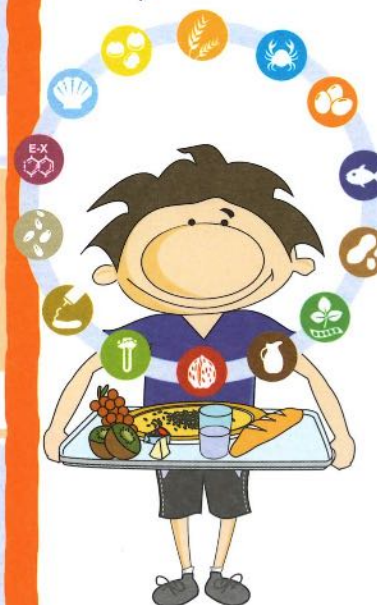


SIN HUEVO
***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

Comida / Dinar	2	LUNES / DILLUNS	3	MARTES / DIMARTS	4	MIÉRCOLES / DIMECRES	5	JUEVES / DIJOUS	6	VIERNES / DIVENDRES
		Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana Merluza al horno con salteado thai Fruta		Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo al horno con pimientos Fruta ECO		Hummus de zanahoria Ensalada completa con atún (sin huevo) Arroz al horno (embutidos permitidos) Fruta ECO		Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas con verduras P/ECO Pavo al curry con cous cous Lácteo		Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata** Tortilla (harina de garbanzos) de verduras con tomate al horno Fruta ECO
Comida / Dinar	9	FESTIVO	10	Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Longanizas (ing. permitidos) con patatas Fruta	11	Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO Pizza ingredientes permitidos Fruta	12	FESTIVO	13	FESTIVO
Comida / Dinar	16	Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Hamburguesa permitida completa con patatas Postre especial permitido	17	Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Lomo empanado casero (sin huevo) con pisto permitido Fruta	18	Tosta de queso (sin huevo)** Ensalada completa con atún (sin huevo) Paella de pollo Fruta ECO	19	Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO Tortilla (harina garbanzos) de patata con tomate Lácteo	20	Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate y queso Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	23	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Magro estofado con arroz Fruta	24	Ensalada fresca de temporada Pasta especial con verduras Salmón al horno con brócoli Fruta	25	Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial Carne permitida con verduras y legumbres Lácteo	26	Chips de boniato Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta	27	Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas Tortilla (harina de garbanzos) de verduras Fruta
Comida / Dinar	30	Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate y queso Tortilla (harina garbanzos) de patatas Fruta	31	Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Alitas de pollo con patatas Fruta						

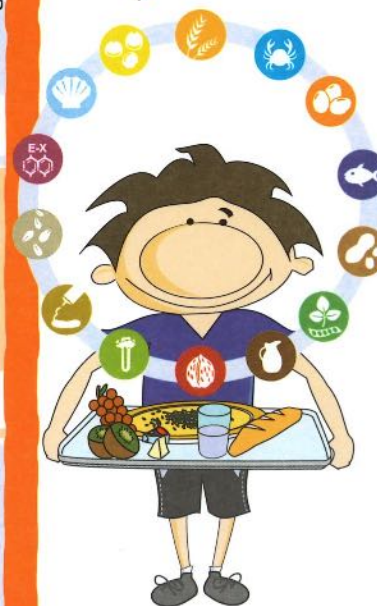


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

SIN HUEVO+ SIN LEGUMBRES
***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana Merluza al horno con salteado thai Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Verduras frescas salteadas Pollo al horno con pimientos Fruta ECO	4 Hummus de zanahoria Ensalada completa con atún (sin huevo) Arroz al horno (sin legumbres, embutidos permitidos) Fruta ECO	5 Ensalada fresca de temporada ECO Hervido de verduras Pavo con salsa permitida con arroz Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata** Carné blanca a la plancha con tomate al horno Fruta ECO
Comida / Dinar	9 FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Longanizas (ingredientes permitidos) con patatas Fruta	11 Ensalada fresca de temporada ECO Crema de calabacín Panini permitido con jamon y queso Fruta	12 FESTIVO	13 FESTIVO
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Hamburguesa permitida con patatas Postre especial permitido	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Lomo empanado casero (sin huevo) con pisto permitido Fruta	18 Tosta de queso (sin huevo)** Ensalada completa con atún (sin huevo) Paella de pollo Fruta ECO	19 Ensalada fresca de temporada ECO Espinacas salteadas Tortilla (harina garbanzos) de patata con tomate Lácteo	20 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate y queso Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro estofado** con arroz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con verduras Salmón al horno con brócoli Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) pasta especial Carné permitida con verduras y legumbres Lácteo	26 Chips de boniato Berenjenas al horno Pollo al horno con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas Carné blanca a la plancha Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate y queso Carné a la plancha Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Alitas de pollo con patatas Fruta			



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

SIN FRUCTOSA+LACTOSA
***SOLO CONDIMENTOS
PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada permitida Pasta con aceite y champiñones (sin queso) Merluza al horno con endibias	3 Ensalada permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) con jamón Pollo al horno con calabacín	4 Nachos Lechuga con huevo duro y atún Arroz con carne	5 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas Pavo con salsa permitida con cous cous	6 Ensalada permitida Patatas con aceite y orégano Tortilla de jamón serrano con tomate al horno
Comida / Dinar	9 FESTIVO	10 Ensalada permitida Sopa con pasta Carne blanca con patatas	11 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con acelgas Panini permitido con jamon	12 FESTIVO	13 FESTIVO
Comida / Dinar	16 Ensalada permitida Crema de calabacín Carne permitida a la plancha con patatas	17 Ensalada permitida Hervido de acelgas y patata Carne permitida empanada con champiñones	18 Tosta de champiñones Lechuga con huevo duro y atún Arroz con pollo (sofrito especial)	19 Ensalada permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) con jamón Tortilla de patata con jamón	20 Ensalada permitida Pasta con aceite y champiñones (sin queso) Merluza a la plancha con berenjena
Comida / Dinar	23 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con acelgas Magro estofado con arroz	24 Ensalada permitida Fideos con de champiñones (sofrito especial) Salmón al horno con berenjenas	25 Ensalada permitida Sopa (caldo solo ave) con pasta Pollo con patata	26 Chips de boniato Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas Pollo al horno con patatas	27 Ensalada permitida Arroz con acelgas (sofrito especial) Tortilla de jamón serrano
Comida / Dinar	30 Ensalada permitida Pasta con aceite y champiñones (sin queso) Tortilla de patatas	31 Ensalada permitida Crema de calabacín Alitas de pollo con patatas			



