

Banana, Manzana, Pera Fresón y Naranja

VALORES DIFERENCIADORES



ALÉRGENOS



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

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.

The figure displays 31 cards, each representing a menu proposal for a restaurant. Each card is organized into sections for different courses: **entrante** (starter), **primero** (first course), **segundo** (second course), **postre** (dessert), and **cena** (dinner). The cards are numbered 1 through 31. Cards 1-5, 12-13, 23-27, and 30-31 are blue, while cards 6-11, 14-22, and 28-29 are red. Cards 17, 18, 19, and 20 are empty. Each card includes a list of menu items with corresponding icons (e.g., fork and knife for starters, bowl for soups, plate for main courses, fork and knife for desserts, and plate with glass for dinner). To the right of the menu items, nutritional information is provided: **KCAL** (Calories), **PROT** (Protein), **CA** (Carbohydrates), **FE** (Fiber), **HDL** (High-Density Lipoprotein), and **LIP** (Lipids). The cards are arranged in a grid: 5 rows of 5 cards each, with the last row containing only 4 cards (30-33).

Card	Entrante	Primero	Segundo	Postre	Cena
1	Ensalada de verduras de temporada	Macarrones a la boloñesa	Filete de merluza plancha con judías verdes	Fruta	Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta
2	Ensalada de verduras de temporada	Lentejas con verduras	Huevos revueltos con patatas y jamón	Fruta	Cous cous con especias Pescado al limón /Fruta
3	Ensalada de verduras de temporada	Sopa de cocido	Longanizas con tomate frito	Yogur	Brócoli al vapor Albóndigas vegetales /Fruta
4	Coleslaw (ensalada de col)	Arròs rossejat	Pavo y queso	Fruta	Wok de verduras Tortilla de cebolla /Fruta
5	Ensalada fresca ecológica	Crema de verduras de temporada	PIZZERO	Fruta ECO	Ensalada completa Pescado blanco /Fruta
6	Ensalada de verduras de temporada	Hélices a la carbonara	Gallineta a la espalda con zanahoria baby	Fruta	Escalivada Pescado azul /Fruta
7	Ensalada de verduras de temporada	Puré de alubias	Fajita de jamón cocido y queso	Fruta	Patatas cocidas Carne roja magra /Fruta
8	Ensalada fresca ecológica	Sopa de cocido	Pollo deshuesado con patatas	Yogur	Menestra salteada Hamburguesa de lentejas /Fruta
9	Ensalada fresca ecológica	Arroz a la milanesa	Tortilla de patata con queso manchego	Fruta ECO	Judías verdes salteadas Pescado al papillote /Fruta
10	Ensalada de verduras de temporada	Crema de verduras de temporada	Magro en salsa con patatas	Fruta	Crema de puerros Carne de ave /Fruta
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23	Ensalada de verduras de temporada	Pasta a la boloñesa con queso	Salmón al horno con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)	Fruta	Ensalada completa Carne de ave /Fruta
24	Ensalada de verduras de temporada	Garbanzos estofados con verduras	Nuggets de pollo con samfaina	Fruta	Mazorca de maíz con sal Pescado blanco /Fruta
25	Ensalada fresca ecológica	Fingers de pescado	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	Fruta	Chips de boniato al horno Revuelto de verduras /Fruta
26	Ensalada fresca ecológica	Crema de verduras de temporada	Ragout de pavo	Fruta ECO	Brochetas de verduras Carne de ave /Fruta
27	JORNADA AMERICANA Coleslaw (ensalada de col)	Mac and Cheese	Hamburguesa a la plancha con patatas	Bizcocho de chocolate	Cous cous con especias Pescado blanco /Fruta
28					
29					
30	Ensalada de verduras de temporada	Espaguetis a la carbonara	Tortilla francesa con croquetas	Fruta	Patatas cocidas Pescado al limón /Fruta
31	Ensalada de verduras de temporada	Crema de legumbres con tostones	Magro en salsa	Fruta	Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera

Fresón 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, 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.

