

PRE-NURSERY - Y3 JUNIO 2026

FRUTAS DE TEMPORADA:
 Cereza, Fresa, Melocotón
 Melón, Nectarina, Sandía
 Plátano y Piña

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.

1	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	735,82
			PROT	
	primero	Pasta integral a los cuatro quesos	CA	34,82g
			FE	365,23mg
	segundo	Figuritas de pescado con berenjena	HDC	4,01mg
			LIP	111,69g
	postre	Fruta	LIP	35,16g
	cena	Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta		

2	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	931,01
			PROT	
	primero	Sopa de cocido con verduras ECO	CA	64,12g
			FE	151,75mg
	segundo	Pavo asado con asadillo de pimientos	HDC	9,78mg
			LIP	85,50g
	postre	Fruta	LIP	40,91g
	cena	Gazpacho Carne de ave /Fruta		

3	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL	880,05
			PROT	
	primero	Lentejas con verduras de temporada	CA	46,58g
			FE	276,77mg
	segundo	Fish and chips	HDC	8,41mg
			LIP	110,50g
	postre	Yogur	LIP	28,10g
	cena	Judías verdes salteadas Revuelto de verduras /Fruta		

4	entrante	Salmorejo	KCAL	972,43
			PROT	
	primero	Arroz a la milanesa	CA	44,31g
			FE	415,59mg
	segundo	Tortilla de patata Pavo y queso	HDC	6,08mg
			LIP	102,91g
	postre	Fruta	LIP	42,47g
	cena	Ensalada completa Carne magra de cerdo /Fruta		

5	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL	654,41
			PROT	
	primero	Crema de verduras de temporada	CA	24,23g
			FE	253,56mg
	segundo	Pizza artesana	HDC	3,78mg
			LIP	89,64g
	postre	Fruta ECO	LIP	22,06g
	cena	Patatas cocidas Pescado al papillote /Fruta		

8	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	737,78
			PROT	
	primero	Crema de calabacín, patata nueva y cebolla dulce	CA	20,16g
			FE	93,34mg
	segundo	Pollo deshuesado con arroz integral	HDC	3,35mg
			LIP	86,12g
	postre	Fruta	LIP	35,45g
	cena	Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta		

9	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	783,05
			PROT	
	primero	Lentejas a la hortelana	CA	30,96g
			FE	133,34mg
	segundo	Longanizas con patatas	HDC	8,61mg
			LIP	96,92g
	postre	Fruta	LIP	30,93g
	cena	Quinoa con especias Carne roja magra /Fruta		

10	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	1085,95
			PROT	
	primero	Espaguetis integrales a la carbonara	CA	23,47g
			FE	256,74mg
	segundo	Capricho de calamar con patatas gajo	HDC	9,60mg
			LIP	139,08g
	postre	Fruta ECO	LIP	48,65g
	cena	Tosta de hummus Tortilla de verdura /Fruta		

11	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL	861,38
			PROT	
	primero	Puré de alubias	CA	42,47g
			FE	314,73mg
	segundo	Cabeza de lomo asada con patatas	HDC	9,48mg
			LIP	86,29g
	postre	Yogur	LIP	53,56g
	cena	Ensalada completa Pescado al limón /Fruta		

12	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL	662,61
			PROT	
	primero	Sopa de ave	CA	24,58g
			FE	299,92mg
	segundo	Hamburguesa completa con patatas deluxe	HDC	7,43mg
			LIP	119,87g
	postre	Fruta	LIP	19,90g
	cena	Gazpacho Carne blanca /Fruta		

15	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	757,35
			PROT	
	primero	Espaguetis integrales boloñesa	CA	31,79g
			FE	164,97mg
	segundo	Salmón al horno con salteado thai	HDC	7,62mg
			LIP	85,26g
	postre	Fruta	LIP	32,07g
	cena	Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta		

16	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	1118,20
			PROT	
	primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	CA	29,83g
			FE	158,99mg
	segundo	Revuelto de patatas y jamón serrano con salsa tártara (aparte)	HDC	6,86mg
			LIP	118,97g
	postre	Fruta	LIP	58,80g
	cena	Chips de boniato al horno Pizza casera de verduras frescas de temporada		