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) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

APLV (Sin proteína de la leche de vaca) / Sin Lactosa **SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

Comida / Dinar

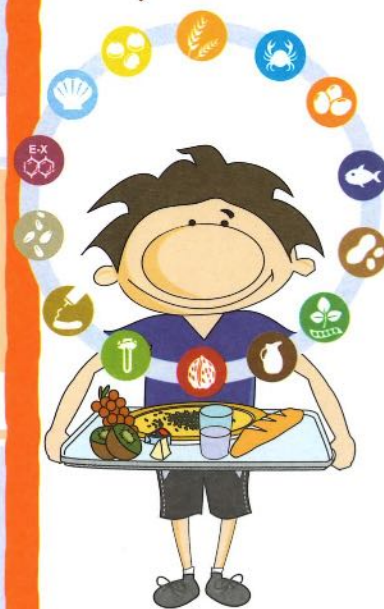
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

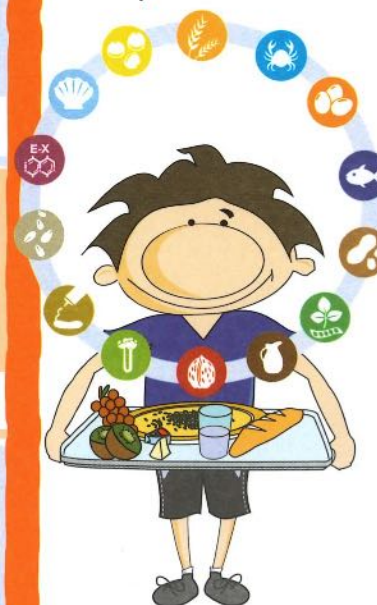
LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
2 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con salteado thai Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo al horno con pimientos Fruta ECO	4 Hummus de zanahoria Ensalada completa con atún Arroz al horno (embutidos permitidos) Fruta ECO	5 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas con verduras P/ECO Pavo con salsa permitida con cous cous Fruta	6 Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata Tortilla de jamón cocido con tomate al horno Fruta ECO
9 FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Carne blanca con patatas Fruta	11 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO Pizza ingredientes permitidos Fruta	12 FESTIVO	13 FESTIVO
16 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras (sin lácteos) Hamburguesa permitida con patatas Postre especial permitido	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Lomo, no lácteos empanado con pisto Fruta	18 Tosta de champiñones* Ensalada completa con atún y huevo Paella de pollo Fruta ECO	19 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO Tortilla de patata con tomate y albahaca Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate (sin queso) Merluza al horno** con guisantes Fruta
23 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Magro estofado** con arroz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Salmón al horno con brócoli Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Pollo con verduras y legumbres Fruta	26 Chips de boniato Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas Tortilla de jamón cocido Fruta
30 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con tomate (sin queso) Tortilla de patatas Fruta	31 Ensalada solo verduras frescas Crema guisantes (sin lácteos) Alitas de pollo con patatas Fruta			



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

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con salteado thai Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo al horno con pimientos Fruta ECO	4 Hummus de zanahoria Ensalada completa con atún Arroz al horno (embutidos permitidos) Fruta ECO	5 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas con verduras P/ECO Pavo con salsa permitida con cous cous Fruta	6 Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata Tortilla de jamón cocido con tomate al horno Fruta ECO
Comida / Dinar	9 FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Came blanca con patatas Fruta	11 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO Pizza ingredientes permitidos Fruta	12 FESTIVO	13 FESTIVO
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras (sin lácteos) Hamburguesa permitida con patatas Postre especial permitido	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Lomo, no lácteos empanado con pisto Fruta	18 Tosta de champiñones* Ensalada completa con atún y huevo Paella de pollo Fruta ECO	19 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO Tortilla de patata con tomate y albahaca Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate (sin queso) Merluza al horno** con guisantes Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Magro estofado** con arroz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Salmón al horno con brócoli Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Pollo con verduras y legumbres Fruta	26 Chips de boniato Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas Tortilla de jamón cocido Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con tomate (sin queso) Tortilla de patatas Fruta	31 Ensalada solo verduras frescas Crema guisantes (sin lácteos) Alitas de pollo con patatas Fruta			

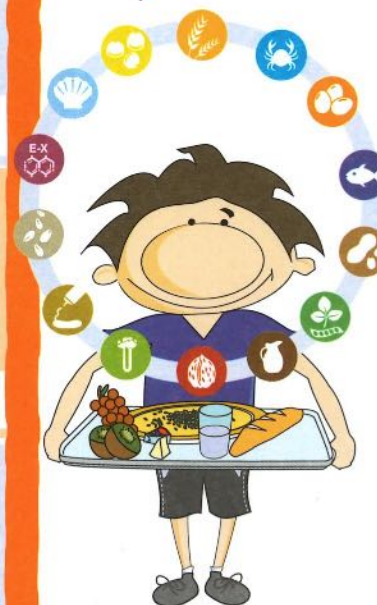


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

Sin Lentejas

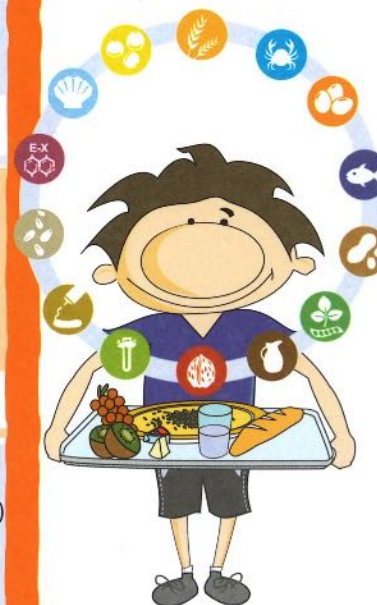
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana Merluza al horno con salteado thai Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo al horno con pimientos Fruta ECO	4 Hummus de zanahoria permitido Ensalada completa con atún Arroz al horno Fruta ECO	5 Ensalada fresca de temporada ECO Hervido de verduras Pavo al curry con cous cous Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata Tortilla de queso con tomate al horno Fruta ECO
Comida / Dinar	9 FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Longanizas con patatas 40g Fruta	11 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO Pizza margarita Fruta	12 FESTIVO	13 FESTIVO
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Hamburguesa completa con patatas Postre especial	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Lomo empanado casero con pisto Fruta	18 Tosta de queso Ensalada completa con atún y huevo Paella de pollo Fruta ECO	19 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO Tortilla de patata con tomate y albahaca Lácteo	20 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y queso Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro estofado con arroz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Salmón al horno con brócoli Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Lácteo	26 Chips de boniato Berenjenas al horno Pollo al horno con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas Tortilla francesa con queso Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con tomate y queso Tortilla de patatas Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Alitas de pollo con patatas Fruta			



