE
	cena	Champiñones gratinados Salmon al papillote /Fruta	HDC
			LIP

17	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
	primero	Crema festival de legumbres con tostones	PROT
	segundo	Pollo a la miel con mazorca de maíz	CA
	postre	Yogur natural	FE
	cena	Mazorca de maíz con sal Revuelto de brócoli con queso /Fruta	HDC
			LIP

20	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
	primero	Caracolas a los 4 quesos	PROT
	segundo	Abadejo a la vizcaína	CA
	postre	Fruta	FE
	cena	Crepe de verduras Huevos al plato /Fruta	HDC
			LIP

21	entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
	primero	Crema de guisantes y mozzarella	PROT
	segundo	Pavo al curry con arroz blanco	CA
	postre	Yogur	FE
	cena	Coliflor con patata Pescado al limón /Fruta	HDC
			LIP

22	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
	primero	Sopa de cocido	PROT
	segundo	Jamoncitos de pollo con patatas al pimentón	CA
	postre	Fruta ECO	FE
	cena	Patatas al gratén Revuelto de verduras /Fruta	HDC
			LIP

23	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
	primero	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	PROT
	segundo	Capricho de calamar con zanahoria	CA
	postre	Fruta	FE
	cena	Chips de boniato al horno Tortilla de atún y calabacín /Fruta	HDC
			LIP

24	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
	primero	Potaje de garbanzos con acelgas	PROT
	segundo	Hamburguesa completa con patatas	CA
	postre	Fruta ECO	FE
	cena	Wok de verduras Gambas salteadas con setas /Fruta	HDC
			LIP

27	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
	primero	Lentejas con verduras de temporada	PROT
	segundo	Lomo en salsa con patatas	CA
	postre	Fruta	FE
	cena	Hervido de verduras Brochetas de pavo /Fruta	HDC
			LIP

28	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
	primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	PROT
	segundo	Merluza en salsa mery con judías verdes salteadas	CA
	postre	Fruta	FE
	cena	Habas rehogadas con ajos tiernos Pavo a tacos con calabacín /Fruta	HDC
			LIP

29	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
	primero	Alubias con chorizo	PROT
	segundo	Pollo al horno con berenjena	CA
	postre	Fruta	FE
	cena	Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	HDC
			LIP

30	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
	primero	Espaguetis a la italiana con atún	PROT
	segundo	Tortilla de patata con jamón serrano (infantil: jamón cocido)	CA
	postre	Fruta ECO	FE
	cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	HDC
			LIP

31	entrante	Hummus de garbanzos	KCAL
	primero	Arroz tres delicias	PROT
	segundo	Albóndigas en salsa con puré de patatas	CA
	postre	Tarta casera de galleta y chocolate	FE
	cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	HDC
			LIP

entrante KCAL primero CA segundo HDC postre LIP cena	entrante KCAL primero CA segundo HDC postre LIP cena	1 entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL primero  Garbanzos con verduras PROT segundo  Bacalao al pil pil CA postre  Fruta FE cena	2 entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL primero  Arroz de secreto y setas PROT segundo  Hamburguesa a la plancha CA postre  Yogur FE cena	3 entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL primero  Espaguetis a los 4 quesos PROT segundo  Pechuga a la crema con champiñón CA postre  Fruta FE cena
6 entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL primero  Macarrones a la boloñesa con queso PROT segundo  Albóndigas en salsa con zanahoria baby CA postre  Fruta FE cena	7 entrante Ensalada fresca ecológica KCAL primero  Crema de verduras de temporada PROT segundo  PIZZERO CA postre  Fruta FE cena	8 entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL primero  Alubias blancas a la jardinera PROT segundo  Merluza gratinada con calabacín CA postre  Yogur natural valenciano FE cena	9 entrante KCAL primero CA segundo HDC postre LIP cena	10 entrante KCAL primero CA segundo HDC postre LIP cena
13 entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL primero  Puré de verduras frescas de temporada PROT segundo  Merluza en salsa con berenjena CA postre  Fruta FE cena	14 entrante Ensalada fresca de temporada con fruta KCAL primero  Lentejas estofadas (magro de cerdo, chorizo, patata, cebolla, zanahoria) PROT segundo  Magro con tomate CA postre  Fruta FE cena	15 entrante Hummus de berenjena con rosquilletas KCAL primero  Ensalada campera PROT segundo  Rotti de pavo CA postre  Fruta FE cena	16 entrante Gazpacho andaluz KCAL primero  Canelones gratinados PROT segundo  Revuelto de patatas y chorizo CA postre  Fruta ECO FE cena	17 entrante Ensalada fresca ecológica KCAL primero  Crema festival de legumbres con tostones PROT segundo  Delicias de pescado con mazorca de maíz CA postre  Yogur natural FE cena
20 entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL primero  Caracolas a los 4 quesos PROT segundo  Nuggets de pollo CA postre  Fruta FE cena	21 entrante Ensalada fresca de temporada con fruta KCAL primero  Crema de guisantes y mozzarella PROT segundo  Merluza a la provenzal CA postre  Yogur FE cena	22 entrante Ensalada fresca ecológica KCAL primero  Sopa de cocido PROT segundo  Albóndigas de bacalao con patatas al pimentón CA postre  Fruta ECO FE cena	23 entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL primero  Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate) PROT segundo  Revuelto de ajos tiernos con zanahoria CA postre  Fruta FE cena	24 entrante Ensalada fresca ecológica KCAL primero  Potaje de garbanzos con acelgas PROT segundo  Lomo adobado con patatas CA postre  Fruta ECO FE cena
27 entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL primero  Lentejas con verduras de temporada PROT segundo  Suprema de merluza con patatas CA postre  Fruta FE cena	28 entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL primero  Arroz a la cubana (tomate y huevo) PROT segundo  Longanizas con judías verdes salteadas CA postre  Fruta FE cena	29 entrante Ensalada fresca ecológica KCAL primero  Alubias con chorizo PROT segundo  Revuelto de jamón serrano y queso con berenjena CA postre  Fruta FE cena	30 entrante Ensalada fresca ecológica KCAL primero  Espaguetis a la italiana con atún PROT segundo  Bacalao al horno Brócoli gratinado CA postre  Fruta ECO FE cena	31 entrante Hummus de garbanzos KCAL primero  Arroz tres delicias PROT segundo  Salmon al eneldo con puré de patatas CA postre  Tarta casera de galleta y chocolate FE cena