

Avril - 2026 LFIM - MENU GUARDERIA

FRUITS DE SAISON:

Banane, Pomme, Poire
Fraise, Orange

*Le menu comprend 1 portion de

1	E	KCAL	FROT
1 ^o	Férié	CA	FE
2 ^o		HDC	LIP
P			
S			

6	E	KCAL	FROT
1 ^o	Férié	CA	FE
2 ^o		HDC	LIP
P			
S			

13	E	KCAL	FROT
1 ^o	Houmous	611,28	35,09g
2 ^o	Pâtes à l'italienne (légumes frais, tomate et fromage)	352,31mg	96,55g
P	Merlu au four avec salade de légumes frais	6,58mg	22,51g
S	Fruits et produits laitiers		

20	E	KCAL	FROT
1 ^o	Salade du jour	762,53	37,80g
2 ^o	Lentilles au riz	457,52mg	100,41g
P	Panini de légumes au fromage avec fromage cottage	100,41g	23,47g
S	Fruits et produits laitiers		

27	E	KCAL	FROT
1 ^o	Salade du jour	796,23	36,42g
2 ^o	Spirales au pesto de brocoli	533,43mg	4,21mg
P	Merlu aux herbes de provence aux légumes sautés	99,90g	41,78g
S	Fruits et produits laitiers		

VALEUR DIFFÉRENTIELLE



ALLERGÈNES



Avda. 1^o 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 disposons de menus adaptés à l'âge des enfants, régimes, allergies, maladie coeliaque, etc. L'évaluation nutritionnelle est basée sur le groupe d'âge. Nos Menus sont préparés conformément au "Guide de menus des cantines scolaires" de la Generalitat Valenciana.

L'information sur les allergènes est disponible dans la cuisine et dans la direction du centre. Un fois par semaine, on servira du pain complet.

Abril - 2026 LFIM - MENU GUARDERIA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón, Naranja

*El menú incluye 1 ración de pan

1	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
2	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
3	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP

6	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
7	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
8	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
9	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
10	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP

13	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
14	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
15	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
16	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
17	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP

20	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
21	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
22	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
23	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
24	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP

27	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
28	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
29	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
30	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



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, celiacía, 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 menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

Avril - 2026 LFIM - MENU ENFANT

FRUITS DE SAISON:

Banane, Pomme, Poire
Fraise, Orange

*Le menu comprend 1 portion de

1	E	KCAL	PROT
1 ^o	Férié	CA	FE
2 ^o		HDC	LIP
P			
S			

6	E	KCAL	PROT
1 ^o	Férié	CA	FE
2 ^o		HDC	LIP
P			
S			

13	E	KCAL	PROT
1 ^o	Houmous	611,28	35,09g
2 ^o	Pâtes à l'italienne (légumes frais, tomate et fromage)	352,31mg	96,55g
P	Merlu au four avec salade de légumes frais	6,58mg	22,51g
S	Fruits et produits laitiers		

20	E	KCAL	PROT
1 ^o	Salade du jour	762,53	37,80g
2 ^o	Lentilles au riz	457,52mg	100,41g
P	Panini de légumes au fromage avec fromage cottage	100,41g	23,47g
S	Fruits et produits laitiers		

27	E	KCAL	PROT
1 ^o	Salade du jour	796,23	36,42g
2 ^o	Spirales au pesto de brocoli	533,43mg	4,21mg
P	Merlu aux herbes de provence aux légumes sautés	99,90g	41,78g
S	Fruits et produits laitiers		

VALEUR DIFFÉRENTIELLE



ALLERGÈNES



Avda. 1^o 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 disposons de menus adaptés à l'âge des enfants, régimes, allergies, maladie coeliaque, etc. L'évaluation nutritionnelle est basée sur le groupe d'âge. Nos Menus sont préparés conformément au "Guide de menus des cantines scolaires" de la Generalitat Valenciana.

L'information sur les allergènes est disponible dans la cuisine et dans la direction du centre. Un fois par semaine, on servira du pain complet.

Abril - 2026 LFIM - MENU INFANTIL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón, Naranja

*El menú incluye 1 ración de pan

1	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Festivo						
2º							
P							
S							

6	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Festivo						
2º							
P							
S							

13	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Hummus de garbanzos	611,28		35,09g			
2º	Caracolas a la italiana	352,31mg					
P	Merluza al horno con ensalada	6,58mg		96,55g			22,51g
S	Sopa de verduras						
14	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada de verduras de temporada	638,72		31,23g			
2º	Lentejas con verduras	302,86mg					
P	Tortilla de patata con queso fresco	7,47mg		77,92g			22,04g
S	Espárragos con jamón						
15	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada de verduras de temporada	601,88		32,62g			
2º	Sopa de estrellas	200,64mg					
P	Pollo deshuesado con maíz salteado	3,83mg		65,40g			34,22g
S	Menestra salteada						
16	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada de verduras de temporada	780,84		31,83g			
2º	Arroz de secreto, calabaza y setas	151,75mg					
P	Albóndigas de pescado con salsa y verduras	3,73mg		186,51g			44,40g
S	Espárragos con jamón						
17	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada fresca ecológica	770,26		38,85g			
2º	Potaje de garbanzos P/ECO	377,76mg					
P	Estofado de ternera con puré de parmentier	10,48mg		94,55g			25,90g
S	Judías verdes salteadas						

