

MENÚ BASAL PRIMERA OPCIÓN ABRIL 2026

FRUTAS DE TEMPORADA:
 Banana, Manzana, Pera, Fresón y Naranja

VALOR DIFERENCIAL

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

ALÉRGENOS

APRO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, CRUSTÁCEOS, HUEVO, GLUTEN, PESCADO, SOJA, MOLUSCOS, LÁCTEOS, SULFITOS, 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

Crema de zanahoria y miel
 Paella valenciana
 Rabas enharinadas con salsa tártara casera con ensalada
 Helado
 Sopa de verduras
 Carne blanca magra /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Festivo

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Festivo

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Festivo

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Festivo

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Festivo

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Festivo

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Festivo

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Hummus de garbanzos con picos de pan
 Crema de calabaza asada
 Suprema de merluza con verduras salteadas
 Fruta
 Calabacín a la plancha
 Carne de ave /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Tosta de sobrasada
 Potaje de garbanzos con acelgas
 Tortilla de patata con queso fresco
 Fruta
 Crema de puerros
 Quiche de verduras /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Berenjenas a la miel
 Sopa de estrellas
 Alitas de pollo a la miel y limón con mazorca de maíz
 Fruta
 Judías verdes rehogadas
 Pescado al papillote /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Crudité de verduras Dip de queso crema
 Arroz con magro y verduras con coliflor
 Calamares con salsa de tomate
 Yogur

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Tomate y queso fresco
 Crema de zanahoria y boniato asado
 Albóndigas a la jardinera
 Fruta
 Ensalada completa
 Brochetas de pavo /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Mini empanadillas de atún
 Lentejas con verduras de temporada
 Pavo al curry con arroz pilaf integral
 Fruta
 Menestra salteada
 Pescado al limón /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Nachos con queso
 Espaguetis integrales a la napolitana
 Salmón al horno con ensalada
 Yogur
 Chips de boniato al horno
 Albóndigas de pollo /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Queso fresco con membrillo
 Crema de verduras de temporada con tostones integrales
 Pizza de jamón cocido y queso
 Fruta
 Guisantes con cebolla y jamón
 Pescado blanco /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Tartaleta de ensaladilla rusa
 Arroz de pollo y aguacate
 Merluza a la marinera
 Fruta
 Mazorca de maíz con sal
 Carne roja magra /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

con verduras en tempura
Fabada vegetal P/ECO
 Tortilla de patata con queso
Fruta ECO
 Ensalada completa
 Revuelto de verduras /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Falafel con salsa de yogur
 Crema de calabaza
 Merluza a la provenzal con tomate grillé
 Fruta
 Espinacas con bechamel
 Carne magra de cerdo /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Coca de titaina valenciana
 Garbanzos con espinacas
 Pollo al horno con patatas
 Fruta
 Crema de verduras
 Pizza casera de verduras frescas de temporada

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Fingers de queso
 Crema de guisantes y aceite de albahaca
 Huevos revueltos con patatas
 Yogur
 Judías verdes salteadas
 Pescado azul /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Hummus de remolacha
 Arroz a la cubana (tomate y huevo)
 Redondo de ternera con ensalada
 Fruta
 Patatas cocidas
 Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta

Entrante	KCAL
Primero	PROT
Segundo	CA
Postre	FE
Cena	HDC
	LIP

Avd. 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 alergenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se lleva por debajo un día a la semana.

MENÚ BASAL SEGUNDA OPCIÓN ABRIL 2026

FRUTAS DE TEMPORADA:
Banana, Manzana, Pera, Fresón y Naranja

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 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

1	Entrante	Crema de zanahoria y mile	KCAL
	Primero	Paella valenciana	PROT
	Segundo	Guisado de sepia	CA
	Postre	Helado	FE
	Cena	Sopa de verduras Carne blanca magra /Fruta	HDC
			LIP

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

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

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

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

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

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

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

13	Entrante	Hummus de garbanzos con picos de pan	KCAL
	Primero	Crema de calabaza asada	PROT
	Segundo	Merluza al horno con verduras salteadas	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	HDC
			LIP

14	Entrante	Tosta de sobrasada	KCAL
	Primero	Potaje de garbanzos con acelgas	PROT
	Segundo	Tortilla de atún	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Crema de puerros Quiche de verduras /Fruta	HDC
			LIP

15	Entrante	Berenjenas a la miel	KCAL
	Primero	Sopa de estrellas	PROT
	Segundo	Pechuga de pollo a la plancha	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Judías verdes rehogadas Pescado al papillote /Fruta	HDC
			LIP

16	Entrante	Crudité de verduras Dip de queso crema	KCAL
	Primero	Arroz con magro y verduras con coliflor	PROT
	Segundo	Bacalao al horno con tomate	CA
	Postre	Yogur	FE
	Cena		HDC
			LIP

17	Entrante	Tomate y queso fresco	KCAL
	Primero	Crema de zanahoria y boniato asado	PROT
	Segundo	Lomo al horno con cous cous	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Ensalada completa Brochetas de pavo /Fruta	HDC
			LIP

20	Entrante	Mini empanadillas de atún	KCAL
	Primero	Lentejas con verduras de temporada	PROT
	Segundo	Chuleta de pavo al ajillo	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Menestra salteada Pescado al limón /Fruta	HDC
			LIP

21	Entrante	Nachos con queso	KCAL
	Primero	Espaguetis integrales a la napolitana	PROT
	Segundo	Salmón al eneldo con patatas asadas	CA
	Postre	Yogur	FE
	Cena	Chips de boniato al horno Albóndigas de pollo /Fruta	HDC
			LIP

22	Entrante	Queso fresco con membrillo	KCAL
	Primero	Crema de verduras de temporada con tostones integrales	PROT
	Segundo	Pollo al ajillo con ensalada	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Guisantes con cebolla y jamón Pescado blanco /Fruta	HDC
			LIP

23	Entrante	Tartaleta de ensaladilla rusa	KCAL
	Primero	Arroz de pollo y aguacate	PROT
	Segundo	Merluza a la plancha	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Mazorca de maíz con sal Carne roja magra /Fruta	HDC
			LIP

24	Entrante	con verduras en tempura	KCAL
	Primero	Fabada vegetal P/ECO	PROT
	Segundo	Quiche de verduras de temporada	CA
	Postre	Fruta ECO	FE
	Cena	Ensalada completa Revuelto de verduras /Fruta	HDC
			LIP

27	Entrante	Falafel con salsa de yogur	KCAL
	Primero	Crema de calabaza	PROT
	Segundo	Merluza a la vizcaína (tomate, pimiento)	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Espinacas con bechamel Carne magra de cerdo /Fruta	HDC
			LIP

28	Entrante	Coca de titaina valenciana	KCAL
	Primero	Garbanzos con espinacas	PROT
	Segundo	Solomillo pollo a la plancha	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Crema de verduras Pizza casera de verduras frescas de temporada	HDC
			LIP

29	Entrante	Fingers de queso	KCAL
	Primero	Crema de guisantes y aceite de albahaca	PROT
	Segundo	Tortilla de patata con ensalada	CA
	Postre	Yogur	FE
	Cena	Judías verdes salteadas Pescado azul /Fruta	HDC
			LIP

30	Entrante	Hummus de remolacha	KCAL
	Primero	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	PROT
	Segundo	Solomillo de cerdo encebollado con tabulé de cous cous	CA
	Postre	Fruta	FE
	Cena	Patatas cocidas Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta	HDC
			LIP

	Entrante		KCAL
	Primero		PROT
	Segundo		CA
	Postre		FE
	Cena		HDC
			LIP