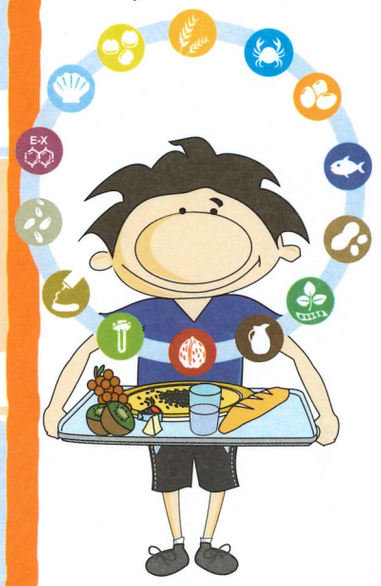
COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Col·legi: **MONTESION** Menú: **NOVIEMBRE**

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

Hipercolesterolemia

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 Tosta de queso fresco con orégano Pasta italiana Salmón al horno Fruta	3 BARBACOA PERMITIDA
Comida / Dinar	6 Crudités Hélices con champiñones (sin lácteos) Merluza al horno con espárragos Fruta	7 Verduras salteadas Crema de calabaza Contramuslo de pollo con verduras Lácteo natural	8 Hummus de garbanzos Arroz de calabaza y setas Carne blanca con tumbet y ensalada Fruta	9 Brócoli salteado Garbanzos con espinacas Pizza vegetal ingredientes permitidos (1 porción) Fruta	10 Berenjenas a la miel Sopa de ave con estrellitas Carne blanca a la plancha con arroz Fruta
Comida / Dinar	13 Nachos con guacamoles Tallarines con tomate (sin lácteos) Gallineta a la gallega Fruta	14 Bastoncitos de verduras Lentejas con arroz Carne blanca con salsa permitida Lácteo natural	15 Hummus de garbanzos Paella de pollo Merluza al horno con guisantes Fruta eco	15 Champiñones al ajillo Lentejas con arroz Carne permitida en salsa Fruta	17 Tosta de queso fresco Fideos con verduras Tortilla de patatas (1 porción) Fruta
Comida / Dinar	20 Pan con tomate y jamón Guisado de verduras y patata Bacalao al horno con tomate y pimientos Fruta	21 Guisantes salteados Sopa minestrone (caldo de verduras) Pollo al horno con patatas Fruta	22 Tabulé de cous cous Arroz con tomate Merluza a la plancha con ensalada Lácteo natural	23 Milhojas de verduras Macarrones con salsa de calabaza Carne blanca con patatas Fruta	24 Salteado de verduras Arroz meloso de pescado Pescado a la plancha Fruta
Comida / Dinar	27 Pan con aceite y orégano Espaguetis con tomate y champiñones Tortilla francesa Fruta	28 Palitos de zanahoria Sopa de cocido (caldo solo ave) Jamoncito asado con tomate Fruta	29 Salteado de verduras Pasta con tomate y verduras Merluza en salsa** Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz tres verduras Pollo guisado con verduras Lácteo natural	



AENOR Empresa Registrada UNE-EN ISO 9001 ER-0786/2011 ER-0378/2011
AENOR Gestión Ambiental UNE-EN ISO 14001 GA-2013/0155 GA-2013/0156
"El servicio de diseño de menús y la elaboración y distribución de comidas preparadas, en frío y en caliente, para colectividades desde cocina central"

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. Podeu consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.