

MENÚ BASAL PRIMERA OPCIÓN ENERO 2026

FRUTAS DE TEMPORADA:
Banana, Manzana, Pera, Persimon y Mandarina

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

7	Entrante	Tosta italiana con tomate, orégano y parmesano	KCAL
	Primero	Crema de remolacha y coliflor	PROT
	Segundo	Albóndigas guisadas con arroz pilaf integral	CA
	Postre	Yogur	FE
	Cena	Quinoa con especias	HDC
		Pescado azul /Fruta	LIP

8	Entrante	Verduras en tempura	KCAL
	Primero	Macarrones integrales con boloñesa vegetal	PROT
	Segundo	Rodaja de merluza con ensalada	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Tosta de hummus	HDC
		Carne blanca /Fruta	LIP

9	Entrante	Tosta de sobrasada y miel	KCAL
	Primero	Potaje de garbanzos con espinacas	PROT
	Segundo	Escaldums de pollo	CA
	Postre	Fruta ECO	FE
	Cena	Hervido de verduras	HDC
		Carne de ave /Fruta	LIP

12	Entrante	Berenjenas a la miel	KCAL
	Primero	Crema de calabacín	PROT
	Segundo	Pizza de york y queso	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Menestra salteada	HDC
		Pescado al papillote /Fruta	LIP

13	Entrante	Crema de queso con palitos de zanahoria	KCAL
	Primero	Caracolas a la boloñesa con tomate y queso	PROT
	Segundo	Pavo al curry	CA
	Postre	Yogur	FE
	Cena	Calabacín a la plancha	HDC
		Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta	LIP

14	Entrante	con pan, tomate y jamón	KCAL
	Primero	Lentejas a la hortelana P/ECO	PROT
	Segundo	Hamburguesa completa con patatas	CA
	Postre	Fruta ECO	FE
	Cena	Chips de boniato al horno	HDC
		Pescado blanco /Fruta	LIP

15	Entrante	Falafel con salsa de yogur	KCAL
	Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	PROT
	Segundo	Filete de merluza plancha con alcachofas	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Mazorca de maíz con sal	HDC
		Carne roja magra /Fruta	LIP

16	Entrante	DIA MUNDIAL DE LA CROQUETA Croquetas caseras	KCAL
	Primero	Sopa minestrone	PROT
	Segundo	Pollo al horno con bacon cheese fries	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Guisantes con cebolla y jamón	HDC
		Tortilla de patata y cebolla /Fruta	LIP

19	Entrante	Coleslaw (ensalada de col)	KCAL
	Primero	Espaguetis al pesto	PROT
	Segundo	Guisado de sepia y rape (patatas, verduras)	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Judías verdes salteadas	HDC
		Carne blanca magra /Fruta	LIP

20	Entrante		KCAL
	Primero	Festivo	PROT
	Segundo		CA
	Postre		FE
	Cena		HDC
			LIP

21	Entrante	Coca de trampó	KCAL
	Primero	Sopa de cocido con verduras ECO	PROT
	Segundo	Tortilla de queso con ensalada	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Guisantes con cebolla y jamón	HDC
		Revuelto de verduras /Fruta	LIP

22	Entrante	con tosta de queso con tomate	KCAL
	Primero	Paella ciega marinera	PROT
	Segundo	Pescadilla enharinada con mayonesa de cítricos	CA
	Postre	Fruta ECO	FE
	Cena	Cous cous con especias	HDC
		Carne magra de cerdo /Fruta	LIP

23	Entrante	Aros de cebolla	KCAL
	Primero	Crema de calabaza con curcuma	PROT
	Segundo	Pechuga pollo a la crema con patatas	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Coliflor gratinada	HDC
		Pescado azul /Fruta	LIP

26	Entrante	Mini empanadillas de atún	KCAL
	Primero	Lentejas con verduras y arroz	PROT
	Segundo	Muslos de pollo al horno con cereales	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Crema de zanahoria	HDC
		Tortilla de atún y calabacín /Fruta	LIP

27	Entrante	Hummus de garbanzos con colines	KCAL
	Primero	Espirales a la carbonara	PROT
	Segundo	Crunch de salmón con zanahoria vichy	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Brochetas de verduras	HDC
		Carne de ave /Fruta	LIP

28	Entrante	Tabulé de cous cous	KCAL
	Primero	Garbanzos con calabaza P/ECO	PROT
	Segundo	Goulash de magro	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Escalivada con tostas	HDC
		Pescado blanco /Fruta	LIP

29	Entrante	Ensalada de col	KCAL
	Primero	Paella con pollo de campo	PROT
	Segundo	Calamares en salsa	CA
	Postre	Yogur	FE
	Cena	Wok de verduras	HDC
		Carne magra de cerdo /Fruta	LIP

30	Entrante	Tartaleta de ensaladilla rusa	KCAL
	Primero	Sopa de cocido	PROT
	Segundo	Redondo de ternera con puré de patatas	CA
	Postre	Fruta ECO	FE
	Cena	Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa	HDC
		Pescado al papillote /Fruta	LIP

**MENÚ BASAL
 SEGUNDA OPCIÓN
 ENERO 2026**

FRUTAS DE TEMPORADA:
 Banana, Manzana, Pera, Persimon y Mandarina

VALOR DIFERENCIAL

RECETA VEGETARIANA, PESCA SOSTENIBLE, PRODUCTOS ORGÁNICOS, RECETA FOODIE, GASTRONOMÍA TRADICIONAL, PRODUCTO DE TEMPORADA, PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

APIO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, CRUSTÁCEOS, HUEVO, GLUTEN, PESCADO, SOJA, MOLUSCOS, LÁCTEOS, SUELTOS, ALIBAMBUZ, MOSTAZA

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

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.