

MENÚ BASAL PRIMERA OPCIÓN SEPTIEMBRE 2025

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña, Melón, Sandía y Manzana

VALOR DIFERENCIAL

 RECETA VEGETARIANA

 PESCA SOSTENIBLE

 PRODUCTOS ORGÁNICOS

 RECETA FOODIE

 GASTRONOMÍA TRADICIONAL

 PRODUCTO DE TEMPORADA

 PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

 AJO

 CACAHUETES

 FRUTOS DE CÁSCARA

 SÉSAMO

 CRUSTÁCEOS

 HUEVO

 GLUTEN

 PESCADO

 SOJA

 MOLUSCOS

 LÁCTEOS

 SULFUROS

 ALTRAMUZES

 MOSTAZA

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 la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se lleva por debajo 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

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

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

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

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

MENÚ BASAL SEGUNDA OPCIÓN SEPTIEMBRE 2025

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña, Melón, Sandía y Manzana

VALOR DIFERENCIAL

RECETA VEGETARIANA

PESCA SOSTENIBLE

PRODUCTOS ORGÁNICOS

RECETA FOODIE

GASTRONOMÍA TRADICIONAL

PRODUCTO DE TEMPORADA

PRODUCTO LOCAL KM 0

ALÉRGENOS

AJÍO

CACAHUETES

FRUTOS DE CÁSCARA

SÉSAMO

CRUSTÁCEOS

HUEVO

GLUTEN

PESCADO

SOJA

MOLUSCOS

LÁCTEOS

SULFUROS

ALTRAMUZES

MOSTAZA

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 la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

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

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

10	Crudité con salsa tzatziki	KCAL
Entrante	787,81	KCAL
Primero	Arroz tres delicias con salsa de soja	PROT
Segundo	Lomo de cerdo a la plancha con champiñones	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Berenjena rellena de verduras	HDC
	Pescado al limón /Fruta	LIP

11	Tosta de sobrasada	KCAL
Entrante	924,17	KCAL
Primero	Macarrones a la boloñesa	PROT
Segundo	Merluza en salsa mery	CA
Postre	Yogur natural	FE
Cena	Espárragos con jamón	HDC
	Carne blanca magra /Fruta	LIP

12	Nachos con guacamole	KCAL
Entrante	788,36	KCAL
Primero	Garbanzos con trampó	PROT
Segundo	Pechuga de pollo a la plancha con tomate asado	CA
Postre	Fruta ECO	FE
Cena	Quinoa con especias	HDC
	Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta	LIP

15	Bastoncitos de zanahoria con queso	KCAL
Entrante	838,09	KCAL
Primero	Crema de lentejas rojas con tostones	PROT
Segundo	Pollo al horno con verduras	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Coliflor con patata	HDC
	Pescado al limón /Fruta	LIP

16	Fingers de queso	KCAL
Entrante	798,55	KCAL
Primero	Ensalada de pasta tricolor	PROT
Segundo	Revuelto de huevo con patatas y jamón	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Crepe de verduras	HDC
	Huevos al plato /Fruta	LIP

17	Tosta italiana con tomate, orégano y parmesano	KCAL
Entrante	838,16	KCAL
Primero	Gazpacho andaluz con su guarnición	PROT
Segundo	Salmón en salsa de curry	CA
Postre	Yogur	FE
Cena	Espinacas con pasas y piñones	HDC
	Croquetas caseras de legumbres /Fruta	LIP

18	Verduras en tempura	KCAL
Entrante	916,50	KCAL
Primero	Ensalada de lentejas	PROT
Segundo	Pastel de carne y verduras	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Champiñones gratinados	HDC
	Salmón al papillote /Fruta	LIP

19	Hummus de garbanzos con colines	KCAL
Entrante	1082,02	KCAL
Primero	Paella con pollo de campo	PROT
Segundo	Merluza al horno con salsa tártara	CA
Postre	Fruta ECO	FE
Cena	Mazorca de maíz con sal	HDC
	Revuelto de brócoli con queso /Fruta	LIP

22	Berenjenas a la miel	KCAL
Entrante	805,67	KCAL
Primero	Espaguetis integrales a la italiana con albahaca fresca	PROT
Segundo	Merluza al horno con salteado de verduras	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Patatas al gratén	HDC
	Albóndigas de pollo /Fruta	LIP

23	Crema fría de melón	KCAL
Entrante	933,45	KCAL
Primero	Garbanzos con trampó	PROT
Segundo	Chuletas de pavo con patatas	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Chips de boniato al horno	HDC
	Tortilla de atún y calabacín /Fruta	LIP

24	chips vegetales	KCAL
Entrante	830,25	KCAL
Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	PROT
Segundo	Calamares encebollados	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Habas rehogadas con ajos tiernos	HDC
	Pavo a tacos con calabacín /Fruta	LIP

25	Tosta de queso crema	KCAL
Entrante	757,47	KCAL
Primero	Vichyssoise (crema de puerros)	PROT
Segundo	Pollo al ajillo	CA
Postre	Fruta ECO	FE
Cena	Wok de verduras	HDC
	Gambas salteadas con setas /Fruta	LIP

26	Pan con tomate y jamón	KCAL
Entrante	804,61	KCAL
Primero	Crema de calabaza asada	PROT
Segundo	Tortilla de patata con ensalada	CA
Postre	Batido casero de frutas	FE
Cena	Hervido de verduras	HDC
	Panini de verduras, queso y fiambre /Fruta	LIP

29	Tomate al horno	KCAL
Entrante	756,34	KCAL
Primero	Fideuà de verduras y champiñones	PROT
Segundo	Salmón al horno con ensalada	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Calabacín a la plancha	HDC
	Carne de ave /Fruta	LIP

30	Panini gratinado	KCAL
Entrante	746,78	KCAL
Primero	Crema de calabacín	PROT
Segundo	Solomillo de cerdo en salsa con puré de patatas	CA
Postre	Fruta	FE
Cena	Cebolleta y pimiento rojo plancha	HDC
	Carne magra de cerdo /Fruta	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