

## MENÚ BASAL PRIMERA OPCIÓN JUNIO 2026

### FRUTAS DE TEMPORADA:

Cereza, Fresa, Melocotón, Melón, Nectarina, Sandía, Plátano y Piña

### 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 proporciona un día a la semana.

**1**

Entrante: Dip de queso crema con crudités de verduras KCAL 788,12  
PROT 34,66g

Primero: Lentejas con verduras de temporada CA 153,56mg  
FE 9,26mg

Segundo: Tortilla de patata con ensalada HDC 94,45g  
LIP 30,76g

Postre: Fruta

Cena: Calabacín a la plancha / Pescado azul / Fruta

**2**

Entrante: Coleslaw (ensalada de col) KCAL 852,15  
PROT 36,04g

Primero: Espaguetis integrales a la italiana CA 331,22mg  
FE 6,07mg

Segundo: Filete de merluza plancha Puré de espinacas HDC 129,35g  
LIP 23,28g

Postre: Fruta

Cena: Gazpacho / Carne de ave / Fruta

**3**

Entrante: Tosta de ajoarriero KCAL 690,61  
PROT 40,90g

Primero: Gazpacho andaluz con su guarnición CA 220,76mg  
FE 40,67g

Segundo: Pollo al horno con asadillo de pimientos HDC 80,67g  
LIP 23,83g

Postre: Yogur

Cena: Judías verdes salteadas / Revuelto de verduras / Fruta

**4**

Entrante: Rabas de calamar KCAL 726,20  
PROT 30,97g

Primero: Arroz brut CA 93,74mg  
FE 4,23mg

Segundo: Crunch de salmón con zanahoria vichy HDC 58,93g  
LIP 40,87g

Postre: Fruta

Cena: Ensalada completa / Carne magra de cerdo / Fruta

**5**

Entrante: Berenjenas a la miel KCAL 838,05  
PROT 41,37g

Primero: Ensalada campera de patata, vegetales y atún con huevo duro CA 88,22mg  
FE 5,51mg

Segundo: Fingers de pollo caseros al horno HDC 74,93g  
LIP 40,78g

Postre: Fruta ECO

Cena: Patatas cocidas / Pescado al papillote / Fruta

**8**

Entrante: chips vegetales KCAL 864,49  
PROT 36,71g

Primero: Ensalada de garbanzos CA 181,62mg  
FE 7,97mg

Segundo: Ragout de pavo con cous cous HDC 103,92g  
LIP 35,83g

Postre: Fruta

Cena: Chips de boniato al horno / Pescado blanco / Fruta

**9**

Entrante: Pan con tomate y jamón KCAL 895,07  
PROT 43,29g

Primero: Ensalada de pasta tricolor (vegetales y queso fresco) CA 241,45mg  
FE 7,25mg

Segundo: Huevos al gratén HDC 134,75g  
LIP 40,05g

Postre: Fruta

Cena: Quinoa con especias / Carne roja magra / Fruta

**10**

Entrante: Gazpacho de sandía KCAL 860,72  
PROT 42,54g

Primero: Canelones gratinados CA 263,68mg  
FE 4,97mg

Segundo: Calamares encebollados HDC 74,44g  
LIP 44,45g

Postre: Fruta ECO

Cena: Tosta de hummus / Tortilla de verdura / Fruta

**11**

Entrante: Coca de trapó KCAL 989,42  
PROT 31,34g

Primero: Vichyssoise de puerro CA 266,31mg  
FE 7,58mg

Segundo: Cabeza de lomo asada con patatas HDC 71,76g  
LIP 79,25g

Postre: Yogur

Cena: Ensalada completa / Pescado al limón / Fruta

**12**

Entrante: Falafel con salsa de yogur KCAL 932,31  
PROT 40,96g

Primero: Arroz a la cubana (tomate y huevo) CA 184,09mg  
FE 7,65mg

Segundo: Boquerón en tempura (Infantil: Fingers de pescado) con salteado de verduras HDC 117,67g  
LIP 32,96g

