COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Col·legi: **MONTESION** Menú: **Septiembre**

COMEDORES LEVANTINOS ISABEL S.L.U. **www. colevisa.com**
Avda. 1º de Mayo (esq. C/ Bailén) · 46100 BURJASSOT (Valencia)
Tel. 96 316 91 06 · e-mail: colevisa@colevisa.com

Sin lactosa ***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar					
Comida / Dinar					
Comida / Dinar	**12** Maíz con guacamole Arroz tres delicias Pechuga de pollo con patatas Fruta	**13** Ensalada ingredientes permitidos Ensalada de espirales vegetales Merluza plancha con ensalada Fruta	**14** Pisto casero Ensalada de trampó con garbanzos Tortilla de patatas con con ensalada Fruta eco	**15** Crema guisantes y zanahoria (sin lácteos) Ensalada de patata con atún Pollo con arroz Fruta	**16** Crema de zanahoria Fideuà de pescado y marisco con fondo de lonja Salmón plancha con ensalada Fruta
Comida / Dinar	**19** Tomate con orégano Macarrones integrales con boloñesa vegetal, sin queso Tortilla de berenjena con jamón Fruta	**20** Crudités con salsa tártara Paella Pescado rebozado casero Fruta	**21** Tosta con hummus Ensaladade patata, atún y vegetales Carne blanca con cous cous* Fruta	**22** Gazpacho Pasta italiana, sin queso Bacalao al horno con ensalada Fruta	**23** Guisantes salteado Lentejas con verduras Pollo rustido con patatas Fruta eco
Comida / Dinar	**26** Crema de zanahoria Ensaladade patata, atún y vegetales Pescado en tempura con ensalada Fruta	**27** Tosta con champiñones (sin lácteos) Sopa minestrone (caldo especial) Carne permitida con ensalada permitida Fruta	**28** Crema fría permitida Arroz a la cubana Dorada plancha con ensalada Fruta	**29** Salmorejo Garbanzos con verduras P/ECO Alitas de pollo asadas con patatas Fruta eco	**30** Coca de trampó Crema de calabaza Huevos fritos con tumbet Fruta

Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

Complint amb el Reglament (UE) Nº 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.