BRITISH SCHOOL OF VALENCIA

PRE-NURSERY - Y3
NOVIEMBRE 2026

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera, Mandarina

VALORES DIFERENCIADORES

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTO ECOLÓGICO · RECETA FOODIE
GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

APIO · CACAHUETE · FRUTOS SECOS · SÉSAMO · CRUSTÁCEOS
HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS
LÁCTEOS · SULFITOS · ALTRAMUCES · MOSTAZA

Avda. 1° 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 primero: Guisado de patatas con magro segundo: Merluza al limón con brócoli postre: Fruta cena: Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta KCAL 642,31 · PROT 32,41g · CA 209,20mg · FE 5,76mg · HDC 80,97g · LIP 21,61g	**3** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: **Lentejas con verduras P/ECO** segundo: Longanizas con patatas postre: Fruta cena: Crema de puerros Albóndigas vegetales /Fruta KCAL 863,04 · PROT 29,06g · CA 141,63mg · FE 8,25mg · HDC 94,51g · LIP 41,83g	**4** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Arroz a la milanesa segundo: Nuggets de pollo con calabacín al horno postre: Yogur cena: Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta KCAL 892,32 · PROT 29,41g · CA 281,01mg · FE 4,01mg · HDC 96,80g · LIP 42,55g	**5** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: Macarrones integrales en salsa de queso segundo: Abadejo al pimentón con brócoli postre: **Fruta ECO** cena: Brochetas de verduras Carne de ave /Fruta KCAL 746,20 · PROT 32,64g · CA 414,79mg · FE 6,54mg · HDC 96,18g · LIP 26,42g	**6** primero: FORMACIÓN DEL PERSONAL cena: FORMACIÓN DEL PERSONAL
9 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Espaguetis integrales con atún y tomate segundo: Tortilla francesa con rulito de york y queso postre: Fruta cena: Brochetas de verduras Hamburguesa de soja /Fruta KCAL 791,20 · PROT 34,33g · CA 300,48mg · FE 7,14mg · HDC 65,29g · LIP 43,33g	**10** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Lentejas con verduras de temporada segundo: Lomo asado con berenjena provenzal postre: Fruta Alcachofas salteadas cena: Pescado azul /Fruta KCAL 777,04 · PROT 42,09g · CA 124,66mg · FE 9,82mg · HDC 70,10g · LIP 50,21g	**11** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: Arròs rossejat segundo: Salmón al horno con zanahoria y calabacín postre: Yogur cena: Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne roja magra /Fruta KCAL 823,22 · PROT 36,54g · CA 264,70mg · FE 5,41mg · HDC 79,06g · LIP 39,71g	**12** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: **Sopa de ave** segundo: Pollo deshuesado con patatas panadera postre: **Fruta ECO** cena: Berenjena gratinada al horno Revuelto de ajos tiernos /Fruta KCAL 629,69 · PROT 26,40g · CA 115,09mg · FE 4,87mg · HDC 102,19g · LIP 24,93g	**13** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Crema de verduras de temporada segundo: PIZZERO postre: Fruta cena: Menestra salteada Pescado blanco /Fruta KCAL 860,98 · PROT 27,32g · CA 255,32mg · FE 4,12mg · HDC 108,66g · LIP 35,82g
J. GASTRONÓMICA ITALIANA					
16 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Lentejas con verduras de temporada segundo: Ragout de pavo con arroz integral postre: Fruta cena: Crema de zanahoria Tortilla de bacalao /Fruta KCAL 833,19 · PROT 43,39g · CA 162,91mg · FE 8,86mg · HDC 94,69g · LIP 30,66g	**17** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Hélices a la genovesa con soja vegetal segundo: Panini gratinado postre: Fruta cena: Hervido valenciano Carne blanca magra /Fruta KCAL 862,37 · PROT 33,91g · CA 356,61mg · FE 5,15mg · HDC 147,45g · LIP 33,36g	**18** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: **Sopa de fideos con verduras ecológicas** segundo: Tortilla de patata con rulito de york y queso postre: Yogur cena: Mazorca de maíz con sal Pescado blanco /Fruta KCAL 855,40 · PROT 51,91g · CA 476,04mg · FE 8,95mg · HDC 70,55g · LIP 46,55g	**19** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: Puré de garbanzos segundo: Lomo asado con patatas parisinas postre: Fruta cena: Escalivada Carne de ave /Fruta KCAL 853,76 · PROT 33,77g · CA 195,82mg · FE 9,91mg · HDC 91,19g · LIP 52,94g	**20** entrante: Ensalada valenciana con huevo y atún primero: Arroz de magro y coliflor segundo: Bacalao en tempura con calabacín al horno postre: **Fruta ECO** cena: Brócoli al vapor Hamburguesa de legumbres /Fruta KCAL 856,90 · PROT 31,39g · CA 115,61mg · FE 4,77mg · HDC 107,59g · LIP 33,91g
23 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Crema de verduras de temporada con tostones integrales segundo: Fingers de pescado con boniato asado postre: Fruta cena: Calabacín a la plancha Pescado al papillote /Fruta KCAL 720,69 · PROT 22,12g · CA 136,38mg · FE 4,92mg · HDC 90,99g · LIP 30,24g	**24** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Macarrones integrales boloñesa con queso segundo: Merluza a la plancha con salsa mery con berenjena provenzal postre: Fruta cena: Judías verdes rehogadas Carne blanca /Fruta KCAL 707,35 · PROT 32,16g · CA 195,89mg · FE 6,33mg · HDC 110,43g · LIP 31,70g	**25** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Sopa de cocido segundo: Pollo deshuesado con mazorca de maíz postre: Yogur cena: Berenjena gratinada al horno Pescado al limón /Fruta KCAL 637,02 · PROT 39,97g · CA 272,69mg · FE 5,37mg · HDC 54,94g · LIP 34,71g	**26** entrante: Hummus de garbanzos con picos primero: Paella valenciana con pollo de campo segundo: Tortilla francesa con rulito de york y queso postre: **Fruta ECO** cena: Coliflor con patata Carne de ave /Fruta KCAL 1104,80 · PROT 53,33g · CA 334,20mg · FE 8,55mg · HDC 122,48g · LIP 44,20g	**27** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: **Lentejas con verduras P/ECO** segundo: Hamburguesa completa con patatas gajo postre: Fruta cena: Parrillada de verduras Huevos al plato /Fruta KCAL 945,32 · PROT 33,22g · CA 339,11mg · FE 11,48mg · HDC 137,12g · LIP 29,22g
30 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Macarrones integrales en salsa de queso segundo: Abadejo enharinado con zanahoria vichy postre: Fruta cena: Menestra salteada Albóndigas vegetales /Fruta KCAL 838,38 · PROT 29,87g · CA 377,63mg · FE 6,19mg · HDC 101,03g · LIP 35,71g					