20	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada de verduras de temporada	762,53		37,80g			
2º	Lentejas con arroz	457,52mg					
P	Panini vegetal con queso con queso requesón	7,52mg		100,41g			23,47g
S	Tosta de hummus						
21	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Jornada Gastronómica Marroquí Ensalada marroquí	1012,47		61,09g			
2º	Cous cous al estilo marroquí	231,04mg					
P	Pollo en salsa	6,56mg		104,96g			57,15g
S	Chips de boniato al horno						
22	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada de verduras de temporada	846,60		31,17g			
2º	Espaguetis integrales a la carbonara	347,10mg					
P	Gallineta a la marinera	6,94mg		96,80g			36,61g
S	Guisantes con cebolla y jamón						
23	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada de verduras de temporada	1043,66		44,56g			
2º	Puré de alubias	340,70mg					
P	Goulash de pavo con arroz pilaf integral	9,04mg		138,37g			32,74g
S	Menestra salteada						
24	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Hummus de zanahoria	800,07		35,15g			
2º	Ensalada con huevo	327,98mg					
P	Paella mixta	5,81mg		98,61g			29,11g
S	Mazorca de maíz con sal						

27	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada de verduras de temporada	796,23		36,42g			
2º	Espirales al pesto de brócoli	533,43mg					
P	Merluza a la provenzal con salteado de verduras	11,21mg		99,90g			41,78g
S	Espinacas con bechamel						
28	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada de verduras de temporada	837,70		37,02g			
2º	Lentejas a la hortelana	290,99mg					
P	Revuelto de patatas con setas	9,97mg		103,73g			30,83g
S	Escalivada con tostas						
29	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada de verduras de temporada	844,82		24,30g			
2º	Crema de calabacín	401,97mg					
P	Hachis parmentier (gratinado de carne y patatas)	4,28mg		80,68g			47,47g
S	Quinoa con especias						
30	E	KCAL	FROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada de verduras de temporada	883,76		52,42g			
2º	Arroz de verduras	193,19mg					
P	Magro en salsa con maíz salteado	6,04mg		188,36g			46,37g
S	Mazorca de maíz con sal						

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



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 conforme a las directrices de la "Guía de menús de menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

1	E	KCAL	E	KCAL	2	E	KCAL	3	E	KCAL	
	1 ^o	PROT	1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT	
	2 ^o	CA	2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA	
	P	FE	P	FE		P	FE		P	FE	
		HDC		HDC			HDC			HDC	
		LIP		LIP			LIP			LIP	
S			S			S			S		

6	E	KCAL	7	E	KCAL	8	E	KCAL	9	E	KCAL	10	E	KCAL
	1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT
	2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA
	P	FE		P	FE		P	FE		P	FE		P	FE
		HDC			HDC			HDC			HDC			HDC
		LIP			LIP			LIP			LIP			LIP
S			S			S			S			S		

13	E	KCAL	14	E	KCAL	15	E	KCAL	16	E	KCAL	17	E	KCAL
	1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT
	2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA
	P	FE		P	FE		P	FE		P	FE		P	FE
		HDC			HDC			HDC			HDC			HDC
		LIP			LIP			LIP			LIP			LIP
S			S			S			S			S		

20	E	KCAL	21	E	KCAL	22	E	KCAL	23	E	KCAL	24	E	KCAL
	1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT
	2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA
	P	FE		P	FE		P	FE		P	FE		P	FE
		HDC			HDC			HDC			HDC			HDC
		LIP			LIP			LIP			LIP			LIP
S			S			S			S			S		

27	E	KCAL	28	E	KCAL	29	E	KCAL	30	E	KCAL		E	KCAL
	1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT
	2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA
	P	FE		P	FE		P	FE		P	FE		P	FE
		HDC			HDC			HDC			HDC			HDC
		LIP			LIP			LIP			LIP			LIP
S			S			S			S			S		

Avril - 2026 LFIM-MENU
PRIMAIRE-COLLÈGE-LYCÉE

FRUITS DE SAISON:

Banane, Pomme, Poire
Fraise, Orange

*Le menu comprend 1 portion de

VALEUR DIFFÉRENTIELLE



ALLERGÈNES



Avda. 1^o 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 disposons de menus adaptés à l'âge des enfants, régimes, allergies, maladie coeliaque, etc. L'évaluation nutritionnelle est basée sur le groupe d'âge. Nos Menus sont préparés conformément au "Guide de menus des cantines scolaires" de la Generalitat Valenciana.

