



BRITISH
SCHOOL
OF VALENCIA

PRE-NURSERY - Y3
SEPTIEMBRE 2026

Manzana, Melón, 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	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

entrante	KCAL
primero	PROT
segundo	CA
postre	FE
cena	HDC
	LIP

7	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			996,29
			PROT
	primero	Arroz tres delicias con salsa de soja	45,91g
			CA
			94,95mg
			FE
	segundo	Hamburguesa mixta con patatas	5,88mg
			HDC
			82,35g
			LIP
	postre	Fruta	53,34g
	cena	Berenjena rellena de verduras	
		Pescado al limón /Fruta	

8	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			834,75
			PROT
	primero	Espaguetis integrales a la napolitana	42,59g
			CA
			287,24mg
			FE
	segundo	Merluza a la marinera	7,85mg
			HDC
			108,14g
			LIP
	postre	Fruta	26,21g
	cena	Calabacín relleno	
		Carne de ave /Fruta	

9	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			823,98
			PROT
	primero	Sopa minestrone	45,71g
			CA
			148,66mg
			FE
	segundo	Pollo al romero con pimientos	6,28mg
			HDC
			116,51g
			LIP
	postre	Fruta	36,10g
	cena	Sopa de arroz y verduras	
		Croquetas caseras de legumbres /Fruta	

10	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			878,71
			PROT
	primero	Quesadilla vegetal	33,52g
			CA
			311,39mg
			FE
	segundo	Lentejas a la hortelana con arroz integral	8,29mg
			HDC
			138,73g
			LIP
	postre	Fruta ECO	21,04g
	cena	Calabacín a la plancha	
		Carne blanca magra /Fruta	

11	entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
			887,39
			PROT
	primero	Ensalada de espirales, vegetales, cherries y queso	37,16g
			CA
			176,91mg
			FE
	segundo	Fish and chips	4,73mg
			HDC
			146,59g
			LIP
	postre	Fruta	35,81g
	cena	Ensalada completa	
		Revuelto de guisantes con jamón /Fruta	

14	entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
			845,07
			PROT
	primero	Crema de legumbres con tostones integrales	34,80g
			CA
			173,58mg
			FE
	segundo	Escalope de lomo plancha con pimientos	8,90mg
			HDC
			93,77g
			LIP
	postre	Fruta	53,57g
	cena	Mazorca de maíz con sal	
		Croquetas caseras de pescado /Fruta	

15	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			843,53
			PROT
	primero	Macarrones integrales a la piemontesa	29,12g
			CA
			342,50mg
			FE
	segundo	Tortilla de patata con calabacín	7,86mg
			HDC
			110,03g
			LIP
	postre	Fruta	32,35g
	cena	Coliflor gratinada	
		Carne de ave /Fruta	

16	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			823,49
			PROT
	primero	Sopa de cocido con verduras y fideos	38,10g
			CA
			296,89mg
			FE
	segundo	Longanizas con patatas asadas al pimentón	7,69mg
			HDC
			86,15g
			LIP
	postre	Yogur	40,93g
	cena	Escalivada	
		Pescado al papillote /Fruta	

17	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			776,19
			PROT
	primero	Arroz a la milanese	29,37g
			CA
			109,13mg
			FE
	segundo	Salmón al horno con zanahoria baby	4,84mg
			HDC
			95,47g
			LIP
	postre	Fruta	30,86g
	cena	Chips de boniato al horno	
		Huevo /Fruta	

18	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			981,23
			PROT
	primero	Panini de york y queso	37,72g
			CA
			408,55mg
			FE
	segundo	Alubias blancas con verduras P/ECO	9,26mg
			HDC
			122,63g
			LIP
	postre	Fruta ECO	39,11g
	cena	Champiñones gratinados	
		Carne blanca magra /Fruta	

21	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			740,66
			PROT
	primero	Espaguetis integrales con boloñesa vegetal con albahaca fresca	30,88g
			CA
			222,14mg
			FE
	segundo	Merluza a la provenzal con brócoli	6,87mg
			HDC
			110,51g
			LIP
	postre	Fruta	20,53g
	cena	Patatas al gratén	
		Albóndigas de pollo /Fruta	