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

DIABÉTICO



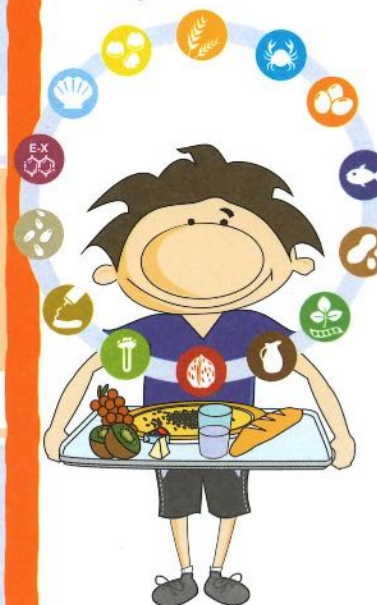
Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

LUNES / DILLUNS		MARTES / DIMARTS		MIÉRCOLES / DIMECRES		JUEVES / DIJOUS		VIERNES / DIVENDRES	
2		3		4		5		6	
Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana (120g) Merluza al horno con salteado de verduras Fruta		Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras (150g) Pollo al horno con pimientos Fruta ECO		Hummus de zanahoria Ensalada completa Arroz al horno (120g) Fruta ECO		Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas con verduras P/ECO (150g) Pavo al curry con cous cous (30g) Lácteo		Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata Tortilla de queso con tomate al horno (1p) Fruta ECO	
9		10		11		12		13	
FESTIVO		Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos (100g) Longanizas con patatas (30g) Fruta		Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO (150g) Pizza ingredientes permitidos (1p) Fruta		FESTIVO		FESTIVO	
16		17		18		19		20	
Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas y verduras Hamburguesa plancha con verduras Postre especial permitido		Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Lomo rebozado con pisto Fruta		Tosta de champiñones* Ensalada completa con atún y huevo Paella de pollo (120g) Fruta ECO		Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO (150g) Tortilla de patata con tomate y albahaca (1p) Lácteo		Ensalada fresca de temporada Caracolas integrales con tomate y queso (120g) Merluza al horno** con guisantes Fruta	
23		24		25		26		27	
Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g) Magro estofado con arroz (30g) Fruta		Ensalada fresca de temporada Pasta con verduras (120g) Salmón al horno con brócoli Fruta		Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) con fideos (100g) Cocido completo (patata 30g) Lácteo		Chips de boniato Lentejas con verduras (150g) Pollo al horno con patatas (30g) Fruta		Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas (120g) Tortilla francesa con queso (1p) Fruta	
30		31							
Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales con tomate y queso (120g) Tortilla de patatas Fruta		Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Alitas de pollo con patatas (30g) Fruta							

SIN FRUCTOSA/SORBITOL
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada permitida Pasta con aceite y champiñones Merluza al horno con endibias Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	3 Ensalada permitida Alubias (3 cuch) (sofrito especial) con jamón Pollo al horno con calabacín Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	4 Nachos con queso* Lechuga con huevo duro y atún Arroz con carne Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)	5 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas Pavo con salsa permitida con cous cous Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	6 Ensalada permitida Patatas con aceite y orégano Tortilla de queso con jamon serrano Yogur natural (sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	9 FESTIVO	10 Ensalada permitida Sopa con pasta Carne blanca con patatas Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	11 Ensalada permitida Garbanzos (3 cuch) (sofrito especial) con acelgas Panini permitido con jamon y queso Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	12 FESTIVO	13 FESTIVO
Comida / Dinar	16 Ensalada permitida Crema de calabacín Carne plancha con queso y patatas Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	17 Ensalada permitida Hervido de acelgas y patata Lomo empanado casero con champiñones Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	18 Tosta de champiñones* Lechuga con huevo duro y atún Arroz con pollo (sofrito especial) Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	19 Ensalada solo verduras frescas Alubias (3 cuch) (sofrito especial) con jamón Tortilla de patata con queso Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	20 Ensalada permitida Pasta con aceite y champiñones Merluza a la plancha con berenjena Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	23 Ensalada permitida Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con acelgas Magro estofado con arroz Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	24 Ensalada permitida Fideos con de champiñones (sofrito especial) Salmón al horno con berenjenas Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	25 Ensalada permitida Sopa (caldo solo ave) con pasta Pollo con patata Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	26 Chips de boniato Lentejas (3 cuch) (sofrito especial) con espinacas Pollo al horno con patatas Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	27 Ensalada permitida Arroz con acelgas (sofrito especial) Tortilla francesa con queso con jamon serrano Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)
Comida / Dinar	30 Ensalada permitida Pasta con aceite y champiñones Tortilla de patatas Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)	31 Ensalada permitida Crema de calabacín Alitas de pollo con patatas Yogur natural(sin azúcar, ni edulcorante)			

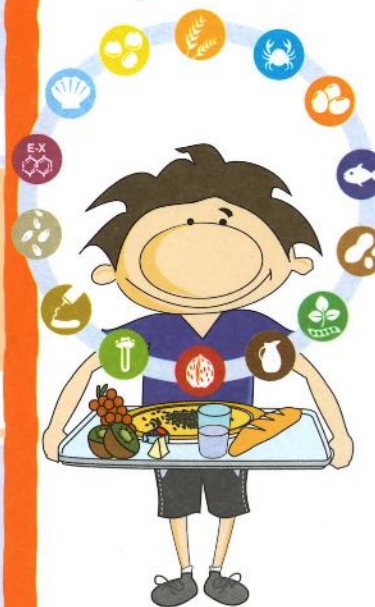


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

SIN PESCADO-MARISCO
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
2	Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana Came con salteado thai Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo al horno con pimientos Fruta ECO	4 Hummus de zanahoria Ensalada completa ingredientes permitidos Arroz al horno Fruta ECO	5 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas con verduras P/ECO Pavo al curry con cous cous Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata Tortilla de queso con tomate al horno Fruta ECO
9	FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Longanizas con patatas Fruta	11 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO Pizza margarita Fruta	12 FESTIVO	13 FESTIVO
16	Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Hamburguesa completa con patatas Postre especial	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Lomo empanado casero con pisto Fruta	18 Tosta de queso Ensalada completa (sin atún) Paella de pollo Fruta ECO	19 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO Tortilla de patata con tomate Lácteo	20 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y queso Came blanca plancha con guisantes Fruta
23	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Magro estofado con arroz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Came blanca al horno con brócoli Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Lácteo	26 Chips de boniato Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas Tortilla francesa con queso Fruta
30	Ensalada fresca de temporada Espaguetis con tomate y queso Tortilla de patatas Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Alitas de pollo con patatas Fruta			