BRITISH SCHOOL OF VALENCIA

Y4 - Y11
NOVIEMBRE 2026

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera, Mandarina

VALORES DIFERENCIADORES

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTO ECOLÓGICO · RECETA FOODIE
GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

APIO · CACAHUETE · FRUTOS SECOS · SÉSAMO · CRUSTÁCEOS
HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS
LÁCTEOS · SULFITOS · ALTRAMUCES · MOSTAZA

Avda. 1° 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 primero: Patatas a la riojana segundo: Merluza al limón y hierbas con brócoli postre: Fruta cena: Calabacín a la plancha / Carne blanca /Fruta KCAL 694,93 · PROT 30,72g · CA 181,53mg · FE 5,14mg · HDC 68,03g · LIP 33,96g	**3** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: **Lentejas con verduras P/ECO** segundo: Longanizas con patatas postre: Fruta cena: Crema de puerros / Albóndigas vegetales /Fruta KCAL 863,04 · PROT 29,06g · CA 141,63mg · FE 8,25mg · HDC 94,51g · LIP 41,83g	**4** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Arroz a la milanesa segundo: Nuggets de pollo con calabacín al horno postre: Yogur cena: Chips de boniato al horno / Pescado al limón /Fruta KCAL 892,32 · PROT 29,41g · CA 281,01mg · FE 4,01mg · HDC 96,80g · LIP 42,55g	**5** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: Macarrones integrales en salsa de queso segundo: Abadejo al pimentón con brócoli postre: **Fruta ECO** cena: Brochetas de verduras / Carne de ave /Fruta KCAL 746,20 · PROT 32,64g · CA 414,79mg · FE 6,54mg · HDC 96,18g · LIP 26,42g	**6** primero: FORMACIÓN DEL PERSONAL
9 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Espaguetis integrales con atún y tomate segundo: Tortilla francesa con rulito de york y queso postre: Fruta cena: Brochetas de verduras / Hamburguesa de soja /Fruta KCAL 791,20 · PROT 34,33g · CA 300,48mg · FE 7,14mg · HDC 65,29g · LIP 43,33g	**10** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Lentejas con verduras de temporada segundo: Lomo asado con berenjena provenzal postre: Fruta cena: Alcachofas salteadas / Pescado azul /Fruta KCAL 777,04 · PROT 42,09g · CA 124,66mg · FE 9,82mg · HDC 70,10g · LIP 50,21g	**11** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: Arròs rossejat segundo: Crunch de salmón con zanahoria y calabacín postre: Yogur cena: Cebolleta y pimiento rojo plancha / Carne roja magra /Fruta KCAL 841,23 · PROT 39,52g · CA 284,38mg · FE 6,00mg · HDC 84,67g · LIP 37,90g	**12** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: **Sopa de ave** segundo: Pollo al horno con patatas panadera postre: **Fruta ECO** cena: Berenjena gratinada al horno / Revuelto de ajos tiernos /Fruta KCAL 715,08 · PROT 40,40g · CA 129,77mg · FE 5,77mg · HDC 102,35g · LIP 28,05g	**13** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Crema de verduras de temporada segundo: PIZZERO postre: Fruta cena: Menestra salteada / Pescado blanco /Fruta KCAL 860,98 · PROT 27,32g · CA 255,32mg · FE 4,12mg · HDC 108,66g · LIP 35,82g