Postre: Fruta

Cena: Gazpacho / Carne blanca / Fruta

**15**

Entrante: Crudités de verduras con hummus de garbanzos KCAL 847,09  
PROT 30,11g

Primero: Caracolas con boloñesa vegetal CA 196,54mg  
FE 6,61mg

Segundo: Rabas enharinadas con salsa tártara HDC 123,14g  
LIP 42,04g

Postre: Fruta

Cena: Mazorca de maíz con sal / Carne de ave / Fruta

**16**

Entrante: Coca de pebres KCAL 1023,90  
PROT 53,72g

Primero: Fideua de pescado y marisco CA 551,79mg  
FE 7,91mg

Segundo: Tortilla de queso con ensalada HDC 134,37g  
LIP 51,54g

Postre: Fruta

Cena: Chips de boniato al horno / Pizza casera de verduras frescas de temporada

**17**

Entrante: Crema fría de melón KCAL 778,10  
PROT 39,27g

Primero: Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta CA 213,76mg  
FE 6,78mg

Segundo: Alitas de pollo al ajillo con patatas HDC 87,43g  
LIP 30,93g

Postre: Fruta ECO

Cena: Parrillada de verduras / Pescado al limón / Fruta

**18**

Entrante: Tomate y queso fresco KCAL 817,24  
PROT 30,51g

Primero: Arroz tres delicias CA 220,12mg  
FE 4,78mg

Segundo: Albóndigas en salsa HDC 98,88g  
LIP 33,77g

Postre: Fruta

Cena: Tostada de brotes con aguacate / Huevos al plato / Fruta

**19**

Entrante: Gyozas KCAL 810,42  
PROT 23,34g

Primero: Aperitivos especiales CA 308,19mg  
FE 3,22mg

Segundo: Hamburguesa completa con patatas HDC 96,55g  
LIP 36,20g

Postre: Postre lácteo

Cena: Gazpacho / Carne magra de cerdo / Fruta

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primero	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

## MENÚ BASAL SEGUNDA OPCIÓN JUNIO 2026

### FRUTAS DE TEMPORADA:

Cereza, Fresa, Melocotón, Melón, Nectarina, Sandía, Plátano y Piña

### VALOR DIFERENCIAL



### ALÉRGENOS



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.

<b>1</b>	Dip de queso crema con crudités de verduras	KCAL 764,73 PROT 36,11g CA 162,50mg FE 5,73mg HDC 99,97g LIP 28,85g
Entrante	Lentejas con verduras de temporada	CA 162,50mg
Primer	Tortilla de berenjena con ensalada	HDC 91,58g
Segundo	Fruta	LIP 28,85g
Postre	Calabacín a la plancha	
Cena	Pescado azul /Fruta	

<b>2</b>	Coleslaw (ensalada de col)	KCAL 834,91 PROT 33,25g CA 339,93mg FE 5,67mg HDC 130,25g LIP 22,08g
Entrante	Espaguetis integrales a la italiana	CA 339,93mg
Primer	Merluza a la provenzal con pisto casero	HDC 50,87mg
Segundo	Fruta	LIP 22,08g
Postre	Gazpacho	
Cena	Carne de ave /Fruta	

<b>3</b>	Tosta de ajoarriero	KCAL 740,75 PROT 34,73g CA 252,19mg FE 5,42mg HDC 95,84g LIP 25,52g
Entrante	Gazpacho andaluz con su guarnición	CA 252,19mg
Primer	Solomillo de cerdo en salsa con patatas al horno	HDC 55,42mg
Segundo	Yogur	LIP 25,52g
Postre	Judías verdes salteadas	
Cena	Revuelto de verduras /Fruta	

<b>4</b>	Rabas de calamar	KCAL 820,39 PROT 31,10g CA 81,66mg FE 4,32mg HDC 76,53g LIP 44,07g
Entrante	Arroz brut	CA 81,66mg
Primer	Salmón al horno con zanahoria	HDC 4,32mg
Segundo	Fruta	LIP 44,07g
Postre	Ensalada completa	
Cena	Carne magra de cerdo /Fruta	

<b>5</b>	Berenjenas a la miel	KCAL 601,54 PROT 31,25g CA 83,67mg FE 4,66mg HDC 50,62g LIP 30,58g
Entrante	Ensalada campera de patata, vegetales y atún con huevo duro	CA 83,67mg
Primer	Pechuga de pollo a la plancha con tomate	HDC 4,66mg
Segundo	Fruta ECO	LIP 30,58g
Postre	Patatas cocidas	
Cena	Pescado al papillote /Fruta	