2 Entrante Ensalada de verduras de temporada 941,90 KCAL Primero Macarrones a la boloñesa 37,60g CA Segundo Filete de merluza plancha con judías verdes 262,69mg FE Postre Fruta 111,16g LIP Cena Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta 40,53g LIP	3 Entrante Ensalada de verduras de temporada 886,43 KCAL Primero Lentejas a la riojana (verduras, chorizo) 32,11g CA Segundo Huevos revueltos con patatas y jamón 128,40mg FE Postre Fruta 83,11g LIP Cena Cous cous con especias Pescado al limón /Fruta 36,52g LIP	4 Entrante Ensalada de verduras de temporada 886,43 KCAL Primero Sopa de cocido 42,26g CA Segundo Longanizas con tomate frito y berenjena 292,00mg FE Postre Yogur 53,02g LIP Cena Brócoli al vapor Albóndigas vegetales /Fruta 53,02g LIP	5 Entrante Coleslaw (ensalada de col) 838,75 KCAL Primero Arròs rossejat 28,06g CA Segundo Quesadillas de vegetales, pavo y queso 112,85mg FE Postre Fruta 129,54g LIP Cena Wok de verduras Tortilla de cebolla /Fruta 22,71g LIP	6 Entrante Ensalada fresca ecológica 878,51 KCAL Primero Crema de verduras de temporada 27,74g CA Segundo PIZZERO 4,54mg HDC Postre Fruta ECO 115,74g LIP Cena Ensalada completa Pescado blanco /Fruta 34,51g LIP
9 Entrante Ensalada de verduras de temporada 830,29 KCAL Primero Hélices a la carbonara 32,33g CA Segundo Gallineta a la espalda con zanahoria baby 211,39mg FE Postre Fruta 115,69g LIP Cena Escalivada Pescado azul /Fruta 45,36g LIP	10 Entrante Ensalada de verduras de temporada 895,79 KCAL Primero Fabada asturiana 70,00g CA Segundo Fajita de jamón cocido y queso con pico de gallo 344,75mg FE Postre Fruta 93,29g LIP Cena Patatas cocidas Carne roja magra /Fruta 74,43g LIP	11 Entrante Ensalada fresca ecológica 824,96 KCAL Primero Sopa de cocido 48,85g CA Segundo Alitas de pollo al horno con patatas 307,86mg FE Postre Yogur 80,40g LIP Cena Menestra salteada Hamburguesa de lentejas /Fruta 40,31g LIP	12 Entrante Ensalada fresca ecológica 820,47 KCAL Primero Arroz a la milanesa 28,87g CA Segundo Tortilla de patata con queso manchego 296,42mg FE Postre Fruta ECO 114,46g LIP Cena Judías verdes salteadas Pescado al papillote /Fruta 27,50g LIP	13 Entrante Ensalada de verduras de temporada 787,69 KCAL Primero Crema de verduras de temporada 23,33g CA Segundo Hot dog con patatas 147,70mg FE Postre Fruta 5,15mg HDC Cena Crema de puerros Carne de ave /Fruta 41,05g LIP
16 Entrante KCAL Primero Festivo CA Segundo FE Postre HDC Cena LIP	17 Entrante KCAL Primero Festivo CA Segundo FE Postre HDC Cena LIP	18 Entrante KCAL Primero Festivo CA Segundo FE Postre HDC Cena LIP	19 Entrante KCAL Primero Festivo CA Segundo FE Postre HDC Cena LIP	20 Entrante KCAL Primero Festivo CA Segundo FE Postre HDC Cena LIP
23 Entrante Ensalada de verduras de temporada 797,89 KCAL Primero Gnocchis boloñesa con queso 45,58g CA Segundo Salmon al horno con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado) 254,07mg FE Postre Fruta 110,92g LIP Cena Ensalada completa Carne de ave /Fruta 37,47g LIP	24 Entrante Ensalada de verduras de temporada 869,15 KCAL Primero Garbanzos estofados con verduras 27,76g CA Segundo Nuggets de pollo con samfaina 8,84mg HDC Postre Fruta 99,44g LIP Cena Mazorca de maíz con sal Pescado blanco /Fruta 36,19g LIP	25 Entrante Ensalada fresca ecológica 869,08 KCAL Primero Rabas enharinadas con salsa tártara 19,26g CA Segundo Arroz a la cubana (tomate y huevo) 162,92mg FE Postre Fruta 101,53g LIP Cena Chips de boniato al horno Revuelto de verduras /Fruta 43,19g LIP	26 Entrante Ensalada fresca ecológica 773,68 KCAL Primero Crema de verduras de temporada 30,15g CA Segundo Pavo al curry 120,82mg FE Postre Fruta ECO 80,01g LIP Cena Brochetas de verduras Carne de ave /Fruta 37,48g LIP	27 Entrante JORNADA AMERICANA Coleslaw (ensalada de col) 1149,61 KCAL Primero Mac and Cheese 30,77g CA Segundo Hamburguesa 1/4 libra completa con bacon cheese fries 7,13mg HDC Postre Bizcocho de chocolate 152,27g LIP Cena Cous cous con especias Pescado blanco /Fruta 46,04g LIP
30 Entrante Ensalada de verduras de temporada 886,42 KCAL Primero Espaguetis a la carbonara 28,88g CA Segundo Tortilla francesa con croquetas 302,07mg FE Postre Fruta 96,81g LIP Cena Patatas cocidas Pescado al limón /Fruta 54,62g LIP	31 Entrante Ensalada de verduras de temporada 821,95 KCAL Primero Crema de legumbres con tostones 33,24g CA Segundo Lomo en salsa con gnocchis 185,72mg FE Postre Fruta 124,65g LIP Cena Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta 41,14g LIP	Entrante KCAL Primero CA Segundo FE Postre HDC Cena LIP	Entrante KCAL Primero CA Segundo FE Postre HDC Cena LIP	Entrante KCAL Primero CA Segundo FE Postre HDC Cena LIP