L'information sur les allergènes est disponible dans la cuisine et dans la direction du centre. Un fois par semaine, on servira du pain complet.

1	E	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Festivo						
2º							
P							
S							

6	E	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Festivo						
2º							
P							
S							

Abril - 2026 LFIM-MENU
PRIMAIRE-COLLÈGE-LYCÉE

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera
Fresón, Naranja

*El menú incluye 1 ración de pan

13	E	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Hummus de garbanzos con picos de pan 854,78 Caracolas a la italiana 38,60g Rodaja de merluza con ensalada 6,54mg Fruta y lácteo 35,84g						
2º	Sopa de verduras Came blanca magra /Fruta						
P							
S							

20	E	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	DÍA VERDE Ensalada de verduras de temporada 762,53 Lentejas con arroz 37,80g Panini vegetal con queso con queso requesón 7,52mg Fruta y lácteo 100,41g Fruta y lácteo 23,47g						
2º	Tosta de hummus Huevos revueltos con champiñones y jamón						
P							
S							

27	E	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
1º	Ensalada de verduras de temporada 796,23 Espirales al pesto de brócoli 36,42g Merluza a la provenzal con salteado de verduras 533,43mg Fruta y lácteo 41,78g						
2º	Espinacas con bechamel Carne magra de cerdo /Fruta						
P							
S							

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



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 conforme a las directrices de la "Guía de menús de menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.



1	E	KCAL	E	KCAL	2	E	KCAL	3	E	KCAL	
	1 ^o	PROT	1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT	
	2 ^o	CA	2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA	
	P	FE	P	FE		P	FE		P	FE	
		HDC		HDC			HDC			HDC	
		LIP		LIP			LIP			LIP	
S			S			S			S		

6	E	KCAL	7	E	KCAL	8	E	KCAL	9	E	KCAL	10	E	KCAL
	1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT
	2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA
	P	FE		P	FE		P	FE		P	FE		P	FE
		HDC			HDC			HDC			HDC			HDC
		LIP			LIP			LIP			LIP			LIP
S			S			S			S			S		

13	E	KCAL	14	E	KCAL	15	E	KCAL	16	E	KCAL	17	E	KCAL
	1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT
	2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA
	P	FE		P	FE		P	FE		P	FE		P	FE
		HDC			HDC			HDC			HDC			HDC
		LIP			LIP			LIP			LIP			LIP
S			S			S			S			S		

20	E	KCAL	21	E	KCAL	22	E	KCAL	23	E	KCAL	24	E	KCAL
	1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT
	2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA
	P	FE		P	FE		P	FE		P	FE		P	FE
		HDC			HDC			HDC			HDC			HDC
		LIP			LIP			LIP			LIP			LIP
S			S			S			S			S		

27	E	KCAL	28	E	KCAL	29	E	KCAL	30	E	KCAL		E	KCAL
	1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT		1 ^o	PROT
	2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA		2 ^o	CA
	P	FE		P	FE		P	FE		P	FE		P	FE
		HDC			HDC			HDC			HDC			HDC
		LIP			LIP			LIP			LIP			LIP
S			S			S			S			S		

Avril - 2026 LFIM-MENU
PRIMAIRE-COLLÈGE-LYCÉE-2^oOP

FRUITS DE SAISON:
Banane, Pomme, Poire
Fraise, Orange

*Le menu comprend 1 portion de

VALEUR DIFFÉRENTIELLE



ALLERGÈNES



Avda. 1^o 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 disposons de menus adaptés à l'âge des enfants, régimes, allergies, maladie coeliaque, etc. L'évaluation nutritionnelle est basée sur le groupe d'âge. Nos Menus sont préparés conformément au "Guide de menus des cantines scolaires" de la Generalitat Valenciana.

L'information sur les allergènes est disponible dans la cuisine et dans la direction du centre. Un fois par semaine, on servira du pain complet.