<b>8</b>	chips vegetales	KCAL 821,24 PROT 53,01g CA 151,44mg FE 8,89mg HDC 96,69g LIP 26,52g
Entrante	Ensalada de garbanzos	CA 151,44mg
Primer	Chuletas de pavo con cous cous	HDC 8,89mg
Segundo	Fruta	LIP 26,52g
Postre	Chips de boniato al horno	
Cena	Pescado blanco /Fruta	

<b>9</b>	Pan con tomate y jamón	KCAL 850,87 PROT 36,82g CA 156,44mg FE 6,65mg HDC 136,00g LIP 37,41g
Entrante	Ensalada de pasta tricolor (vegetales y queso fresco)	CA 156,44mg
Primer	Tortilla de atún con ensalada	HDC 6,65mg
Segundo	Fruta	LIP 37,41g
Postre	Quinoa con especias	
Cena	Carne roja magra /Fruta	

<b>10</b>	Gazpacho de sandía	KCAL 755,36 PROT 34,79g CA 220,02mg FE 3,55mg HDC 75,82g LIP 35,50g
Entrante	Canelones gratinados	CA 220,02mg
Primer	Bacalao enharinado con brócoli	HDC 3,55mg
Segundo	Fruta ECO	LIP 35,50g
Postre	Tosta de hummus	
Cena	Tortilla de verdura /Fruta	

<b>11</b>	Coca de trampó	KCAL 955,97 PROT 29,76g CA 286,39mg FE 5,13mg HDC 56,97g LIP 79,71g
Entrante	Vichyssoise de puerro	CA 286,39mg
Primer	Lomo empanado casero con patatas	HDC 5,13mg
Segundo	Yogur	LIP 79,71g
Postre	Ensalada completa	
Cena	Pescado al limón /Fruta	

<b>12</b>	Falafel con salsa de yogur	KCAL 850,22 PROT 38,55g CA 233,72mg FE 7,58mg HDC 110,31g LIP 28,19g
Entrante	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	CA 233,72mg
Primer	Merluza al horno con salteado de verduras	HDC 7,58mg
Segundo	Fruta	LIP 28,19g
Postre	Gazpacho	
Cena	Carne blanca /Fruta	

<b>15</b>	Crudités de verduras con hummus de garbanzos	KCAL 662,02 PROT 36,83g CA 124,17mg FE 5,73mg HDC 99,97g LIP 28,87g
Entrante	Caracolas con boloñesa vegetal	CA 124,17mg
Primer	Salmón al horno	HDC 5,73mg
Segundo	Fruta	LIP 28,87g
Postre	Mazorca de maíz con sal	
Cena	Carne de ave /Fruta	

<b>16</b>	Coca de pebres	KCAL 1062,39 PROT 44,72g CA 328,41mg FE 9,66mg HDC 160,80g LIP 51,79g
Entrante	Fideua de pescado y marisco	CA 328,41mg
Primer	Quiche vegetal con ensalada	HDC 9,66mg
Segundo	Fruta	LIP 51,79g
Postre	Chips de boniato al horno	
Cena	Pizza casera de verduras frescas de temporada	

<b>17</b>	Crema fría de melón	KCAL 804,07 PROT 51,43g CA 202,23mg FE 7,91mg HDC 79,31g LIP 30,92g
Entrante	Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta	CA 202,23mg
Primer	Chuletas de pavo	HDC 7,91mg
Segundo	Fruta ECO	LIP 30,92g
Postre	Parrillada de verduras	
Cena	Pescado al limón /Fruta	

<b>18</b>	Tomate y queso fresco	KCAL 950,48 PROT 44,73g CA 223,44mg FE 5,91mg HDC 118,05g LIP 35,98g
Entrante	Arroz tres delicias	CA 223,44mg
Primer	Goulash de magro con cous cous	HDC 5,91mg
Segundo	Fruta	LIP 35,98g
Postre	Tostada de brotes con aguacate	
Cena	Huevos al plato /Fruta	

<b>19</b>	Gyozas	KCAL 848,87 PROT 29,24g CA 250,48mg FE 3,94mg HDC 86,91g LIP 43,03g
Entrante	Aperitivos especiales	CA 250,48mg
Primer	Hot dog (Inf: Carne en salsa) con patatas	HDC 3,94mg
Segundo	Postre lácteo	LIP 43,03g
Postre	Gazpacho	
Cena	Carne magra de cerdo /Fruta	

Entrante	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	

Entrante	KCAL
	PROT
Primer	CA
	FE
Segundo	HDC
	LIP
Postre	
Cena	