2 Entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL 841,28 PROT 45,21g CA 174,15mg FE 7,38mg HDC 82,63g LIP 37,11g primero Macarrones a la boloñesa segundo Pollo a la pimienta postre Fruta cena Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta	3 Entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL 859,96 PROT 33,89g CA 141,99mg FE 9,15mg HDC 83,19g LIP 54,26g primero Lentejas a la riojana (verduras, chorizo) segundo Lomo en salsa postre Fruta cena Cous cous con especias Pescado al limón /Fruta	4 Entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL 878,25 PROT 43,58g CA 314,81mg FE 6,14mg HDC 90,15g LIP 45,47g primero Sopa de cocido segundo Delicias de pescado postre Yogur cena Brócoli al vapor Albóndigas vegetales /Fruta	5 Entrante Coleslaw (ensalada de col) KCAL 882,31 PROT 76,97g CA 125,97mg FE 6,67mg HDC 91,87g LIP 22,98g primero Arròs rossejat segundo Abadejo al pil pil postre Fruta cena Wok de verduras Tortilla de cebolla /Fruta	6 Entrante Ensalada fresca ecológica KCAL 878,51 PROT 27,74g CA 262,11mg FE 4,54mg HDC 115,74g LIP 34,51g primero Crema de verduras de temporada segundo PIZZERO postre Fruta ECO cena Ensalada completa Pescado blanco /Fruta
9 Entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL 788,15 PROT 41,52g CA 236,61mg FE 4,83mg HDC 85,67g LIP 49,12g primero Hélices a la carbonara segundo Hamburguesa a la plancha con queso postre Fruta cena Escalivada Pescado azul /Fruta	10 Entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL 675,25 PROT 27,99g CA 181,12mg FE 8,89mg HDC 64,53g LIP 34,01g primero Fabada asturiana segundo Revuelto de champiñones postre Fruta cena Patatas cocidas Carne roja magra /Fruta	11 Entrante Ensalada fresca ecológica KCAL 763,60 PROT 48,96g CA 342,74mg FE 6,81mg HDC 79,70g LIP 34,37g primero Sopa de cocido segundo Merluza al limón con patatas postre Yogur cena Menestra salteada Hamburguesa de lentejas /Fruta	12 Entrante Ensalada fresca ecológica KCAL 852,53 PROT 31,43g CA 121,06mg FE 8,86mg HDC 121,41g LIP 38,68g primero Arroz a la milanesa segundo Lomo de cerdo a la plancha con tomates postre Fruta ECO cena Judías verdes salteadas Pescado al papillote /Fruta	13 Entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL 739,70 PROT 22,55g CA 90,51mg FE 4,14mg HDC 65,57g LIP 44,10g primero Crema de verduras de temporada segundo Salmón al horno con patatas postre Fruta cena Crema de puerros Carne de ave /Fruta
16 Entrante Festivo primero Festivo segundo Festivo postre Festivo cena Festivo	17 Entrante Festivo primero Festivo segundo Festivo postre Festivo cena Festivo	18 Entrante Festivo primero Festivo segundo Festivo postre Festivo cena Festivo	19 Entrante Festivo primero Festivo segundo Festivo postre Festivo cena Festivo	20 Entrante Festivo primero Festivo segundo Festivo postre Festivo cena Festivo
23 Entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL 838,32 PROT 48,50g CA 298,67mg FE 7,62mg HDC 112,00g LIP 38,85g primero Gnocchis boloñesa con queso segundo Jamoncitos de pollo con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado) postre Fruta cena Ensalada completa Carne de ave /Fruta	24 Entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL 791,69 PROT 27,30g CA 258,89mg FE 10,50mg HDC 114,08g LIP 25,85g primero Garbanzos estofados con verduras segundo Tortilla de patata con samfaina postre Fruta cena Mazorca de maíz con sal Pescado blanco /Fruta	25 Entrante Ensalada fresca ecológica KCAL 850,28 PROT 34,74g CA 121,95mg FE 5,86mg HDC 96,86g LIP 35,77g primero Arroz a la cubana (tomate y huevo) segundo Estofado de pavo postre Fruta cena Chips de boniato al horno Revuelto de verduras /Fruta	26 Entrante Ensalada fresca ecológica KCAL 812,40 PROT 22,54g CA 139,87mg FE 5,87mg HDC 96,97g LIP 38,34g primero Crema de verduras de temporada segundo Revuelto de ajos tiernos postre Fruta ECO cena Brochetas de verduras Carne de ave /Fruta	27 Entrante JORNADA AMERICANA Coleslaw (ensalada de col) KCAL 1149,61 PROT 30,77g CA 381,85mg FE 7,13mg HDC 152,27g LIP 46,04g primero Mac and Cheese segundo Hamburguesa 1/4 libra completa con bacon cheese fries postre Bizcocho de chocolate cena Cous cous con especias Pescado blanco /Fruta
30 Entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL 678,70 PROT 28,13g CA 270,61mg FE 2,98mg HDC 91,50g LIP 34,22g primero Espaguetis a la carbonara segundo Varitas de pescado postre Fruta cena Patatas cocidas Pescado al limón /Fruta	31 Entrante Ensalada de verduras de temporada KCAL 706,18 PROT 30,19g CA 178,13mg FE 6,88mg HDC 118,39g LIP 22,52g primero Crema de legumbres con tostones segundo Bacalao confitado con gnocchis postre Fruta cena Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	Entrante KCAL PROT CA FE HDC LIP primero segundo postre cena	Entrante KCAL PROT CA FE HDC LIP primero segundo postre cena	Entrante KCAL PROT CA FE HDC LIP primero segundo postre cena