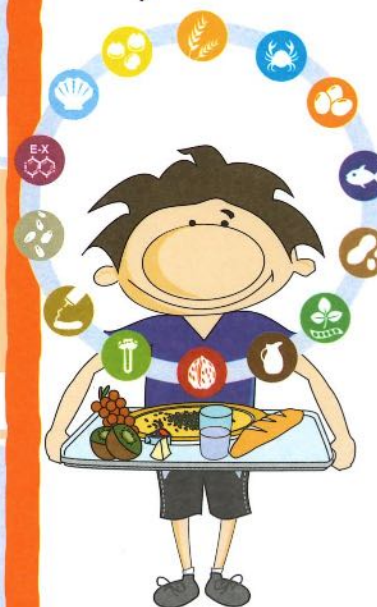


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

SIN FRUTOS SECOS
***solo condimentos permitidos

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana Merluza al horno con salteado thai Fruta	Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo al horno con pimientos Fruta ECO	Hummus de zanahoria Ensalada completa con atún Arroz al horno (embutidos permitidos) Fruta ECO	Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas con verduras P/ECO Pavo con salsa permitida con cous cous Lácteo	Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata Tortilla de queso con tomate al horno Fruta ECO
Comida / Dinar	9 FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Longanizas (sin frutos secos) con patatas Fruta	11 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO Pizza ingredientes permitidos Fruta	12 FESTIVO	13 FESTIVO
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Hamburguesa permitida con patatas Postre especial permitido	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Lomo empanado casero con pisto Fruta	18 Tosta de queso ** Ensalada completa con atún y huevo Paella de pollo Fruta ECO	19 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO Tortilla de patata con tomate Lácteo	20 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y queso Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Magro estofado** con arroz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Salmón al horno con brócoli Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) Came permitida con verduras y legumbres Lácteo	26 Chips de boniato Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas Lomo mediterráneo plancha con guarnición* Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con tomate y queso Tortilla de patatas Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Alitas de pollo con patatas Fruta			

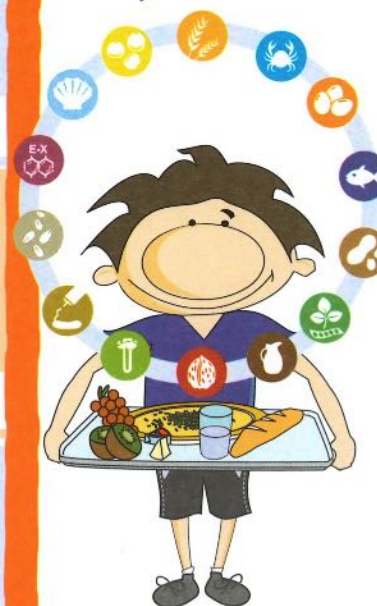


Els nostres menús s'elaboren seguint les directrius de la Guia dels menús en els menjadors escolars de la Generalitat Valenciana.

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

SIN LEGUMBRES

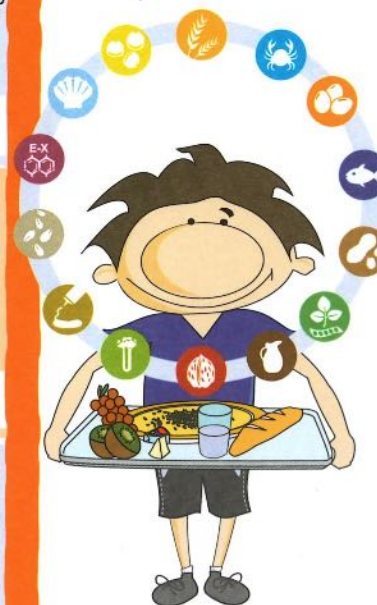
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana Merluza al horno con salteado thai Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Verduras frescas salteadas Pollo al horno con pimientos Fruta ECO	4 Nachos con queso Ensalada completa con atún Arroz con carne Fruta ECO	5 Ensalada fresca de temporada ECO Hervido de verduras Pavo con salsa permitida con arroz Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata Tortilla de queso con tomate al horno Fruta ECO
Comida / Dinar	9 FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa sin legumbres, pasta especial Carne blanca con patatas Fruta	11 Ensalada fresca de temporada ECO Crema de calabacín Pizza ingredientes permitidos Fruta	12 FESTIVO	13 FESTIVO
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Carne permitida con patatas Postre especial permitido	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras** Carne permitida empanada con pisto Fruta	18 Tosta de queso** Ensalada completa con atún y huevo Arroz con pollo y verduras Fruta ECO	19 Ensalada fresca de temporada ECO Espinacas salteadas Tortilla de patata con tomate Lácteo	20 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate y queso Merluza al horno con salteado de verduras Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Magro estofado** con arroz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Salmón al horno con brócoli Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa (caldo solo ave) sin legumbres, pasta especial Carne permitida con verduras y patata Lácteo	26 Chips de boniato Berenjenas al horno Pollo al horno con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con verduras (sin legumbres) Tortilla francesa con queso Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate y queso Tortilla de patatas ** Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema de zanahoria Alitas de pollo con patatas Fruta			



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) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

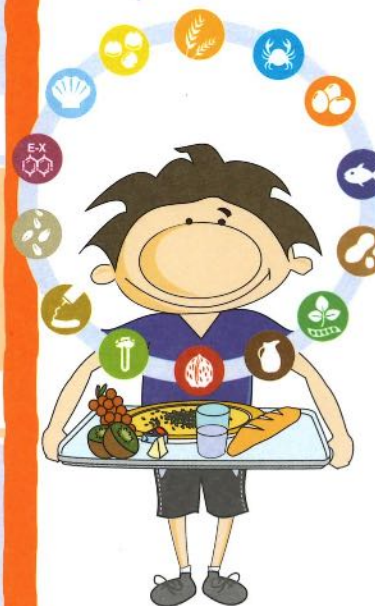
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
2	Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la italiana (sin lácteos) Carné con salteado thai Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo al horno con pimientos Fruta ECO	4 Hummus de zanahoria Ensalada completa (sin atún, sin huevo) Arroz al horno (embutidos permitidos) Fruta ECO	5 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas con verduras P/ECO Pavo con salsa permitida con cous cous Fruta	6 Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata** Carné blanca a la plancha con tomate al horno Fruta ECO
9	FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos con pasta especial Carné blanca con patatas Fruta	11 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO Pizza ingredientes permitidos Fruta	12 FESTIVO	13 FESTIVO
16	Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras (sin lácteos) Hamburguesa permitida con patatas Postre especial permitido	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Lomo, no lácteos, empanado (sin huevo) con pisto permitido Fruta	18 Tosta de champiñones* Ensalada completa (sin atún, sin huevo) Paella de pollo Fruta	19 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO Tortilla (harina garbanzos) de patata con tomate y albahaca Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate (sin queso) Carné blanca plancha con guisantes Fruta
23	Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Magro estofado** con arroz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Pasta especial con verduras Salmón** al horno con brócoli Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) con pasta especial Carné permitida con verduras y legumbres Fruta	26 Chips de boniato Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas Carné blanca a la plancha Fruta
30	Ensalada fresca de temporada Pasta especial con tomate (sin queso) Tortilla (harina de garbanzos) de patatas Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema guisantes (sin lácteos) Alitas de pollo con patatas Fruta			