17	entrante	Crema fría de melón	KCAL	899,35
			PROT	
	primero	Garbanzos con verduras	CA	51,80g
			FE	265,67mg
	segundo	Muslo de pollo deshuesado con mazorca de maíz	HDC	9,99mg
			LIP	102,79g
	postre	Fruta ECO	LIP	30,96g
	cena	Parrillada de verduras Pescado al limón /Fruta		

18	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	961,37
			PROT	
	primero	Lentejas estofadas con verduras de temporada	CA	36,53g
			FE	154,26mg
	segundo	Albóndigas a la jardinera con patatas	HDC	9,26mg
			LIP	121,41g
	postre	Fruta	LIP	37,36g
	cena	Tostada de brotes con aguacate Huevos al plato /Fruta		

19	entrante	MENÚ FIN DE CURSO Ensalada completa con atún y huevo	KCAL	925,40
			PROT	
	primero	Rulito de jamón york y queso	CA	50,46g
			FE	583,71mg
	segundo	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	HDC	8,36mg
			LIP	62,31g
	postre	Yogur	LIP	52,01g
	cena	Gazpacho Carne magra de cerdo /Fruta		

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FRUTAS DE TEMPORADA:
Cereza, Fresa, Melocotón
Melón, Nectarina, Sandía
Plátano y Piña

VALORES DIFERENCIADORES

- RECETA VEGETARIANA
- PESCA SOSTENIBLE
- PRODUCTO ECOLÓGICO
- RECETA FOODIE
- GASTRONOMÍA TRADICIONAL
- PRODUCTO DE TEMPORADA
- PRODUCTO LOCAL/KILO

ALÉRGENOS

- APIO
- CACAHUETE
- FRUTOS SECOS
- SÉSAMO
- CRUSTÁCEOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SULFITOS
- ANTRÁQUICOS
- 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 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.

1	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	KCAL: 781,68 PROT: 30,02g CA: 410,51mg FE: 5,08mg HDC: 128,11g LIP: 35,00g
	primera: Pasta integral a los cuatro quesos	
	segunda: Rabas enharinadas con berenjena	
	postre: Fruta	
	cena: Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta	

2	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	KCAL: 931,01 PROT: 64,12g CA: 151,75mg FE: 9,78mg HDC: 85,50g LIP: 40,91g
	primera: Sopa de cocido con verduras ECO	
	segunda: Pavo asado con asadillo de pimientos	
	postre: Fruta	
	cena: Gazpacho Carne de ave /Fruta	

3	Entrante: Ensalada fresca ecológica	KCAL: 880,05 PROT: 46,58g CA: 276,77mg FE: 8,41mg HDC: 110,50g LIP: 28,10g
	primera: Lentejas con verduras de temporada	
	segunda: Fish and chips	
	postre: Yogur	
	cena: Judías verdes salteadas Revuelto de verduras /Fruta	

4	Entrante: Salmorejo	KCAL: 972,43 PROT: 44,31g CA: 415,59mg FE: 6,08mg HDC: 102,91g LIP: 42,47g
	primera: Arroz a la milanesa	
	segunda: Tortilla de patata Pavo y queso	
	postre: Fruta	
	cena: Ensalada completa Carne magra de cerdo /Fruta	

5	Entrante: Ensalada fresca ecológica	KCAL: 654,41 PROT: 24,23g CA: 253,56mg FE: 3,78mg HDC: 89,64g LIP: 22,06g
	primera: Crema de verduras de temporada	
	segunda: Pizza artesana	
	postre: Fruta ECO	
	cena: Patatas cocidas Pescado al papillote /Fruta	

8	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	KCAL: 823,17 PROT: 34,16g CA: 108,02mg FE: 4,25mg HDC: 86,27g LIP: 38,58g
	primera: Crema de calabacín, patata nueva y cebolla dulce	
	segunda: Pollo al horno con arroz integral	
	postre: Fruta	
	cena: Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta	