22	entrante	Ensalada de temporada con granada	KCAL
			951,35
			PROT
	primero	Lentejas con verduras de temporada	49,55g
			CA
			150,37mg
			FE
	segundo	Fricandó de cerdo con arroz integral	9,89mg
			HDC
			122,98g
			LIP
	postre	Fruta	29,55g
	cena	Ensalada completa	
		Tortilla de atún y calabacín /Fruta	

23	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			876,40
			PROT
	primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	33,48g
			CA
			251,17mg
			FE
	segundo	Boquerones en tempura con calabacín	4,54mg
			HDC
			92,90g
			LIP
	postre	Yogur	41,43g
	cena	Habas rehogadas con ajos tiernos	
		Pavo con champiñones /Fruta	

24	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			846,73
			PROT
	primero	Sopa de ave con verduras ECO y fideos	42,92g
			CA
			157,02mg
			FE
	segundo	Pollo a l'ast (Infantil: Pollo deshuesado) con mazorca de maíz	9,90mg
			HDC
			98,31g
			LIP
	postre	Fruta ECO	39,77g
	cena	Wok de verduras	
		Pescado al limón /Fruta	

25	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			985,49
			PROT
	primero	Garbanzos estofados (magro de cerdo, chorizo, patata, cebolla, zanahoria)	41,11g
			CA
			351,44mg
			FE
	segundo	PIZZERO	9,14mg
			HDC
			136,24g
			LIP
	postre	Fruta	31,20g
	cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha	
		Crepes de pollo y espinacas /Fruta	

28	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			819,52
			PROT
	primero	Caracolas en salsa de queso	38,43g
			CA
			461,38mg
			FE
	segundo	Abadejo crujiente casero con judías verdes	5,92mg
			HDC
			125,18g
			LIP
	postre	Fruta	37,18g
	cena	Ensalada completa	
		Carne blanca magra /Fruta	

29	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			837,49
			PROT
	primero	Crema de puerros y calabaza con tostones integrales	31,33g
			CA
			184,25mg
			FE
	segundo	Pavo al curry con patatas	5,99mg
			HDC
			81,65g
			LIP
	postre	Fruta	43,33g
	cena	Cous cous con especias	
		Pescado azul /Fruta	

30	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			847,89
			PROT
	primero	Calamares a la romana con patatas	39,61g
			CA
			326,22mg
			FE
	segundo	Fideua de verduras y soja con pak choi	6,00mg
			HDC
			128,09g
			LIP
	postre	Yogur natural	40,16g
	cena	Brochetas de verduras	
		Tortilla de queso /Fruta	

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	postre		
	cena		

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	postre		
	cena		



BRITISH
SCHOOL
OF VALENCIA

Y4 - Y11
SEPTIEMBRE 2026

FRUTAS DE TEMPORADA:

Plátano, Manzana, Melón,
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	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

7	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			996,29
			PROT
	primero	Arroz tres delicias con salsa de soja	45,91g
			CA
			94,95mg
			FE
	segundo	Hamburguesa mixta con patatas	5,88mg
			HDC
			82,35g
			LIP
	postre	Fruta	53,34g
	cena	Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta	

8	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			834,75
			PROT
	primero	Espaguetis integrales a la napolitana	42,59g
			CA
			287,24mg
			FE
	segundo	Merluza a la marinera	7,85mg
			HDC
			108,14g
			LIP
	postre	Fruta	26,21g
	cena	Calabacín relleno Carne de ave /Fruta	

9	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			823,98
			PROT
	primero	Sopa minestrone	45,71g
			CA
			148,66mg
			FE
	segundo	Pollo al romero con pimientos	6,28mg
			HDC
			116,51g
			LIP
	postre	Fruta	36,10g
	cena	Sopa de arroz y verduras Croquetas caseras de legumbres /Fruta	

10	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			887,71
			PROT
	primero	Quesadilla vegetal	33,52g
			CA
			311,39mg
			FE
	segundo	Lentejas a la hortelana con arroz integral	8,29mg
			HDC
			138,73g
			LIP
	postre	Fruta ECO	21,04g
	cena	Calabacín a la plancha Carne blanca magra /Fruta	

