

Y9 - Y11 - 2ª OPCIÓN
MAYO 2026

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, 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.

4

Croquetas de bacalao con mazorca de maíz



5

Espejuelos [FVCSW] con tomate, atún y queso



6

Paella valenciana con pollo de campo

7

Longanizas magras con zanahoria baby



8

Pollo al horno con patatas



11

Espaguetis con salsa de queso



12

Pavo al curry con bastoncitos de zanahoria y salsa de yogur



13

Arroz al horno



14

Lomo al horno con patatas



15

Pizzero Artesano



18

Macarrones [FVCSW] con boloñesa vegetal (soja texturizada)



19

Arroz a la cubana



20

Canelones de carne



21

Pollo con chips de patata



22

Tallarines con gambas estilo thai



25

Tortilla de patatas con jamón



26

Fingers de pescado con brócoli



27

Hamburguesa Paramount con aros de cebolla



28

Lomo a la plancha con berenjena

29

Arroz milanesa