16 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Lentejas con verduras de temporada segundo: Chuleta de pavo con arroz integral postre: Fruta cena: Crema de zanahoria / Tortilla de bacalao /Fruta KCAL 884,49 · PROT 49,87g · CA 131,12mg · FE 9,06mg · HDC 90,37g · LIP 35,32g	**17** **J. GASTRONÓMICA ITALIANA** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Hélices a la genovesa con soja vegetal segundo: Panini gratinado postre: Fruta cena: Hervido valenciano / Carne blanca magra /Fruta KCAL 862,37 · PROT 33,91g · CA 356,61mg · FE 5,15mg · HDC 147,45g · LIP 33,36g	**18** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: **Sopa de fideos con verduras ecológicas** segundo: Tortilla de patata con rulito de york y queso postre: Yogur cena: Mazorca de maíz con sal / Pescado blanco /Fruta KCAL 855,40 · PROT 51,91g · CA 476,04mg · FE 8,95mg · HDC 70,55g · LIP 46,55g	**19** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: Garbanzos cremosos con verduras y queso segundo: Lomo asado con patatas parisinas postre: Fruta cena: Escalivada / Carne de ave /Fruta KCAL 988,05 · PROT 42,67g · CA 226,81mg · FE 10,74mg · HDC 87,92g · LIP 65,54g	**20** entrante: Ensalada valenciana con huevo y atún primero: Arroz de costillas y coliflor segundo: Bacalao en tempura con calabacín provenzal postre: **Fruta ECO** cena: Brócoli al vapor / Hamburguesa de legumbres /Fruta KCAL 896,72 · PROT 31,63g · CA 125,98mg · FE 4,88mg · HDC 116,10g · LIP 34,44g
23 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Crema de verduras de temporada con tostones integrales segundo: Fingers de pescado con boniato asado postre: Fruta cena: Calabacín a la plancha / Pescado al papillote /Fruta KCAL 720,69 · PROT 22,12g · CA 136,38mg · FE 4,92mg · HDC 90,99g · LIP 30,24g	**24** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Macarrones integrales boloñesa con queso segundo: Merluza a la plancha con salsa mery con berenjena provenzal postre: Fruta cena: Judías verdes rehogadas / Carne blanca /Fruta KCAL 707,35 · PROT 32,16g · CA 195,89mg · FE 6,33mg · HDC 110,43g · LIP 31,70g	**25** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Sopa de cocido segundo: Pollo al horno con mazorca de maíz postre: Yogur cena: Berenjena gratinada al horno / Pescado al limón /Fruta KCAL 722,41 · PROT 53,98g · CA 287,37mg · FE 6,27mg · HDC 55,09g · LIP 37,83g	**26** entrante: Hummus de garbanzos con picos primero: Paella valenciana con pollo de campo segundo: Tortilla francesa con rulito de york y queso postre: **Fruta ECO** cena: Coliflor con patata / Carne de ave /Fruta KCAL 1104,80 · PROT 53,33g · CA 334,20mg · FE 8,55mg · HDC 122,48g · LIP 44,20g	**27** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: **Lentejas con verduras P/ECO** segundo: Hamburguesa completa con patatas gajo postre: Fruta cena: Parrillada de verduras / Huevos al plato /Fruta KCAL 945,32 · PROT 33,22g · CA 339,11mg · FE 11,48mg · HDC 137,12g · LIP 29,22g
30 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Macarrones integrales en salsa de queso segundo: Abadejo enharinado con zanahoria vichy postre: Fruta cena: Menestra salteada / Albóndigas vegetales /Fruta KCAL 838,38 · PROT 29,87g · CA 377,63mg · FE 6,19mg · HDC 101,03g · LIP 35,71g					