1	E	KCAL	E	KCAL	2	E	KCAL	3	E	KCAL
1º	Festivo	PROT	1º	Festivo	1º	Festivo	PROT	1º	Festivo	PROT
2º		CA	2º		2º		CA	2º		CA
P		FE	P		P		FE	P		FE
S		HDC	S		S		HDC	S		HDC
		LIP					LIP			LIP

6	E	KCAL	7	E	KCAL	8	E	KCAL	9	E	KCAL	10	E	KCAL
1º	Festivo	PROT	1º	Festivo	PROT	1º	Festivo	PROT	1º	Festivo	PROT	1º	Festivo	PROT
2º		CA	2º		CA	2º		CA	2º		CA	2º		CA
P		FE	P		FE	P		FE	P		FE	P		FE
S		HDC	S		HDC	S		HDC	S		HDC	S		HDC
		LIP			LIP			LIP			LIP			LIP

13	E	KCAL	14	E	KCAL	15	E	KCAL	16	E	KCAL	17	E	KCAL
1º	Hummus de garbanzos con picos de pan Guisantes salteados con bacon	932,89 43,56g	1º	DÍA VERDE Ensalada de verduras de temporada Risotto de verduras	716,15 15,83g	1º	Ensalada de verduras de temporada Menestra de verduras	551,30 28,48g	1º	Ensalada de verduras de temporada Ensalada California	623,49 44,94g	1º	Ensalada fresca ecológica Poke bowl	793,96 31,69g
2º	Chuleta de pavo al ajillo Pimientos de piquillo	232,13mg 7,33mg 70,56g	2º	Verduras en tempura con salsa romescu	241,22mg 3,41mg	2º	Atún en salsa de soja con verduras	208,83mg 3,71mg	2º	Burrito mexicano	325,28mg 3,49mg	2º	Fingers de pescado con patatas	217,95mg 4,50mg
P	Fruta y lácteo	51,72g	P	Fruta y lácteo	90,15g 32,30g	P	Fruta y lácteo	31,31g 34,44g	P	Fruta y postre especial	152,58g 36,24g	P	Fruta y lácteo	94,51g 31,76g
S	Sopa de verduras Carne blanca magra /Fruta		S	Espárragos con jamón Lomo adobado con patata al horno /Fruta		S	Menestra salteada Merluza al horno con pisto casero /Fruta		S	Espárragos con jamón Brochetas de pavo /Fruta		S	Judías verdes salteadas Revuelto de verduras /Fruta	

20	E	KCAL	21	E	KCAL	22	E	KCAL	23	E	KCAL	24	E	KCAL
1º	DÍA VERDE Ensalada de verduras de temporada	634,98	1º	Jornada Gastronómica Marroquí Ensalada marroquí	1184,59	1º	Ensalada de verduras de temporada Crema de zanahoria y curry	653,64 36,43g	1º	Ensalada de verduras de temporada Parmigiana de calabacín	590,43 29,45g	1º	Hummus de zanahoria Brócoli gratinado	864,70 37,05g
2º	Escalivada casera	23,74g 402,01mg	2º	Harira Marroquí	66,48g 322,66mg	2º	Pechuga villaroy (empanado casero) con patatas	3,87mg 45,90g	2º	Bacalao gratinado al ajoaceite con verduras	553,99mg 3,70mg	2º	Ternera en salsa con cebolla	361,78mg 7,20mg
P	Tortilla paisana con queso manchego	4,34mg 39,38g	P	Caballa en escabeche	7,73mg 95,50g	P	Fruta y bizcocho de almendras	45,90g 71,01g	P	Fruta y lácteo	56,54g 27,32g	P	Fruta y lácteo	65,21g 50,66g
S	Fruta y lácteo	42,24g	S	Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta		S	Guisantes con cebolla y jamón Albóndigas de pollo /Fruta		S	Menestra salteada Pescado al limón /Fruta		S	Mazorca de maíz con sal Brochetas de pavo /Fruta	

27	E	KCAL	28	E	KCAL	29	E	KCAL	30	E	KCAL		E	KCAL	
1º	Ensalada de verduras de temporada	646,94	1º	DÍA VERDE Ensalada de verduras de temporada	727,95	1º	Ensalada de verduras de temporada Alcachofas con jamón	832,78 31,24g	1º	Ensalada de verduras de temporada Espinacas al gratén	860,11 32,81g		1º		
2º	Crema de guisantes con leche de coco	21,02g 216,25mg	2º	Judías verdes rehogadas con sésamo	33,26g 329,88mg	2º	Salmón al horno con salteado thai	4,14mg 61,59g	2º	Buñuelos de bacalao con salsa tártara	5,07mg 156,13g		2º		
P	Longanizas con tomate frito	4,12mg 55,21g	P	Quiche vegetal	5,65mg 81,10g	P	Fruta y lácteo	51,81g	P	Fruta y postre especial	66,83g		P		
S	Fruta y lácteo	38,26g	S	Escalivada con tostas Crema de verduras /Fruta		S	Quinoa con especias Pescado azul /Fruta		S	Mazorca de maíz con sal Hamburguesa de pollo y brócoli /Fruta			S		

Abril - 2026 LFIM-MENU
PRIMAIRE-COLLÈGE-LYCÉE-2ºOP

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

*El menú incluye 1 ración de pan

VALOR DIFERENCIADOR



ALERGENOS



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 conforme a las directrices de la "Guía de menús de menajadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