9	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	KCAL: 783,05 PROT: 30,96g CA: 133,34mg FE: 8,61mg HDC: 96,92g LIP: 30,93g
	primera: Lentejas a la hortelana	
	segunda: Longanizas con patatas	
	postre: Fruta	
	cena: Quinoa con especias Carne roja magra /Fruta	

10	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	KCAL: 1138,33 PROT: 35,09g CA: 281,36mg FE: 10,57mg HDC: 133,34g LIP: 51,83g
	primera: Espaguetis integrales a la carbonara	
	segunda: Calamares a la romana con patatas gajo	
	postre: Fruta ECO	
	cena: Tosta de hummus Tortilla de verdura /Fruta	

11	Entrante: Ensalada fresca ecológica	KCAL: 787,25 PROT: 37,54g CA: 313,35mg FE: 8,58mg HDC: 72,61g LIP: 53,52g
	primera: Alubias blancas con verduras P/ECO	
	segunda: Cabeza de lomo asada con patatas	
	postre: Yogur	
	cena: Ensalada completa Pescado al limón /Fruta	

12	Entrante: Ensalada fresca ecológica	KCAL: 863,62 PROT: 31,62g CA: 345,63mg FE: 7,70mg HDC: 121,82g LIP: 38,25g
	primera: Sopa de ave	
	segunda: Hamburguesa completa (bacon, queso) con patatas deluxe	
	postre: Fruta	
	cena: Gazpacho Carne blanca /Fruta	

15	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	KCAL: 757,35 PROT: 31,79g CA: 164,97mg FE: 7,62mg HDC: 85,26g LIP: 32,07g
	primera: Espaguetis integrales boloñesa	
	segunda: Salmón al horno con salteado thai	
	postre: Fruta	
	cena: Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta	

16	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	KCAL: 1118,20 PROT: 29,83g CA: 158,99mg FE: 6,86mg HDC: 118,97g LIP: 58,80g
	primera: Arroz a la cubana (tomate y huevo)	
	segunda: Revuelto de patatas y jamón serrano con salsa tártara (aparte)	
	postre: Fruta	
	cena: Chips de boniato al horno Pizza casera de verduras frescas de temporada	

17	Entrante: Crema fría de melón	KCAL: 843,25 PROT: 49,74g CA: 217,51mg FE: 8,12mg HDC: 84,69g LIP: 33,79g
	primera: Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta	
	segunda: Muslos de pollo al ajillo con mazorca de maíz	
	postre: Fruta ECO	
	cena: Parrillada de verduras Pescado al limón /Fruta	

18	Entrante: Ensalada de verduras de temporada	KCAL: 961,37 PROT: 36,53g CA: 154,26mg FE: 9,26mg HDC: 121,41g LIP: 37,36g
	primera: Lentejas estofadas con verduras de temporada	
	segunda: Albóndigas a la jardinera con patatas	
	postre: Fruta	
	cena: Tostada de brotes con aguacate Huevos al plato /Fruta	

19	Entrante: MENÚ FIN DE CURSO Ensalada completa con atún y huevo	KCAL: 977,08 PROT: 50,62g CA: 466,64mg FE: 8,68mg HDC: 70,22g LIP: 54,12g
	primera: Gyozas con entremeses	
	segunda: Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	
	postre: Yogur	
	cena: Gazpacho Carne magra de cerdo /Fruta	