BRITISH SCHOOL OF VALENCIA

Y7 - Y11 - 2ª OPCIÓN NOVIEMBRE 2026

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera, Mandarina

VALORES DIFERENCIADORES

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTO ECOLÓGICO · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

APIO · CACAHUETE · FRUTOS SECOS · SÉSAMO · CRUSTÁCEOS · HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS · LÁCTEOS · SULFITOS · ALTRAMUCES · MOSTAZA

Avda. 1° 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 primero: Patatas a la riojana segundo: Magro con tomate postre: Fruta cena: Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta KCAL 797,76 · PROT 38,74g · CA 112,62mg · FE 5,90mg · HDC 68,74g · LIP 41,94g	**3** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: **Lentejas con verduras P/ECO** segundo: Chuletas de pavo finas hierbas con patatas postre: Fruta cena: Crema de puerros Albóndigas vegetales /Fruta KCAL 971,19 · PROT 52,29g · CA 143,60mg · FE 9,78mg · HDC 94,51g · LIP 42,51g	**4** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Arroz a la milanesa segundo: Wrap vegetal con patatas postre: Yogur cena: Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta KCAL 845,73 · PROT 35,29g · CA 272,00mg · FE 4,78mg · HDC 112,62g · LIP 28,33g	**5** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: Macarrones integrales en salsa de queso segundo: Pechuga pollo a la crema con brócoli postre: **Fruta ECO** cena: Brochetas de verduras Carne de ave /Fruta KCAL 853,08 · PROT 41,44g · CA 429,26mg · FE 6,74mg · HDC 92,04g · LIP 35,95g	**6** entrante: primero: FORMACIÓN DEL PERSONAL segundo: postre: cena:
9 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Espaguetis integrales con atún y tomate segundo: Jamoncitos de pollo con patatas postre: Fruta cena: Brochetas de verduras Hamburguesa de soja /Fruta KCAL 731,92 · PROT 32,93g · CA 155,01mg · FE 7,13mg · HDC 70,68g · LIP 33,79g	**10** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Lentejas con verduras de temporada segundo: Abadejo en salsa con berenjena postre: Fruta cena: Alcachofas salteadas Pescado azul /Fruta KCAL 755,81 · PROT 40,34g · CA 195,41mg · FE 9,63mg · HDC 88,25g · LIP 26,97g	**11** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: Arròs rossejat segundo: Revuelto de patatas y jamón serrano postre: Yogur cena: Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne roja magra /Fruta KCAL 857,99 · PROT 33,69g · CA 281,80mg · FE 6,32mg · HDC 83,44g · LIP 42,86g	**12** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: **Sopa de ave** segundo: Fish and chips postre: **Fruta ECO** cena: Berenjena gratinada al horno Revuelto de ajos tiernos /Fruta KCAL 899,72 · PROT 31,40g · CA 118,89mg · FE 5,13mg · HDC 134,74g · LIP 38,52g	**13** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Crema de verduras de temporada segundo: Sándwich mixto postre: Fruta cena: Menestra salteada Pescado blanco /Fruta KCAL 788,04 · PROT 25,45g · CA 303,76mg · FE 5,31mg · HDC 88,47g · LIP 38,13g
16 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Lentejas con verduras de temporada segundo: Merluza al limón con arroz integral postre: Fruta cena: Crema de zanahoria Tortilla de bacalao /Fruta KCAL 763,39 · PROT 43,23g · CA 187,10mg · FE 8,23mg · HDC 90,53g · LIP 25,33g	**17** **J. GASTRONÓMICA ITALIANA** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Hélices a la genovesa con soja vegetal segundo: Fritatta italiana postre: Fruta cena: Hervido valenciano Carne blanca magra /Fruta KCAL 850,89 · PROT 33,43g · CA 275,50mg · FE 6,27mg · HDC 123,07g · LIP 42,20g	**18** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: **Sopa de fideos con verduras ecológicas** segundo: Lomo adobado postre: Yogur cena: Mazorca de maíz con sal Pescado blanco /Fruta KCAL 754,42 · PROT 48,79g · CA 286,05mg · FE 8,25mg · HDC 55,83g · LIP 57,19g	**19** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: Garbanzos cremosos con verduras y queso segundo: Albóndigas de merluza con patatas parisinas postre: Fruta cena: Escalivada Carne de ave /Fruta KCAL 901,69 · PROT 33,75g · CA 301,61mg · FE 8,94mg · HDC 93,76g · LIP 43,70g	**20** entrante: Ensalada valenciana con huevo y atún primero: Arroz de costillas y coliflor segundo: Ragout de pavo con calabacín al horno postre: **Fruta ECO** cena: Brócoli al vapor Hamburguesa de legumbres /Fruta KCAL 1004,45 · PROT 37,32g · CA 123,86mg · FE 5,75mg · HDC 112,51g · LIP 45,16g
23 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Crema de verduras de temporada con tostones integrales segundo: Jamoncitos en salsa pepitoria (cebolla, huevo, almendra, harina de maíz) postre: Fruta cena: Calabacín a la plancha Pescado al papillote /Fruta KCAL 673,59 · PROT 28,21g · CA 153,37mg · FE 6,19mg · HDC 78,97g · LIP 27,60g	**24** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Macarrones integrales boloñesa con queso segundo: Rotti de pavo en salsa con berenjena provenzal Fruta postre: Judías verdes rehogadas cena: Carne blanca /Fruta KCAL 811,93 · PROT 50,21g · CA 175,17mg · FE 8,37mg · HDC 115,77g · LIP 32,11g	**25** entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Sopa de cocido segundo: Revuelto de chistorra con patatas postre: Yogur cena: Berenjena gratinada al horno Pescado al limón /Fruta KCAL 739,14 · PROT 39,80g · CA 304,91mg · FE 6,94mg · HDC 54,68g · LIP 46,32g	**26** entrante: Hummus de garbanzos con picos primero: Paella valenciana con pollo de campo segundo: Lomo asado postre: **Fruta ECO** cena: Coliflor con patata Carne de ave /Fruta KCAL 1000,35 · PROT 51,13g · CA 150,59mg · FE 8,29mg · HDC 122,51g · LIP 47,39g	**27** entrante: **Ensalada fresca ecológica** primero: **Lentejas con verduras P/ECO** segundo: Abadejo al pimentón con patatas gajo postre: Fruta cena: Parrillada de verduras Huevos al plato /Fruta KCAL 769,12 · PROT 35,05g · CA 269,44mg · FE 10,86mg · HDC 100,37g · LIP 25,67g
30 entrante: Ensalada de verduras de temporada primero: Macarrones integrales en salsa de queso segundo: Longanizas con zanahoria vichy postre: Fruta cena: Menestra salteada Albóndigas vegetales /Fruta KCAL 963,29 · PROT 27,98g · CA 350,02mg · FE 6,53mg · HDC 97,98g · LIP 51,84g				