SIN PESCADO Y MARISCO
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 Hummus permitido Caracolas a la italiana Pavo al ajillo con piquillos Fruta y lácteo	14 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta y lácteo	15 Ensalada fresca de temporada Sopa de estrellitas Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Fruta y lácteo	16 Ensalada fresca de temporada Arroz de secreto, calabaza y setas Burrito mexicano Fruta y postre permitido	17 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Estofado de ternera con parmentier de patatas Fruta y lácteo
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Panini** vegetal con queso cottage Fruta y lácteo	21 JORNADA MARROQUÍ Ensalada permitida Cous cous de verduras al estilo marroquí Cordero en salsa permitida Fruta y bizcocho de frutos secos	22 Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la carbonara Pechuga villeroy** con patatas Fruta y lácteo	23 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pavo al curry Fruta y lácteo	24 Ensalada fresca de temporada Ensalada completa permitida Arroz con legumbres y verduras Fruta y lácteo
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Espirales al pesto de brócoli Longanizas con tomate Fruta y lácteo	28 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Revuelto de patatas y setas Fruta y lácteo	29 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Hachis parmentier de ternera Fruta y lácteo	30 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras Lomo con mazorca de maíz Fruta y postre permitido	



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.

SIN HUEVO
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 Hummus con picos Pasta especial a la italiana Merluza enharinada casera (sin huevo) con ensalada Fruta y lácteo	14 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla vegana de patatas con queso Fruta y lácteo	15 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta especial Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Fruta y lácteo	16 Ensalada fresca de temporada Arroz de magro, calabaza y setas Calamares con tomate Fruta y postre permitido	17 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Estofado* de ternera con patatas Fruta y lácteo
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Panin vegetal (sin huevo) con queso cottage Fruta y lácteo	21 JORNADA MARROQUÍ Ensalada permitida Cous cous* de verduras al estilo marroquí Cordero en salsa permitida Fruta y postre permitido	22 Ensalada fresca de temporada Pasta especial a la carbonara permitida Gallineta a la marinera* Fruta y lácteo	23 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pavo en salsa permitida Fruta y lácteo	24 Ensalada fresca de temporada Ensalada completa permitida Paella mixta Fruta y lácteo
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Pasta especial al pesto de brócoli Merluza al horno con saltado de verduras Fruta y lácteo	28 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla vegana con setas Fruta y lácteo	29 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Ternera con puré de patatas Fruta y lácteo	30 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras Lomo con mazorca de maíz Fruta y postre permitido	



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.

SIN GLUTEN
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 Hummus permitido Pasta sin gluten a la italiana Merluza enharinada (maizena) con ensalada Fruta y lácteo**	14 Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta y lácteo**	15 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Fruta y lácteo**	16 Ensalada fresca de temporada Arroz de magro, calabaza y setas Calamares con tomate Fruta y postre permitido	17 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Estofado* de ternera con patatas Fruta y lácteo**
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con arroz Panini vegetal (sin gluten) con queso cottage Fruta y lácteo**	21 JORNADA MARROQUÍ Ensalada permitida Sopa de tomate Cordero en salsa permitida Fruta y postre permitido	22 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten a la carbonara permitida Gallineta a la marinera* Fruta y lácteo**	23 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pavo en salsa permitida Fruta y lácteo**	24 Ensalada fresca de temporada Ensalada completa permitida Paella mixta Fruta y lácteo**
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten al pesto de brócoli Merluza al horno con saltado de verduras Fruta y lácteo**	28 Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Revuelto de patatas y setas Fruta y lácteo**	29 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Ternera con puré de patatas Fruta y lácteo**	30 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras Lomo con mazorca de maíz Fruta y postre permitido	



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.

SIN FRUTOS SECOS ***SOLO
CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOURS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 Hummus permitido Caracolas a la italiana Merluza enharinada casera** con ensalada Fruta y lácteo	14 Ensalada permitida Lentejas con verduras Tortilla de patatas con queso Fruta y lácteo	15 Ensalada permitida Sopa de ave Alitas de pollo al horno con verduras Fruta y lácteo	16 Ensalada permitida Arroz de magro, calabaza y setas Calamares con tomate Fruta y postre permitido	17 Ensalada permitida Potaje de garbanzos Estofado* de ternera con patatas Fruta y lácteo
Comida / Dinar	20 Ensalada permitida Lentejas con arroz Panini** vegetal con queso cottage Fruta y lácteo	21 JORNADA MARROQUÍ Ensalada permitida Cous cous* de verduras al estilo marroquí Cordero en salsa permitida Fruta y postre permitido	22 Ensalada permitida Espaguetis integrales a la carbonara permitida Gallineta a la marinera* Fruta y lácteo	23 Ensalada permitida Alubias blancas con verduras Pavo en salsa permitida Fruta y lácteo	24 Ensalada permitida Ensalada completa permitida Paella mixta Fruta y lácteo
Comida / Dinar	27 Ensalada permitida Espirales a la italiana** Merluza al horno con saltado de verduras Fruta y lácteo	28 Ensalada permitida Lentejas con verduras Revuelto de patatas y setas Fruta y lácteo	29 Ensalada permitida Crema de calabacín Hachis parmentier* de ternera Fruta y lácteo	30 Ensalada permitida Arroz de verduras Lomo con mazorca de maíz Fruta y postre permitido	