20	Entrante:	KCAL:
	primera:	PROT:
	segunda:	CA:
	postre:	FE:
	cena:	HDC:
		LIP:

21	Entrante:	KCAL:
	primera:	PROT:
	segunda:	CA:
	postre:	FE:
	cena:	HDC:
		LIP:

22	Entrante:	KCAL:
	primera:	PROT:
	segunda:	CA:
	postre:	FE:
	cena:	HDC:
		LIP:

23	Entrante:	KCAL:
	primera:	PROT:
	segunda:	CA:
	postre:	FE:
	cena:	HDC:
		LIP:

24	Entrante:	KCAL:
	primera:	PROT:
	segunda:	CA:
	postre:	FE:
	cena:	HDC:
		LIP:

25	Entrante:	KCAL:
	primera:	PROT:
	segunda:	CA:
	postre:	FE:
	cena:	HDC:
		LIP:

26	Entrante:	KCAL:
	primera:	PROT:
	segunda:	CA:
	postre:	FE:
	cena:	HDC:
		LIP:

27	Entrante:	KCAL:
	primera:	PROT:
	segunda:	CA:
	postre:	FE:
	cena:	HDC:
		LIP:

28	Entrante:	KCAL:
	primera:	PROT:
	segunda:	CA:
	postre:	FE:
	cena:	HDC:
		LIP:

29	Entrante:	KCAL:
	primera:	PROT:
	segunda:	CA:
	postre:	FE:
	cena:	HDC:
		LIP:

FRUTAS DE TEMPORADA:

**Cereza, Fresa, Melocotón
Melón, Nectarina, Sandía
Plátano y Piña**

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	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	639,59
		PROT	
primero	Pasta a los cuatro quesos	CA	26,33g
		FE	363,73mg
segundo	Croquetas variadas con patatas	HDC	3,97mg
		LIP	113,64g
postre	Fruta	LIP	27,34g
cena	Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta		

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	838,38
		PROT	
primero	Sopa de cocido con verduras ECO	CA	40,97g
		FE	194,42mg
segundo	Lomo en salsa con guisantes	HDC	10,32mg
		LIP	97,64g
postre	Fruta	LIP	46,62g
cena	Gazpacho Carne de ave /Fruta		

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL	856,16
		PROT	
primero	Lentejas con verduras de temporada	CA	54,37g
		FE	332,97mg
segundo	Pechuga pollo a la crema con maíz	HDC	9,06mg
		LIP	90,88g
postre	Yogur	LIP	30,76g
cena	Judías verdes salteadas Revuelto de verduras /Fruta		

Entrante	Salmorejo	KCAL	926,80
		PROT	
primero	Arroz a la milanesa	CA	47,91g
		FE	82,29mg
segundo	Chuletas de pavo finas hierbas con tomate	HDC	6,26mg
		LIP	97,81g
postre	Fruta	LIP	37,48g
cena	Ensalada completa Carne magra de cerdo /Fruta		

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL	654,41
		PROT	
primero	Crema de verduras de temporada	CA	24,23g
		FE	253,56mg
segundo	Pizza artesana	HDC	3,78mg
		LIP	89,64g
postre	Fruta ECO	LIP	22,06g
cena	Patatas cocidas Pescado al papillote /Fruta		

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	775,23
		PROT	
primero	Crema de calabacín, patata nueva y cebolla dulce	CA	19,94g
		FE	322,52mg
segundo	Panini gratinado	HDC	4,07mg
		LIP	97,53g
postre	Fruta	LIP	35,62g
cena	Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta		

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	764,00
		PROT	
primero	Lentejas a la hortelana	CA	38,65g
		FE	192,38mg
segundo	Calamares a la romana con mayonesa	HDC	9,43mg
		LIP	99,46g
postre	Fruta	LIP	24,18g
cena	Quinoa con especias Carne roja magra /Fruta		

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	1209,39
		PROT	
primero	Espaguetis integrales a la carbonara	CA	29,86g
		FE	246,66mg
segundo	Nuggets de pollo con patatas gajo	HDC	9,37mg
		LIP	137,84g
postre	Fruta ECO	LIP	60,12g
cena	Tosta de hummus Tortilla de verdura /Fruta		

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL	716,51
		PROT	
primero	Alubias blancas con verduras P/ECO	CA	30,45g
		FE	338,08mg
segundo	Revuelto de chistorra con patatas	HDC	7,84mg
		LIP	72,98g
postre	Yogur	LIP	33,77g
cena	Ensalada completa Pescado al limón /Fruta		

Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL	566,41
		PROT	
primero	Sopa de ave	CA	29,54g
		FE	167,74mg
segundo	Filete de merluza enharinada con calabacín	HDC	4,66mg
		LIP	76,52g
postre	Fruta	LIP	27,28g
cena	Gazpacho Carne blanca /Fruta		

