

OCTUBRE 2026
MENÚ ROTATIVO

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera,
Mandarina y Banana

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 por integral un día o 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	1	Hummus de zanahoria	KCAL
Primero	2	Ensalada completa con caballa y huevo duro	786,91
Segundo	3	Arroz con pollo	35,95g
Postre	4	Fruta	180,29mg
Cena	5	Calabacín a la plancha	6,90mg
	6	Carne blanca /Fruta	100,22g
	7		26,98g

Entrante	2	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	3	Lentejas con verduras P/ECO	749,12
Segundo	4	Lomo de cerdo a la plancha con pisto	35,24g
Postre	5	Fruta ECO	169,79mg
Cena	6	Brochetas de verduras	9,83mg
	7	Pescado al papillote /Fruta	95,48g
	8		36,92g

Entrante	5	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	6	Espaguetis integrales a la napolitana	720,40
Segundo	7	Merluza a la marinera	33,06g
Postre	8	Fruta	242,30mg
Cena	9	Ensalada completa	6,49mg
	10	Carne blanca /Fruta	97,10g
	11		22,33g

Entrante	6	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	7	Huevos al gratén (bechamel, tomate y queso)	673,71
Segundo	8	Potaje de garbanzos con espinacas	36,82g
Postre	9	Yogur	469,44mg
Cena	10	Brócoli al vapor	9,67mg
	11	Tortilla de patata /Fruta	140,13g
	12		31,36g

Entrante	7	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	8	Arroz de otoño (setas, calabaza y magro)	1042,96
Segundo	9	Fajita vegetal con queso	67,69g
Postre	10	Fruta ECO	278,59mg
Cena	11	Crema de zanahoria	6,86mg
	12	Carne roja magra /Fruta	140,87g
	13		34,43g

Entrante	8	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	9	Alubias blancas a la jardinera	687,20
Segundo	10	Boeuf bourguignon	36,99g
Postre	11	Fruta	219,68mg
Cena	12	Alcachofas salteadas	9,83mg
	13	Huevo /Fruta	90,96g
	14		19,54g

Entrante	9	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	10	Sopa minestrone con verduras ECO	797,55
Segundo	11	Pollo a la miel con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado)	37,50g
Postre	12	Fruta	162,76mg
Cena	13	Judías verdes salteadas	5,21mg
	14	Pescado al limón /Fruta	78,22g
	15		36,60g

Entrante	12	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	13	Festivo	775,07
Segundo	14		35,33g
Postre	15		325,02mg
Cena	16		6,92mg
	17		91,34g
	18		27,75g

Entrante	13	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	14	Crema dubarry (coliflor y alubias) con tostones integrales	775,07
Segundo	15	Goulash de pavo con patatas	35,33g
Postre	16	Yogur	325,02mg
Cena	17	Wok de verduras	6,92mg
	18	Pescado blanco /Fruta	91,34g
	19		27,75g

Entrante	14	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	15	Sopa de cocido	760,85
Segundo	16	Cocido completo	45,63g
Postre	17	Fruta	195,54mg
Cena	18	Tosta de verduras gratinadas	8,84mg
	19	Huevo /Fruta	101,82g
	20		30,26g

Entrante	15	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	16	Arroz brut	614,28
Segundo	17	Calamares en salsa (Infantil: Merluza en salsa)	25,75g
Postre	18	Fruta ECO	166,18mg
Cena	19	Crema de puerros	4,44mg
	20	Carne roja magra /Fruta	63,24g
	21		28,67g

Entrante	16	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	17	Coca de verduras gratinada	803,74
Segundo	18	Lentejas al toque de curry con leche de coco P/ECO	26,16g
Postre	19	Fruta	187,46mg
Cena	20	Calabacín a la plancha	7,92mg
	21	Pescado al limón /Fruta	91,43g
	22		37,95g

Entrante	19	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	20	Macarrones integrales en salsa de calabaza	725,30
Segundo	21	Salmón al horno con brócoli	27,67g
Postre	22	Fruta	165,03mg
Cena	23	Escalivada	6,41mg
	24	Carne blanca /Fruta	96,33g
	25		26,75g

Entrante	20	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	21	Garbanzos con verduras	827,77
Segundo	22	Tortilla paisana con queso fresco	31,49g
Postre	23	Fruta	296,23mg
Cena	24	Chips de boniato al horno	5,58mg
	25	Pescado blanco /Fruta	105,08g
	26		28,29g

Entrante	21	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	22	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	827,82
Segundo	23	Crunch de atún	39,61g
Postre	24	Fruta ECO	110,70mg
Cena	25	Calabaza y patata	5,58mg
	26	Carne de ave /Fruta	105,08g
	27		28,29g

Entrante	22	HALLOWEEN	KCAL
Primero	23	Cementerio de hummus de remolacha	885,98
Segundo	24	Arroz negro de halloween	39,25g
Postre	25	Alitas de murciélago con huevos de dragón	155,42mg
Cena	26	Calabaza asada	5,93mg
	27	Menestra salteada	108,92g
	28	Revuelto de ajos tiernos /Fruta	33,76g

Entrante	23	Hummus de garbanzos	KCAL
Primero	24	Ensalada completa con sardinilla	801,25
Segundo	25	Lasaña con boloñesa vegetal	45,66g
Postre	26	Fruta	354,88mg
Cena	27	Crema de verduras	7,45mg
	28	Pescado azul /Fruta	125,84g
	29		29,46g

Entrante	26	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	27		PROT
Segundo	28		CA
Postre	29		FE
Cena	30		HDC
			LIP

Entrante	27	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	28		PROT
Segundo	29		CA
Postre	30		FE
Cena			HDC
			LIP

Entrante	28	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	29		PROT
Segundo	30		CA
Postre			FE
Cena			HDC
			LIP

Entrante	29	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero	30		PROT
Segundo			CA
Postre			FE
Cena			HDC
			LIP

Entrante	30	Buffet de ensaladas	KCAL
Primero			PROT
Segundo			CA
Postre			FE
Cena			HDC
			LIP

OCTOBRE 2026
MENU BASALE

FRUITS DE SAISON:

Pomme, Poire,
Mandarine et Banane

VALEUR DIFFÉRENCIANTE



ALLERGÈNES



Avda. 1^{er} 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

Nous avons des menus adaptés à l'âge des enfants, aux régimes alimentaires, aux allergies, à la maladie coeliaque, etc. L'évaluation nutritionnelle est basée sur le groupe d'âge. Nos menus sont préparés conformément à la réglementation du BOIB RD 39/2019 du 17 mai sur la promotion du régime méditerranéen dans les centres éducatifs et de santé des îles Baléares.

Des informations sur les allergènes sont disponibles en cuisine et à la direction du centre. Du pain complet sera distribué un jour par semaine.

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	