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
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS


	LUNES / DILLUNS	MARTES / DIMARTS	MIÉRCOLES / DIMECRES	JUEVES / DIJOUS	VIERNES / DIVENDRES
Comida / Dinar			1 FESTIVO	2 FESTIVO	3 FESTIVO
Comida / Dinar	6 FESTIVO	7 FESTIVO	8 FESTIVO	9 FESTIVO	10 FESTIVO
Comida / Dinar	13 Hummus permitido Caracolas a la italiana (sin lácteos) Merluza enharinada casera** con ensalada Fruta	14 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Tortilla de patatas con york* Fruta	15 Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas de pollo al horno con mazorca de maíz Fruta	16 Ensalada fresca de temporada Arroz de magro*, calabaza y setas Calamares con tomate Fruta y postre permitido	17 Ensalada fresca de temporada Potaje de garbanzos Fingers de pescado** con patatas Fruta
Comida / Dinar	20 Ensalada fresca de temporada Lentejas con arroz Panini vegetal (sin lácteos) Fruta	21 JORNADA MARROQUÍ Ensalada permitida Cous cous de verduras al estilo marroquí Cordero en salsa permitida Fruta y postre permitido	22 Ensalada fresca de temporada Pasta a la carbonara permitida (sin lácteos) Gallineta a la marinera* Fruta	23 Ensalada fresca de temporada Alubias blancas con verduras Pavo en salsa permitida Fruta	24 Ensalada fresca de temporada Ensalada completa permitida Paella mixta Fruta
Comida / Dinar	27 Ensalada fresca de temporada Tallarines al pesto de brócoli (sin lácteos) Merluza al horno con saltado de verduras Fruta	28 Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Revuelto de patatas y setas Fruta	29 Ensalada fresca de temporada Crema de calabacín Salmón al horno con verduras Fruta	30 Ensalada fresca de temporada Arroz de verduras Lomo** con mazorca de maíz Fruta y postre permitido	





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.

DÍA		ALÉRGENOS																										
		CEREALES CON GLUTEN	DERIVADOS DE CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	PRODUCTO A BASE DE CRUSTÁCEOS	HUEVO	PRODUCTO A BASE DE HUEVO	PESCADO	PRODUCTO A BASE DE PESCADO	CACAHUETES	PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	SOJA	PRODUCTO A BASE DE SOJA	LECHE Y DERIVADOS	FRUTOS DE CÁSCARA	DERIVADOS DE FRUTOS DE CÁSCARA	APIO Y DERIVADOS	MOSTAZA Y DERIVADOS	GRANOS DE SESAMO	PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE	SULFITOS	ALTRAMICES	PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMICES	MOLUSCOS	PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	LEGUMBRES Y OTROS	
1	Festivo																											
2	Festivo																											
3	Festivo																											
6	Festivo																											
7	Festivo																											
8	Festivo																											
9	Festivo																											
10	Festivo																											
13	Hummus de garbanzos con picos de pan	X	X														T	T	T	T	X	X						X
13	Guisantes salteados con bacon										X	X	X			X												
13	Chuleta de pavo al ajillo Pimientos de piquillo																						X					
13	Fruta y lácteo												X															
14	Ensalada de verduras de temporada																						X	T				
14	Risotto de verduras																X	T	T	T			X					
14	Verduras en tempura con salsa romescu	X	X			T	T			X	X	T	T	T	X	X	T	T	T	T	T	T	T	T	T			
14	Fruta y lácteo												X															
15	Ensalada de verduras de temporada																						X	T				
15	Menestra de verduras															X												X
15	Atún en salsa de soja con verduras					T	T	X	X			X	X	T		X	T											
15	Fruta y lácteo												X															
16	Ensalada de verduras de temporada																					X	T					
16	Ensalada California	T	T			X	X			X	X	T	T	T	X	X		X	T	T	T	T	T					
16	Burrito mexicano	X	X			X	X						X				T	T	T	T								
16	Fruta y postre especial												X															
17	Ensalada fresca ecológica																											
17	Poke bowl	X	X			T			X	X		T	T	T	T	X	T	X	X				X		T			
17	Fingers de pescado con patatas	X	X	T	T	X	X	X	X														X		T	T		
17	Fruta y lácteo												X															
20	Ensalada de verduras de temporada																						X	T				
20	Escalivada casera	T	T							X	X	T	T	T	X	X	T	T	T	X	X	X						
20	Tortilla paisana con queso manchego					X	X						X									X						
20	Fruta y lácteo												X									X						
21	Jornada Gastronómica Marroquí Ensalada marroquí																T	T	T	T		X	X					
21	Harira Marroquí	X	X	T	T	X	X	T	T	T	T	X	X	X	T	T	X	X	T	T		X						X
21	Caballa en escabeche							X	X								T	T	T	T	X	X						
21	Fruta y bizcocho de almendras	X	X			X	X			X	X			T	X	X	T	T	T	T								
22	Ensalada de verduras de temporada																						X	T				
22	Crema de zanahoria y curry										X	X	X			X	X	T	T									
22	Pechuga villaroy (empanado casero) con patatas	X	X			X	X						X				T	T	T	T		X						