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

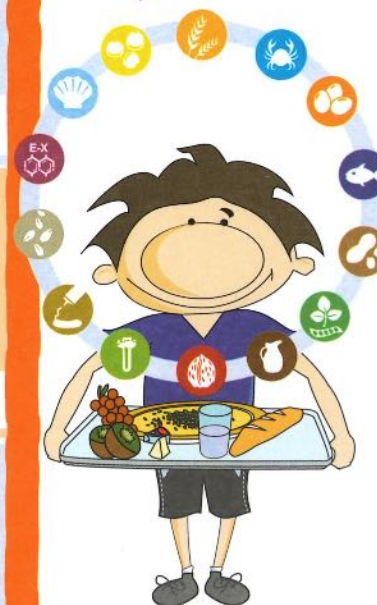
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la italiana (sin lácteos) Merluza al horno con salteado de verduras Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo al horno con pimientos Fruta ECO	4 Hummus de zanahoria Ensalada completa con atún Arroz al horno (embutidos permitidos) Fruta ECO	5 Ensalada fresca de temporada ECO Legumbres** con verduras P/ECO Pavo con salsa permitida con arroz Fruta	6 Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata Tortilla de jamón cocido con tomate al horno Fruta ECO
Comida / Dinar	9 FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Longanizas de pollo* con patatas Fruta	11 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO Pizza sin gluten ingredientes permitidos Fruta	12 FESTIVO	13 FESTIVO
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres permitidas y verduras (sin lácteos) Hamburguesa permitida en pan sin gluten con patatas Postre especial permitido	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Lomo, no lácteos, rebozado (maizena) con pisto Fruta	18 Tosta sin gluten de champiñones** Ensalada completa con atún y huevo Paella de pollo Fruta ECO	19 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO Tortilla de patata con tomate y albahaca Fruta	20 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con tomate (sin queso) Merluza al horno** con guisantes Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Legumbres** con verduras Magro estofado** con arroz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con verduras Salmón al horno con brócoli Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (embutidos permitidos) con fideos sin gluten Carné permitida con verduras y legumbres** Fruta	26 Chips de boniato Legumbres** con verduras Pollo al horno con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas Tortilla de jamón cocido Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con tomate (sin queso) Tortilla de patatas Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes (sin lácteos) Alitas de pollo con patatas Fruta			



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) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

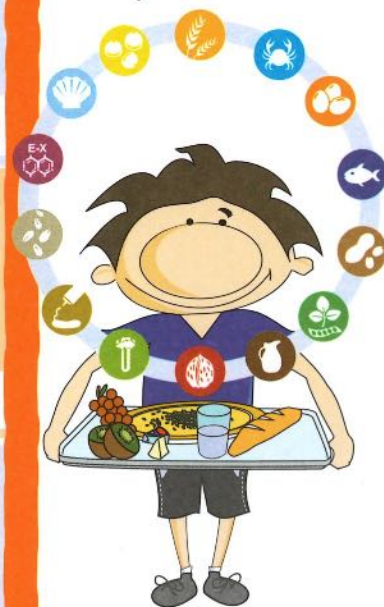
	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar	2 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana, sin queso Merluza al horno al horno con salteado thai Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Pollo al horno con pimientos Fruta ECO	4 Hummus de zanahoria Ensalada completa con atún Arroz al horno vegetal Fruta ECO	5 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas con verduras P/ECO Pavo a la plancha con cous cous Lácteo natural	6 Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata Tortilla de jamon cocido con tomate al horno Fruta ECO
Comida / Dinar	9 FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos Carne blanca a la plancha con patatas Fruta	11 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO Pizza vegetal ingredientes permitidos (1 porción) Fruta	12 FESTIVO	13 FESTIVO
Comida / Dinar	16 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Carne blanca plancha con patatas Lácteo natural	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Pollo plancha con pisto Fruta	18 Tosta de champiñones* Ensalada completa con atún y huevo Paella de pollo Fruta ECO	19 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO Tortilla de patata (1 porción) y tomate Lácteo natural	20 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate (sin queso) Merluza al horno con guisantes Fruta
Comida / Dinar	23 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Carne blanca estofada con verduras Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Salmón al horno con brócoli Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (caldo solo ave) Pollo con verduras y legumbres Lácteo natural	26 Tosta de tomate con especias Lentejas con verduras Pollo al horno con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas** Tortilla de jamon cocido Fruta
Comida / Dinar	30 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con tomate (sin queso) Tortilla de patatas Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Alitas de pollo con patatas Fruta			



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) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