11	entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
			887,39
			PROT
	primero	Ensalada de espirales, vegetales, cherries y queso	37,16g
			CA
			176,91mg
			FE
	segundo	Fish and chips	4,73mg
			HDC
			146,59g
			LIP
	postre	Fruta	35,81g
	cena	Ensalada completa Revuelto de guisantes con jamón /Fruta	

14	entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
			845,07
			PROT
	primero	Crema de legumbres con tostones integrales	34,80g
			CA
			173,58mg
			FE
	segundo	Escalope de lomo plancha con pimientos	8,90mg
			HDC
			93,77g
			LIP
	postre	Fruta	53,57g
	cena	Mazorca de maíz con sal Croquetas caseras de pescado /Fruta	

15	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			843,53
			PROT
	primero	Macarrones integrales a la piemontesa	29,12g
			CA
			342,50mg
			FE
	segundo	Tortilla de patata con calabacín	7,86mg
			HDC
			110,03g
			LIP
	postre	Fruta	32,35g
	cena	Coliflor gratinada Carne de ave /Fruta	

16	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			823,49
			PROT
	primero	Sopa de cocido con verduras y fideos	38,10g
			CA
			296,89mg
			FE
	segundo	Longanizas con patatas asadas al pimentón	7,69mg
			HDC
			86,15g
			LIP
	postre	Yogur	40,93g
	cena	Escalivada Pescado al papillote /Fruta	

17	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			776,19
			PROT
	primero	Arroz a la milanesa	29,37g
			CA
			109,13mg
			FE
	segundo	Salmón al horno con zanahoria baby	4,84mg
			HDC
			95,47g
			LIP
	postre	Fruta	30,86g
	cena	Chips de boniato al horno Huevo /Fruta	

18	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			981,23
			PROT
	primero	Panini de york y queso	37,72g
			CA
			408,55mg
			FE
	segundo	Alubias blancas con verduras P/ECO	9,26mg
			HDC
			122,63g
			LIP
	postre	Fruta ECO	39,11g
	cena	Champiñones gratinados Carne blanca magra /Fruta	

21	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			740,66
			PROT
	primero	Espaguetis integrales con boloñesa vegetal con albahaca fresca	30,88g
			CA
			222,14mg
			FE
	segundo	Merluza a la provenzal con brócoli	6,87mg
			HDC
			110,51g
			LIP
	postre	Fruta	20,53g
	cena	Patatas al gratén Albóndigas de pollo /Fruta	

22	entrante	Ensalada de temporada con granada	KCAL
			951,35
			PROT
	primero	Lentejas con verduras de temporada	49,55g
			CA
			150,37mg
			FE
	segundo	Fricandó de cerdo con arroz integral	4,54mg
			HDC
			122,98g
			LIP
	postre	Fruta	29,55g
	cena	Ensalada completa Tortilla de atún y calabacín /Fruta	

23	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			876,40
			PROT
	primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	33,48g
			CA
			251,17mg
			FE
	segundo	Boquerones en tempura con calabacín	4,54mg
			HDC
			92,90g
			LIP
	postre	Yogur	41,43g
	cena	Habas rehogadas con ajos tiernos Pavo con champiñones /Fruta	

24	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			846,73
			PROT
	primero	Sopa de ave con verduras ECO y fideos	42,92g
			CA
			157,02mg
			FE
	segundo	Pollo a l'ast (Infantil: Pollo deshuesado) con mazorca de maíz	4,90mg
			HDC
			98,31g
			LIP
	postre	Fruta ECO	39,77g
	cena	Wok de verduras Pescado al limón /Fruta	

25	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			985,49
			PROT
	primero	Garbanzos estofados (magro de cerdo, chorizo, patata, cebolla, zanahoria)	41,11g
			CA
			351,44mg
			FE
	segundo	PIZZERO	9,14mg
			HDC
			136,24g
			LIP
	postre	Fruta	31,20g
	cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Crepes de pollo y espinacas /Fruta	

28	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			819,52
			PROT
	primero	Caracolas en salsa de queso	38,43g
			CA
			461,38mg
			FE
	segundo	Abadejo crujiente casero con judías verdes	5,92mg
			HDC
			125,18g
			LIP
	postre	Fruta	37,18g
	cena	Ensalada completa Carne blanca magra /Fruta	