BRITISH SCHOOL OF VALENCIA

BSV NEXUS
A GLOBAL PRE-UNIVERSITY EXPERIENCE

MENÚ CAFETERÍA NOVIEMBRE 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 prepa- ran 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 Magro con tomate	3 Plato del día Longanizas con patatas	4 Plato del día Arroz a la milanesa	5 Plato del día Macarrones integrales en salsa de queso	6 Plato del día
9 Plato del día Espaguetis integrales con tomate y atún	10 Plato del día Lomo asado con berenjena provenzal	11 Plato del día Arròs rossejat	12 Plato del día Pollo al horno con patatas panaderas	13 Plato del día Pizza Artesana
16 Plato del día Chuletas de pavo con arroz integral	17 Plato del día Paninis gratinados	18 Plato del día Tortilla de patata con queso y jamón cocido	19 Plato del día Lomo asado con patatas parisinas	20 Plato del día Arroz de costilla y coliflor
23 Plato del día Jamoncitos de pollo en pepitoria	24 Plato del día Macarrones integrales a la boloñesa	25 Plato del día Pollo al horno con mazorca	26 Plato del día Paella valenciana con pollo de campo	27 Plato del día Hamburguesa completa con patatas gajo
30 Plato del día Macarrones integrales con salsa de quesos	Plato del día	Plato del día	Plato del día	Plato del día