DIABETES 5R HIDRATOS DE CARBONO



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) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
2 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana (180g 4R) Merluza al horno plancha con salteado thai Fruta(100gr 1R)	3 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras (150g 3R) Pollo al horno con pimientos Fruta (100gr 1R) Pan (20g 1R)	4 Hummus de zanahoria (50g 1R) Ensalada completa con atún Arroz al horno (120g 3R) Fruta ECO (100gr 1R)	5 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas con verduras P/ECO (150g 3R) Pavo al curry con cous cous (45g 1R) Lácteo desnatado (1R)	6 Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y patata (150g patata 3R) Tortilla de queso con tomate al horno Fruta ECO (100gr 1R) Pan (20g 1R)
9 FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos (100g 2R) Longanizas con patatas (70g 2R) Fruta(100gr 1R)	11 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO (100g 2R) Pizza margarita (80gr 2R) Fruta(100gr 1R)	12 FESTIVO	13 FESTIVO
16 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras (100g 2R) Hamburguesa completa en pan (40g 2R) Lácteo desnatado 1R	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras (100g patata 2R) Lomo a la plancha con pisto Fruta (100gr 1R) Pan (20g 2R)	18 Tosta (20g 1R) de queso Ensalada completa con atún y huevo Paella (120g 3R) Fruta ECO (100gr 1R)	19 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO (150g 3R) Tortilla de patata (120g 1R) y tomate Lácteo desnatado 1R	20 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y queso (135g 3R) Merluza al horno con guisantes (100g 1R) Fruta (100gr 1R)
23 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras (150g 3R) Magro estofado con arroz (40g 1R) Fruta(100gr 1R)	24 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras (150g 3R) Salmón al horno con brócoli Fruta(100gr 1R) Pan (20g 1R)	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (100g 2R) Carne de cocido con verduras, patata (50g 1R) y legumbres (50g 1R) Lácteo desnatado 1R	26 Chips de boniato (30g 1R) Lentejas con verduras (100g 2R) Pollo al horno con patatas (35g 1R) Fruta(100gr 1R)	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas (120g 3R) Tortilla francesa con queso Fruta(100gr 1R) Pan (20g 1R)
30 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con tomate y queso (135g 3R) Tortilla de patatas (120g 1R) Fruta (100gr 1R)	31 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes (200g 2R) Alitas de pollo con patatas (70 2R) Fruta (100gr 1R)			

Comida / Dinar

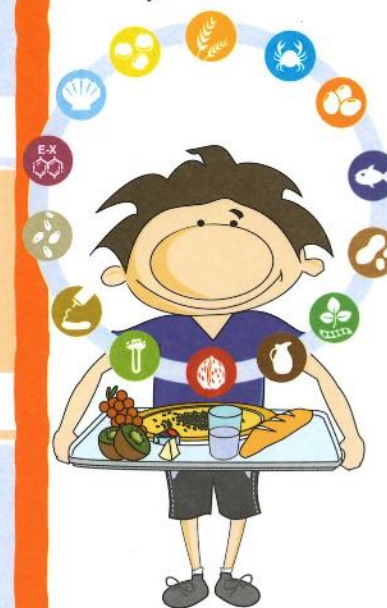
Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

Comida / Dinar

LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
2 Ensalada fresca de temporada Macarrones a la italiana Soja texturizada salteada con salteado thai Fruta	3 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Hamburguesa vegetal con pimientos Fruta	4 Hummus de zanahoria Ensalada completa (ingredientes permitidos) Arroz al horno vegetal Fruta ECO	5 Ensalada fresca de temporada ECO Lentejas con verduras P/ECO Cous cous con verduras Lácteo	6 Ensalada fresca de temporada ECO Guisado de verduras y legumbres** Tortilla de queso con tomate al horno Fruta ECO
9 FESTIVO	10 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con fideos (caldo verduras) Salchicha vegana con patatas Fruta	11 Ensalada fresca de temporada ECO Garbanzos con verduras P/ECO Pizza vegetal ingredientes permitidos Fruta	12 FESTIVO	13 FESTIVO
16 Ensalada fresca de temporada Crema de legumbres y verduras Hamburguesa completa vegetal con patatas Postre especial permitido	17 Ensalada fresca de temporada Hervido de verduras Empanado vegano con pisto Fruta	18 Tosta de queso Ensalada completa con huevo (sin atún) Paella de verduras y legumbres Fruta ECO	19 Ensalada fresca de temporada ECO Alubias con verduras ECO Tortilla de patata con tomate y albahaca Lácteo	20 Ensalada fresca de temporada Caracolas con tomate y queso Guisantes salteados con verduras Fruta
23 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albóndigas vegetales con arroz Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Fideos con verduras Empanado vegano con brócoli Fruta	25 Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido (caldo verduras) Cocido completo vegetal con legumbres Lácteo	26 Chips de boniato Lentejas con verduras Hamburguesa de vegetal con patatas Fruta	27 Ensalada fresca de temporada ECO Arroz con acelgas y legumbres Tortilla francesa con queso Fruta
30 Ensalada fresca de temporada Espaguetis con tomate y queso Tortilla de patatas Fruta	31 Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes Falafel de remolacha con patatas Fruta			



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) N° 1169/2011, disposem de la informació sobre al·lèrgens i substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en la nostra oferta gastronòmica. Poden consultar esta informació en cuina o en la direcció del centre.

OCTUBRE
2023
MENÚ BASAL

FRUITES DE TEMPORADA:

Pera, poma, banana i persimon

VALOR DIFERENCIAL



AL·LERGÒGENS



Avda. 1^o de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (València)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disposem de menús adaptats a l'edat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiaquia, etc. L'avaluació nutricional es basa en el grup d'edat. Els nostres menús es preparen d'acord amb les directrius de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La informació sobre els al·lèrgens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