DÍA		ALÉRGENOS																									
		CEREALES CON GLUTEN	DERIVADOS DE CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	PRODUCTO A BASE DE CRUSTÁCEOS	HUEVO	PRODUCTO A BASE DE HUEVO	PESCADO	PRODUCTO A BASE DE PESCADO	CACAHUETES	PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	SOJA	PRODUCTO A BASE DE SOJA	LECHE Y DERIVADOS	FRUTOS DE CÁSCARA	DERIVADOS DE FRUTOS DE CÁSCARA	APIO Y DERIVADOS	MOSTAZA Y DERIVADOS	GRANOS DE SESAMO	PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE	SULFITOS	ALTRAMICES	PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMICES	MOLUSCOS	PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	LEGUMBRES Y OTROS
1	Festivo																										
2	Festivo																										
3	Festivo																										
6	Festivo																										
7	Festivo																										
8	Festivo																										
9	Festivo																										
10	Festivo																										
13	Hummus de garbanzos con picos de pan	X	X														T	T	T	T	X	X					X
13	Caracolas a la italiana	X	X			X	X					T	T	X								X					
13	Rodaja de merluza con ensalada	X	X						X	X							X										
13	Fruta y lácteo												X														
14	Ensalada de verduras de temporada																						X	T			
14	Lentejas con verduras																					X					
14	Tortilla de patata con queso fresco					X	X						X									X					
14	Fruta y lácteo												X														
15	Ensalada de verduras de temporada																					X	T				
15	Sopa de estrellitas	X	X			T	T					T	T	X			X	T									
15	Alitas de pollo a la miel con mazorca de maíz												X			X	T	T	T	X	X						
15	Fruta y lácteo											X															
16	Ensalada de verduras de temporada																				X	T					
16	Arroz de secreto, calabaza y setas																										
16	Calamares con salsa de tomate					T	T			T	T						T	T	T	T					T	T	
16	Fruta y postre especial												X														
17	Ensalada fresca ecológica																										
17	Potaje de garbanzos P/ECO													X								X					X
17	Estofado de ternera con puré de parmentier												X			T	T	T	T		X						
17	Fruta y lácteo												X														
20	Ensalada de verduras de temporada																					X	T				
20	Lentejas con arroz																										X
20	Panini vegetal con queso con queso requesón	X	X										X														
20	Fruta y lácteo												X														
21	Jornada Gastronómica Marroquí Ensalada marroquí																T	T	T	T		X	X				
21	Cous cous al estilo marroquí	X	X									T	T				T	T	T	T		X					
21	Tajine de cordero																X	X	T	T							
21	Fruta y bizcocho de almendras	X	X			X	X						T	X	X	T	T	T	T								
22	Ensalada de verduras de temporada																					X	T				
22	Espaguetis integrales a la carbonara	X	X			T	T					X	X	X			X	T				X					
22	Gallineta a la marinera	X	X	X	X	T	T	X	X			X	X	X			X	T	T	T		X			X	X	