29	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			837,49
			PROT
	primero	Crema de puerros y calabaza con tostones integrales	31,33g
			CA
			184,25mg
			FE
	segundo	Pavo al curry con patatas	5,99mg
			HDC
			81,65g
			LIP
	postre	Fruta	43,33g
	cena	Cous cous con especias Pescado azul /Fruta	

30	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			847,89
			PROT
	primero	Calamares a la romana con patatas	39,61g
			CA
			326,22mg
			FE
	segundo	Fideua de verduras y soja con pak choi	5,00mg
			HDC
			128,09g
			LIP
	postre	Yogur natural	40,16g
	cena	Brochetas de verduras Tortilla de queso /Fruta	

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	postre		
	cena		

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	postre		
	cena		



BRITISH
SCHOOL
OF VALENCIA

Y7 - Y11 - 2ª OPCIÓN
SEPTIEMBRE 2026

Plátano, Manzana, Melón,
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	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

entrante	KCAL
	PROT
primero	CA
	FE
segundo	HDC
postre	LIP
cena	

7	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			874,19
			PROT
	primero	Arroz tres delicias con salsa de soja	25,75g
			CA
			82,95mg
			FE
	segundo	Varitas de merluza con patatas	3,63mg
			HDC
			87,15g
			LIP
	postre	Fruta	46,65g
	cena	Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta	

8	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			1004,31
			PROT
	primero	Espaguetis integrales a la napolitana	22,23g
			CA
			186,76mg
			FE
	segundo	Lágrimas de pollo	5,39mg
			HDC
			98,96g
			LIP
	postre	Fruta	58,26g
	cena	Calabacín relleno Carne de ave /Fruta	

9	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			899,07
			PROT
	primero	Sopa minestrone	34,16g
			CA
			143,68mg
			FE
	segundo	Revuelto de ajos tiernos con pimientos	6,17mg
			HDC
			133,70g
			LIP
	postre	Fruta	42,25g
	cena	Sopa de arroz y verduras Croquetas caseras de legumbres /Fruta	

10	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			688,05
			PROT
	primero	Quesadilla vegetal	25,64g
			CA
			474,68mg
			FE
	segundo	Panini gratinado	3,96mg
			HDC
			101,48g
			LIP
	postre	Fruta ECO	20,87g
	cena	Calabacín a la plancha Carne blanca magra /Fruta	

11	entrante	Gazpacho andaluz	KCAL
			780,69
			PROT
	primero	Ensalada de espirales, vegetales, cherries y queso	40,14g
			CA
			178,91mg
			FE
	segundo	Pechuga de pollo a la plancha con maíz	24,89mg
			HDC
			122,32g
			LIP
	postre	Fruta	33,51g
	cena	Ensalada completa Revuelto de guisantes con jamón /Fruta	

14	entrante	Ensalada fresca de temporada con fruta	KCAL
			785,56
			PROT
	primero	Crema de legumbres con tostones integrales	28,21g
			CA
			175,74mg
			FE
	segundo	Fingers de pescado con pimientos	6,96mg
			HDC
			104,22g
			LIP
	postre	Fruta	29,07g
	cena	Mazorca de maíz con sal Croquetas caseras de pescado /Fruta	

15	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			825,31
			PROT
	primero	Macarrones integrales a la piemontesa	35,84g
			CA
			364,12mg
			FE
	segundo	Calamares a la romana con mayonesa	9,72mg
			HDC
			99,84g
			LIP
	postre	Fruta	31,88g
	cena	Coliflor gratinada Carne de ave /Fruta	

16	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			895,48
			PROT
	primero	Sopa de cocido con verduras y fideos	41,49g
			CA
			402,21mg
			FE
	segundo	Nuggets de pollo con patatas gajo	9,72mg
			HDC
			97,58g
			LIP
	postre	Yogur	41,84g
	cena	Escalivada Pescado al papillote /Fruta	

17	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			795,36
			PROT
	primero	Arroz a la milanese	25,55g
			CA
			131,67mg
			FE
	segundo	Revuelto de chistorra con patatas	5,63mg
			HDC
			96,90g
			LIP
	postre	Fruta	33,99g
	cena	Chips de boniato al horno Huevo /Fruta	