2 Entrant Encisam, tomaca, olives i dacs MACARRONS INTEGRALS a la italiana (tomaca, formatge) Bombó de lluç al forn amb saltejat Fruita Carabasseta a la planxa Carn roja magra /Fruita KCAL 778,65 PROT 28,61g CA 203,24mg FE 6,46mg HDC 107,31g LIP 26,70g	3 Entrant Encisam, tomaca, carlota i olives Fesols blancs amb moniato Pollastre a la mel amb pimentó italià Fruita Carlota adobada amb pèsols Peix a la llima /Fruita KCAL 891,35 PROT 40,79g CA 171,55mg FE 7,57mg HDC 106,62g LIP 33,11g	4 Entrant Hummus de carlota Ensalada completa amb tonyina Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra) Fruita ECO Sopa de verdures Carn blanca /Fruita KCAL 781,14 PROT 29,24g CA 148,36mg FE 7,48mg HDC 106,81g LIP 26,79g	5 Entrant Amanida fresca ecològica Llenties amb verdures P/ECO Polit al curri amb cous cous Lacti Torrada gratinada de formatge i xampinyó Ou Fruita KCAL 886,17 PROT 47,23g CA 305,56mg FE 8,56mg HDC 97,70g LIP 36,07g	6 Entrant Amanida fresca ecològica Guisat de creïlles i verdures de temporada amb "majado" Truita de formatge amb tomaca grillé Fruita ECO Wok de verdures Sandvitx vegetal /Fruita KCAL 829,30 PROT 31,13g CA 657,95mg FE 6,89mg HDC 72,14g LIP 45,84g
9 Entrant Festiu Primer Segon Prostri Sopar KCAL PROT CA FE HDC LIP	10 Entrant Encisam, olives, dacs i tomaca Sopa d'au amb pasta Llonganisses amb creïlles Fruita Amanida completa Truita de xampinyons /Fruita KCAL 761,27 PROT 25,15g CA 127,86mg FE 4,95mg HDC 92,82g LIP 41,91g	11 Entrant Amanida fresca ecològica Cigrons amb verdures P/ECO Pizza margarida Fruita Taboule de couscous Peix al papillote /Fruita KCAL 904,13 PROT 35,78g CA 406,99mg FE 9,59mg HDC 133,28g LIP 25,22g	12 Entrant Festiu Primer Segon Prostri Sopar KCAL PROT CA FE HDC LIP	13 Entrant Festiu Primer Segon Prostri Sopar KCAL PROT CA FE HDC LIP
16 Entrant MENÚ ESPECIAL Encisam, tomaca, carlota i poma Crema festival de llegums Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa planxa) amb creïlles Postre especial Bròquil al vapor Carn blanca /Fruita KCAL 823,47 PROT 42,62g CA 338,95mg FE 9,33mg HDC 188,34g LIP 43,12g	17 Entrant Encisam, tomaca, carlota i cogombre Bullit valencià (Infantil: Puré de bullit) Escalopa de llim (empanat casolà) amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba) Fruita Albergínia gratinada al forn Hamburguesa de llegums /Fruita KCAL 774,83 PROT 25,24g CA 176,95mg FE 6,74mg HDC 90,20g LIP 45,25g	18 Entrant Tosta de ajoarriero Amanida completa amb tonyina, ou i olives Paella valenciana amb pollastre de camp Fruita ECO Quinoa amb espècies Peix blau Fruita KCAL 834,71 PROT 40,34g CA 160,32mg FE 6,05mg HDC 131,86g LIP 16,98g	19 Entrant Amanida fresca ecològica Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO Truita de creïlla amb tomaca en oli d'alfàbega Iogurt natural valencià Broquetes de verdures Carn blanca Fruita KCAL 779,76 PROT 28,51g CA 341,45mg FE 7,94mg HDC 87,40g LIP 35,27g	20 Entrant Encisam, tomaca, carlota i pimentó Caragols de mar amb verdures, tomaca i formatge Lluç a la provençal amb pèsols Fruita Bullit valencià Remenat de verdures Fruita KCAL 795,62 PROT 29,70g CA 192,45mg FE 5,62mg HDC 118,75g LIP 36,87g
23 Entrant Encisam, olives, dacs i tomaca Llenties estofades (carn magra, creïlla, ceba, carlota) Magre en salsa de bolets amb arròs pilaf Fruita Creïlles cuites Peix al papillote Fruita KCAL 959,11 PROT 53,94g CA 158,60mg FE 10,41mg HDC 89,91g LIP 42,38g	24 Entrant Encisam, tomaca, carlota i ceba Fideus a la cassola amb verdures de temporada Salmó al forn amb bròcoli al vapor Fruita Espinacs saltejats Carn d'au Fruita KCAL 799,06 PROT 32,49g CA 129,07mg FE 5,05mg HDC 120,32g LIP 40,20g	25 Entrant Amanida fresca ecològica Sopa d'olla (vedella, porc, au) amb verdures ECO Bullit complet (carn, cigrons, creïlla, verdures) amb pilota Iogurt Artesà Amanida de cogombre, tomata i formatge fresc Croquetes casolanes de llegums Fruita KCAL 882,32 PROT 59,30g CA 363,83mg FE 10,51mg HDC 109,84g LIP 31,80g	26 Entrant Amanida fresca ecològica Llenties a la jardineria amb poma Pollastre a la llima amb creïlles Fruita ECO Verdures saltejades amb arròs Peix blanc Fruita KCAL 889,70 PROT 42,30g CA 209,30mg FE 10,91mg HDC 117,54g LIP 26,02g	27 Entrant Amanida de verdures de temporada Arròs amb bledes Truita francesa amb formatge Fruita Crema de xampinyó Ous al plat Fruita KCAL 992,40 PROT 35,10g CA 422,00mg FE 7,81mg HDC 104,89g LIP 48,79g
30 Entrant Encisam, pimentó, tomaca i carlota Espaguetis integrals amb verdures, tomaca i formatge Truita de creïlla Fruita Graellada de verdures Carn magra de porc Fruita KCAL 662,43 PROT 23,75g CA 191,60mg FE 7,19mg HDC 109,71g LIP 15,25g	31 Entrant Amanida de verdures de temporada Crema de pèsols Aletes de pollastre/ Inf. Contracuixa amb creïlles Fruita Coliflor gratinada Peix a la llima Fruita KCAL 530,57 PROT 25,68g CA 92,79mg FE 3,78mg HDC 41,22g LIP 29,21g	Entrant Primer Segon Prostri Sopar KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant Primer Segon Prostri Sopar KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant Primer Segon Prostri Sopar KCAL PROT CA FE HDC LIP

OCTUBRE
2023
MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Pera, manzana, banana y persimón

VALOR DIFERENCIAL



ALÉRGENOS



Avd. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.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 conforme a las directrices de la "Guía de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

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.

2	Entrante	Lechuga, tomate, olivas y maíz	KCAL 779,65
	Primer	Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)	PROT 28,61g
	Segund	Bombón de merluza al horno con salteado thai	CA 203,24mg
	Pastre	Fruta	FE 6,46mg
	Cena	Calabacín a la plancha Carne roja magra /Fruta	HDC 107,31g
			LIP 26,70g

3	Entrante	Lechuga, tomate, zanahoria y olivas	KCAL 891,35
	Primer	Alubias arrocinas con boniato	PROT 40,79g
	Segund	Pollo a la miel con pimiento italiano	CA 171,55mg
	Pastre	Fruta	FE 7,57mg
	Cena	Zanahoria aliñada con guisantes Pescado al limón /Fruta	HDC 106,62g
			LIP 33,11g

4	Entrante	Hummus de zanahoria	KCAL 781,14
	Primer	Ensalada completa con atún	PROT 29,24g
	Segund	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)	CA 148,36mg
	Pastre	Fruta ECO	FE 7,48mg
	Cena	Sopa de verduras Carne blanca /Fruta	HDC 106,81g
			LIP 26,79g

5	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 886,17
	Primer	Lentejas con verduras P/ECO	PROT 47,23g
	Segund	Pavo al curry con cous cous	CA 305,56mg
	Pastre	Lácteo	FE 8,56mg
	Cena	Tosta gratinada de queso y champiñón Huevo Fruta	HDC 97,70g
			LIP 36,07g