DÍA		ALÉRGENOS																									
		CEREALES CON GLUTEN	DERIVADOS DE CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	PRODUCTO A BASE DE CRUSTÁCEOS	HUEVO	PRODUCTO A BASE DE HUEVO	PESCADO	PRODUCTO A BASE DE PESCADO	CACAHUETES	PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	SOJA	PRODUCTO A BASE DE SOJA	LECHE Y DERIVADOS	FRUTOS DE CÁSCARA	DERIVADOS DE FRUTOS DE CÁSCARA	ARROZ Y DERIVADOS	MOSTAZA Y DERIVADOS	GRANOS DE SESAMO	PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE	SULFITOS	ALTRAMUZES	PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUZES	MOLUSCOS	PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	LEGUMBRES Y OTROS
1	Festivo																										
2	Festivo																										
3	Festivo																										
6	Festivo																										
7	Festivo																										
8	Festivo																										
9	Festivo																										
10	Festivo																										
13	Hummus de garbanzos															T	T	T	T	X	X						X
13	Caracolas a la italiana	X	X			X	X					T	T	X							X						
13	Merluza al horno con ensalada							X	X							X	T	T	T								
13	Fruta y lácteo												X														
14	Ensalada de verduras de temporada													X									X	T			
14	Lentejas con verduras																					X					
14	Tortilla de patata con queso fresco					X	X							X								X					
14	Fruta y lácteo												X														
15	Ensalada de verduras de temporada																					X	T				
15	Sopa de estrellitas	X	X			T	T					T	T	X			X	T									
15	Pollo deshuesado con maíz salteado																X										
15	Fruta y lácteo												X														
16	Ensalada de verduras de temporada																					X	T				
16	Arroz de secreto, calabaza y setas															T	T	T	T								
16	Albóndigas de pescado con salsa y verduras	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X			X	T	T	T	X	X			X	X	X
16	Fruta y postre especial												X														
17	Ensalada fresca ecológica																										
17	Potaje de garbanzos P/ECO																					X					X
17	Estofado de ternera con puré de parmentier												X			T	T	T	T		X						
17	Fruta y lácteo												X														
20	Ensalada de verduras de temporada																					X	T				
20	Lentejas con arroz																										X
20	Panini vegetal con queso con queso requesón	X	X											X													
20	Fruta y lácteo												X														
21	Jornada Gastronómica Marroquí Ensalada marroquí																					X	X				
21	Cous cous al estilo marroquí	X	X									T	T									X					
21	Pollo en salsa																										
21	Fruta y bizcocho de almendras	X	X			X	X							T	X	X	T	T	T	T							
22	Ensalada de verduras de temporada																					X	T				
22	Espaguetis integrales a la carbonara	X	X			T	T					X	X	X			X	T				X					
22	Gallineta a la marinera	X	X	X	X	T	T	X	X			X	X	X			X	T	T	T		X			X	X	

DÍA		ALÉRGENOS																									
		CEREALES CON GLUTEN	DERIVADOS DE CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	PRODUCTO A BASE DE CRUSTÁCEOS	HUEVO	PRODUCTO A BASE DE HUEVO	PESCADO	PRODUCTO A BASE DE PESCADO	CACAHUETES	PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	SOJA	PRODUCTO A BASE DE SOJA	LECHE Y DERIVADOS	FRUTOS DE CÁSCARA	DERIVADOS DE FRUTOS DE CÁSCARA	ARROZ Y DERIVADOS	MOSTAZA Y DERIVADOS	GRANOS DE SESAMO	PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE	SULFITOS	ALTRAMICES	PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMICES	MOLUSCOS	PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	LEGUMBRES Y OTROS
1	Festivo																										
2	Festivo																										
3	Festivo																										
6	Festivo																										
7	Festivo																										
8	Festivo																										
9	Festivo																										
10	Festivo																										
13	Hummus de garbanzos															T	T	T	T	X	X						X
13	Caracolas a la italiana	X	X			X	X					T	T	X							X						
13	Merluza al horno con ensalada							X	X							X	T	T	T								
13	Fruta y lácteo												X														
14	Ensalada de verduras de temporada																						X	T			
14	Lentejas con verduras																					X					
14	Tortilla de patata con queso fresco					X	X						X									X					
14	Fruta y lácteo												X														
15	Ensalada de verduras de temporada																					X	T				
15	Sopa de estrellitas	X	X			T	T					T	T	X			X	T									
15	Pollo deshuesado con maíz salteado																X										
15	Fruta y lácteo												X														
16	Ensalada de verduras de temporada																					X	T				
16	Arroz de secreto, calabaza y setas																T	T	T	T							
16	Albóndigas de pescado con salsa y verduras	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X	X			X	T	T	T	X	X		X	X	X	
16	Fruta y postre especial												X														
17	Ensalada fresca ecológica																										
17	Potaje de garbanzos P/ECO																					X					X
17	Estofado de ternera con puré de parmentier												X				T	T	T	T		X					
17	Fruta y lácteo												X														
20	Ensalada de verduras de temporada																					X	T				
20	Lentejas con arroz																										X
20	Panini vegetal con queso con queso requesón	X	X											X													
20	Fruta y lácteo												X														
21	Jornada Gastronómica Marroquí Ensalada marroquí																					X	X				
21	Cous cous al estilo marroquí	X	X									T	T				T	T	T	T		X					
21	Pollo en salsa																										
21	Fruta y bizcocho de almendras	X	X			X	X							T	X	X	T	T	T	T							
22	Ensalada de verduras de temporada																					X	T				
22	Espaguetis integrales a la carbonara	X	X			T	T					X	X	X			X	T				X					
22	Gallineta a la marinera	X	X	X	X	T	T	X	X			X	X	X			X	T	T	T		X			X	X	