18	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			751,11
			PROT
	primero	Panini de york y queso	27,07g
			CA
			310,71mg
			FE
	segundo	Hamburguesa vegetal con patatas	5,28mg
			HDC
			89,50g
			LIP
	postre	Fruta ECO	33,12g
	cena	Champiñones gratinados Carne blanca magra /Fruta	

21	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			923,18
			PROT
	primero	Espaguetis integrales con boloñesa vegetal con albahaca fresca	31,77g
			CA
			148,61mg
			FE
	segundo	Lomo artesano sajonia a la plancha con patatas	6,99mg
			HDC
			108,23g
			LIP
	postre	Fruta	40,07g
	cena	Patatas al gratén Albóndigas de pollo /Fruta	

22	entrante	Ensalada de temporada con granada	KCAL
			797,55
			PROT
	primero	Lentejas con verduras de temporada	38,21g
			CA
			146,96mg
			FE
	segundo	Tortilla de patata con jamón serrano	10,14mg
			HDC
			101,04g
			LIP
	postre	Fruta	27,26g
	cena	Ensalada completa Tortilla de atún y calabacín /Fruta	

23	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			923,95
			PROT
	primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	35,13g
			CA
			288,01mg
			FE
	segundo	Jamoncitos de pollo con coliflor	5,76mg
			HDC
			84,88g
			LIP
	postre	Yogur	48,24g
	cena	Habas rehogadas con ajos tiernos Pavo con champiñones /Fruta	

24	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			752,72
			PROT
	primero	Sopa de ave con verduras ECO y fideos	34,39g
			CA
			202,86mg
			FE
	segundo	Merluza al limón con verduras	5,54mg
			HDC
			94,47g
			LIP
	postre	Fruta ECO	36,20g
	cena	Wok de verduras Pescado al limón /Fruta	

25	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			985,49
			PROT
	primero	Garbanzos estofados (magro de cerdo, chorizo, patata, cebolla, zanahoria)	41,11g
			CA
			351,44mg
			FE
	segundo	PIZZERO	9,14mg
			HDC
			136,24g
			LIP
	postre	Fruta	31,20g
	cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha Crepes de pollo y espinacas /Fruta	

28	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			1058,52
			PROT
	primero	Caracolas en salsa de queso	56,74g
			CA
			445,33mg
			FE
	segundo	Magro en salsa con judías verdes	7,66mg
			HDC
			135,37g
			LIP
	postre	Fruta	50,96g
	cena	Ensalada completa Carne blanca magra /Fruta	

29	entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			831,34
			PROT
	primero	Crema de puerros y calabaza con tostones integrales	24,84g
			CA
			164,58mg
			FE
	segundo	Salmón al horno con patatas	5,27mg
			HDC
			80,95g
			LIP
	postre	Fruta	46,49g
	cena	Cous cous con especias Pescado azul /Fruta	

30	entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL
			776,78
			PROT
	primero	Calamares a la romana con patatas	29,43g
			CA
			316,20mg
			FE
	segundo	Croquetas vegetales con mayonesa	4,11mg
			HDC
			53,51g
			LIP
	postre	Yogur natural	49,69g
	cena	Brochetas de verduras Tortilla de queso /Fruta	

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	cena		

	entrante		KCAL
			PROT
	primero		CA
			FE
	segundo		HDC
			LIP
	cena		

MENÚ CAFETERÍA
SEPTIEMBRE 2026

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.

	Plato del día	1 Plato del día	2 Plato del día	3 Plato del día	4 Plato del día
7 Plato del día	Hamburguesa mixta plan- cha con patatas	8 Plato del día	9 Plato del día	10 Plato del día	11 Plato del día
14 Plato del día	Escalope de lomo plancha con pimientos	15 Plato del día	16 Plato del día	17 Plato del día	18 Plato del día
21 Plato del día	Espaguetis integrales a la boloñesa	22 Plato del día	23 Plato del día	24 Plato del día	25 Plato del día
28 Plato del día	Caracolas en salsa de queso	29 Plato del día	30 Plato del día	Plato del día	Plato del día