BSV

BRITISH SCHOOL OF VALENCIA

BSV

NEXUS

A GLOBAL PRE-UNIVERSITY EXPERIENCE

MENÚ CAFETERÍA

MARZO 2026

VALORES DIFERENCIADORES

RECETA VEGETARIANA

PESCA SOSTENIBLE

PRODUCTO ECOLÓGICO

RECETA FOODIE

GASTRONOMÍA TRADICIONAL

PRODUCTO DE TEMPORADA

PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

AJO

CACAHUETE

FRUTOS SECOS

SÉSAMO

CRUSTÁCEOS

HUEVO

GLUTEN

PESCADO

SOJA

MOLOSOS

LÁCTEOS

SULFITOS

ALTRAMUCES

MOSTAZA

Alda. 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.

2	Plato del día	Macarrones a la boloñesa	
3	Plato del día	Huevos con patatas y jamón	
4	Plato del día	Longanizas con salsa de tomate	
5	Plato del día	Arròs rossetjat	
6	Plato del día	Pizza Artesana	
9	Plato del día	Helices a la carbonara	
10	Plato del día	Fajita con pico de gallo, york y queso	
11	Plato del día	Alitas de pollo con patatas	
12	Plato del día	Arroz milanesa	
13	Plato del día	Hot Dog con patatas	
16	Plato del día	FESTIVO	
17	Plato del día	FESTIVO	
18	Plato del día	FESTIVO	
19	Plato del día	FESTIVO	
20	Plato del día	FESTIVO	
23	Plato del día	Salmón al horno con mazorca de maíz	
24	Plato del día	Nuggets de pollo con samfaina	
25	Plato del día	Arroz a la cubana	
26	Plato del día	Pavo al curry	
27	Plato del día	JORNADA AMERICANA American burger con bacon cheese fries	
30	Plato del día	Espaguetis a la carbonara	
31	Plato del día	Lomo en salsa con ñoquis	
	Plato del día		
	Plato del día		
	Plato del día		