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	729,78
		PROT	
primero	Espaguetis integrales boloñesa	CA	27,86g
		FE	160,58mg
segundo	Lomo artesano sajonia a la plancha con patatas	HDC	8,33mg
		LIP	84,36g
postre	Fruta	LIP	41,05g
cena	Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta		

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	919,88
		PROT	
primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	CA	32,48g
		FE	140,36mg
segundo	Jamoncitos de pollo con coliflor	HDC	6,13mg
		LIP	109,31g
postre	Fruta	LIP	38,51g
cena	Chips de boniato al horno Pizza casera de verduras frescas de temporada		

Entrante	Crema fría de melón	KCAL	678,73
		PROT	
primero	Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta	CA	24,77g
		FE	222,51mg
segundo	Tortilla de patata	HDC	6,82mg
		LIP	87,17g
postre	Fruta ECO	LIP	26,36g
cena	Parrillada de verduras Pescado al limón /Fruta		

Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL	709,10
		PROT	
primero	Lentejas estofadas con verduras de temporada	CA	39,40g
		FE	180,74mg
segundo	Merluza al limón con verduras	HDC	8,76mg
		LIP	94,20g
postre	Fruta	LIP	20,03g
cena	Tostada de brotes con aguacate Huevos al plato /Fruta		

Entrante	MENÚ FIN DE CURSO Ensalada completa con atún y huevo	KCAL	977,08
		PROT	
primero	Gyozas con entremeses	CA	50,62g
		FE	466,64mg
segundo	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	HDC	8,68mg
		LIP	70,22g
postre	Yogur	LIP	54,12g
cena	Gazpacho Carne magra de cerdo /Fruta		

Entrante		KCAL	
		PROT	
primero		CA	
		FE	
segundo		HDC	
		LIP	
postre		LIP	
cena			

Entrante		KCAL	
		PROT	
primero		CA	
		FE	
segundo		HDC	
		LIP	
postre		LIP	
cena			

Entrante		KCAL	
		PROT	
primero		CA	
		FE	
segundo		HDC	
		LIP	
postre		LIP	
cena			

Entrante		KCAL	
		PROT	
primero		CA	
		FE	
segundo		HDC	
		LIP	
postre		LIP	
cena			

Entrante		KCAL	
		PROT	
primero		CA	
		FE	
segundo		HDC	
		LIP	
postre		LIP	
cena			

Entrante		KCAL	
		PROT	
primero		CA	
		FE	
segundo		HDC	
		LIP	
postre		LIP	
cena			

Entrante		KCAL	
		PROT	
primero		CA	
		FE	
segundo		HDC	
		LIP	
postre		LIP	
cena			

Entrante		KCAL	
		PROT	
primero		CA	
		FE	
segundo		HDC	
		LIP	
postre		LIP	
cena			

Entrante		KCAL	
		PROT	
primero		CA	
		FE	
segundo		HDC	
		LIP	
postre		LIP	
cena			

Entrante		KCAL	
		PROT	
primero		CA	
		FE	
segundo		HDC	
		LIP	
postre		LIP	
cena			

1 Plato del día

Macarrones integrales con salsa de quesos



2 Plato del día

Pavo al horno con asadillo de pimientos



3 Plato del día

Fish & Chips



4 Plato del día

Arroz milanesa



5 Plato del día

Pizza Artesana



8 Plato del día

Pollo al horno con arroz integral



9 Plato del día

Longanizas con patatas



10 Plato del día

Calamares a la romana con patatas gajo



11 Plato del día

Cabeza de lomo asado con patatas



12 Plato del día

Hamburguesa completa (queso y bacon) con patatas deluxe



MENÚ CAFETERÍA JUNIO 2026


15 Plato del día

Espaguetis integrales a la boloñesa



16 Plato del día

Arroz a la cubana



17 Plato del día

Jamoncitos al ajillo con mazorca



18 Plato del día

Albóndiga a la jardinera con patatas



19 Plato del día

Arroz al horno



22 Plato del día

23 Plato del día

24 Plato del día

25 Plato del día

26 Plato del día

29 Plato del día

30 Plato del día

Plato del día

Plato del día

Plato del día

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.