6	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 829,30
	Primer	Guisado de patatas y verduras de temporada con majado	PROT 31,13g
	Segund	Tortilla de queso con tomate grillé	CA 657,95mg
	Pastre	Fruta ECO	FE 6,89mg
	Cena	Wok de verduras Sandwich vegetal /Fruta	HDC 72,14g
			LIP 45,84g

9	Entrante		KCAL
	Primer	Festivo	PROT
	Segund		CA
	Pastre		FE
	Cena		HDC
			LIP

10	Entrante	Lechuga, olivas, maíz y tomate	KCAL 761,27
	Primer	Sopa de ave con fideos	PROT 25,15g
	Segund	Longanizas con patatas	CA 127,86mg
	Pastre	Fruta	FE 4,95mg
	Cena	Ensalada completa Tortilla de champiñones /Fruta	HDC 92,82g
			LIP 41,91g

11	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 904,13
	Primer	Garbanzos con verduras P/ECO	PROT 35,78g
	Segund	Pizza margarita	CA 406,99mg
	Pastre	Fruta	FE 9,59mg
	Cena	Tabulé de couscous Pescado al papillote /Fruta	HDC 133,28g
			LIP 25,22g

12	Entrante		KCAL
	Primer	Festivo	PROT
	Segund		CA
	Pastre		FE
	Cena		HDC
			LIP

13	Entrante		KCAL
	Primer	Festivo	PROT
	Segund		CA
	Pastre		FE
	Cena		HDC
			LIP

16	Entrante	Lechuga, tomate, zanahoria y manzana	KCAL 823,47
	Primer	Crema festival de legumbres	PROT 42,62g
	Segund	Hamburguesa completa (Infantil: Hamburguesa plancha) con patatas	CA 338,95mg
	Pastre	Postre especial	FE 9,33mg
	Cena	Brócoli al vapor Carne blanca /Fruta	HDC 188,34g
			LIP 43,12g

17	Entrante	Lechuga, tomate, zanahoria y pepino	KCAL 774,83
	Primer	Hervido valenciano (Infantil: Puré de hervido)	PROT 25,24g
	Segund	Escalope de lomo (empanado casero) con pisto (pimiento, tomate, cebolla)	CA 176,95mg
	Pastre	Fruta	FE 6,74mg
	Cena	Berenjena gratinada al horno Hamburguesa de legumbres /Fruta	HDC 90,20g
			LIP 45,25g

18	Entrante	Tosta de ajoarriero	KCAL 834,71
	Primer	Ensalada completa con atún, huevo y aceitunas	PROT 40,34g
	Segund	Paella valenciana con pollo de campo	CA 160,32mg
	Pastre	Fruta ECO	FE 6,05mg
	Cena	Quinoa con especias Pescado azul Fruta	HDC 131,86g
			LIP 16,98g

19	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 779,76
	Primer	Alubias blancas con verduras - P/ECO	PROT 28,51g
	Segund	Tortilla de patata con tomate en aceite de albahaca	CA 341,45mg
	Pastre	Yogur natural valenciano	FE 5,62mg
	Cena	Brochetas de verduras Carne blanca Fruta	HDC 87,40g
			LIP 35,27g

20	Entrante	Lechuga, tomate, zanahoria y pimiento	KCAL 795,62
	Primer	Caracolas con verduras, tomate y queso	PROT 29,70g
	Segund	Merluza a la provenzal con guisantes	CA 192,45mg
	Pastre	Fruta	FE 5,62mg
	Cena	Hervido valenciano Revuelto de verduras Fruta	HDC 118,75g
			LIP 36,87g

23	Entrante	Lechuga, olivas, maíz y tomate	KCAL 959,11
	Primer	Lentejas estofadas (magro de cerdo, patata, cebolla, zanahoria)	PROT 53,94g
	Segund	Magro en salsa de setas con arroz pilaf	CA 158,60mg
	Pastre	Fruta	FE 5,05mg
	Cena	Patatas cocidas Pescado al papillote Fruta	HDC 89,91g
			LIP 42,38g

24	Entrante	Lechuga, tomate, zanahoria y cebolla	KCAL 799,06
	Primer	Fideos a la cazuela con verduras de temporada	PROT 32,49g
	Segund	Salmon al horno con brócoli al vapor	CA 129,07mg
	Pastre	Fruta	FE 5,05mg
	Cena	Espinacas salteadas Carne de ave Fruta	HDC 120,32g
			LIP 40,20g

25	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 882,32
	Primer	Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ECO	PROT 59,30g
	Segund	Cocido completo (carne, garbanzos, patata, verduras) con pelota	CA 363,83mg
	Pastre	Yogur Artesano	FE 10,51mg
	Cena	Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Croquetas caseras de legumbres Fruta	HDC 109,84g
			LIP 31,80g

26	Entrante	Ensalada fresca ecológica	KCAL 889,70
	Primer	Lentejas a la jardinera con manzana	PROT 42,30g
	Segund	Pollo al limón con patatas	CA 209,30mg
	Pastre	Fruta ECO	FE 10,91mg
	Cena	Verduras salteadas con arroz Pescado blanco Fruta	HDC 117,54g
			LIP 26,02g

27	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 992,40
	Primer	Arroz con acelgas	PROT 35,10g
	Segund	Tortilla francesa con queso	CA 422,00mg
	Pastre	Fruta	FE 7,81mg
	Cena	Crema de champiñón Huevos al plato Fruta	HDC 104,89g
			LIP 48,79g

30	Entrante	Lechuga, pimiento, tomate y zanahoria	KCAL 662,43
	Primer	Espaguetis integrales con verduras, tomate y queso	PROT 23,75g
	Segund	Tortilla de patata	CA 191,60mg
	Pastre	Fruta	FE 7,19mg
	Cena	Parrillada de verduras Carne magra de cerdo Fruta	HDC 109,71g
			LIP 15,25g

31	Entrante	Ensalada de verduras de temporada	KCAL 530,57
	Primer	Crema de guisantes	PROT 25,68g
	Segund	Alitas de pollo/ Inf. Contramuslo con patatas	CA 92,79mg
	Pastre	Fruta	FE 3,78mg
	Cena	Coliflor gratinada Pescado al limón Fruta	HDC 41,22g
			LIP 29,21g

	Entrante		KCAL
	Primer		PROT
	Segund		CA
	Pastre		FE
	Cena		HDC
			LIP

	Entrante		KCAL
	Primer		PROT
	Segund		CA
	Pastre		FE
	Cena		HDC
			LIP

	Entrante		KCAL
	Primer		PROT
	Segund		CA
	Pastre		FE
	Cena		HDC
			LIP