

<b>27</b> Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsca, carlota Coquillettes a la italiana Delícies de peix amb maionesa Fruita Bullit de bledes Carn roja magra /Fruita	<b>28</b> Amanida fresca ecològica Crema de fesols i coliflor P/ECO Pollastre rostit al forn amb pimentó Fruita ecològica Xips de moniato al forn Peix al papillote /Fruita	<b>29</b> Gaspatxo andalús Entremesos variats Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra) Fruita ecològica Amanida de tomata i alvocat Ous al plat /Fruita	<b>30</b> Encisam, tomaca, dacsca, carlota, ou dur Cigrons estofats (carn magra, xoriçó, creïlla, ceba, carlota) Mandonguilles de carn amb creïlles Lacti Gaspatxo Llibarro a la sal /Fruita	<b>1</b> Encisam, tomaca, olives, dacsca, carlota, cogombre Arròs tres delícies Abadejo al forn amb carabasseta a la planxa Fruita Bròcoli amb creïlles Carn blanca /Fruita
--	---	--	--	---

<b>4</b> Fulla verdes, olives, dacsca, sardines Macarrons a la toscana Suprema de lluç amb pèsols Fruita Tosta d'humus Truita de ceba /Fruita	<b>5</b> Amanida de verdures de temporada Llenties amb verdures Llonganisses amb samfaina (pimentó, tomaca, ceba) Fruita Gaspatxo Peix blau /Fruita	<b>6</b> Encisam, tomaca, dacsca, ceba morada Arròs a la milanesa Truita francesa i formatge Fruita Amanida de tomata i alvocat Hamburguesa de soja /Fruita	<b>7</b> Enciam, tomaca, dacsca, carlota, formatge Sopa de bullit (vedella, porc, ocell) amb verdures Pollastre rostit al forn amb creïlles Lacti Bajoqueta saltejada Peix blanc /Fruita	<b>8</b> Gaspatxo andalús "Quesadilla" de pernil dolç i formatge/Inf pernil dolç i formatge Fideuà de peix i marisc (fons de llotja) Fruita Wok de verdures Titot a tacs amb carabasseta /Fruita
---	---	---	--	--

<b>11</b> Fulles verdes, olives, dacsca, tonyina Crema mediterrània amb verdures de temporada Llàgrimes de pollastre (empanat casolà) amb creïlles Fruita Torrada d'encisam amb alvocat Peix blanc /Fruita	<b>12</b> Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, passes Arròs a la cubana (tomaca i ou) Lluç a la portuguesa Fruita Carlota adobada amb pèsols Carn roja magra /Fruita	<b>13</b> Amanida de verdures de temporada Cigrons amb vegetals Hamburguesa a la planxa amb creïlles rostides Fruita Amanida de cogombre, tomata i formatge fresc Peix a la llima /Fruita	<b>14</b> Hummus de cigrons amb bastons Espaguetis amb xampinyó, bacon i tomaca Bunyols de salmó amb amanida Iogurt Artesà Crema de porro Remenat d'alls tendres /Fruita	<b>15</b> Amanida amb fruita Sopa d'olla amb fideus Goulash de vedella amb arròs pilaf Fruita Panolla amb sal Salmó al papillote /Fruita
--	---	---	--	--

<b>18</b> Fulles verdes, tomaca, dacsca, carlota, carabasseta Laquets a la bolyesa (porc, vedella, ceba, tomaca, formatge) Bacallà amb salsa amb bròquil Fruita Carlota adobada amb pèsols Truita de ceba /Fruita	<b>19</b> Tomaca natural, mozzarella i olives negres Guisat de creïlles i verdures de temporada Pollastre rostit al forn amb panolla Fruita Minestra saltejada Peix a la llima /Fruita	<b>20</b> Fulles verdes, carabasseta, tomaca, dacsca i carlota Arròs al forn (cigró, costella, creïlla, tomaca, botifarra) Capritx de calamar amb maionesa Fruita Crema de verdures "Fajita" /Fruita	<b>21</b> Fulles verdes, tomaca cherry, dacsca, formatge Crema de pèsols amb tostons Ragout de gall d'indi amb cous cous Lacti Tajin de Verdures Peix blanc /Fruita	<b>22</b> Gaspatxo andalús Amanida de pasta tricolor / pasta amb tonyina Truita de creïlla amb pernil serrà Fruita Crema de carabassa Mini broquetes de pollastre amb verdures
---	--	--	---	--

<b>25</b> Encisam, tomaca, espàrrecs, dacsca, carlota Sopa d'au amb pasta Mandonguilles amb xampinyons Fruita Xips de moniato al forn Truita de verdura /Fruita	<b>26</b> Enciam, tomaca, ceba morada, formatge fresc Caragols a la italiana Lluç gratinat provençal amb bajoquetes saltades Fruita Wok de verdures Espàrrecs amb pernil /Fruita	<b>27</b> Encisam, tomaca, ceba, poma Crema solferino (tomaca, porro, ceba) amb tostons Pizza Colevisa/ Inf: Truita francesa Fruita Escalivada Rissoto de carabassa /Fruita	<b>28</b> Encisam, tomaca, dacsca, carlota, ou dur Llenties amb verdures Llom mediterrani amb creïlles Iogurt natural valencià Crema de remolaxa Peix blanc /Fruita	<b>29</b> Entrants especials Ensaladilla/ Inf: Pernil dolç i formatge Paella valenciana amb pollastre de camp Gelat Carabasseta a la planxa Albergina farcida de soja texturizada /Fruita
---	--	---	---	---

## Juliol - 2022 MENÚ VERANO 2022

**FRUITES DE TEMPORADA:**  
 Cirera, Banana  
 Bresquilla, Poma  
 Pinya, Meló d'Alger, Meló

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 160

### VALOR DIFERENCIADOR



### AL·LÈRGENS



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

Disposen de menús adaptats a l'estat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiàquia, 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.

<p><b>27</b></p> <p>E Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>1º Coquillettes a la italiana</p> <p>2º Delicias de pescado con mayonesa</p> <p>P Fruta</p> <p>S Hervido de acelgas Carne roja magra /Fruta</p>	<p><b>28</b></p> <p>E Ensalada fresca ecológica</p> <p>1º Crema de alubias y coliflor P/ECO</p> <p>2º Pollo asado con pimientos</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Chips de boniato al horno Pescado al papillote /Fruta</p>	<p><b>29</b></p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Panaché de fiambres</p> <p>2º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>P Fruta ecológica</p> <p>S Ensalada de tomate y aguacate Huevos al plato /Fruta</p>	<p><b>30</b></p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>1º Garbanzos estofados (magro de cerdo, chorizo, patata, cebolla, zanahoria)</p> <p>2º Albóndigas de carne con patatas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Gazpacho Lubina a la sal /Fruta</p>	<p><b>1</b></p> <p>E Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria, pepino</p> <p>1º Arroz tres delicias</p> <p>2º Bacalao al horno con calabacín a la plancha</p> <p>P Fruta</p> <p>S Brocoli con patatas Carne blanca /Fruta</p>
---	---	---	---	--

<p><b>4</b></p> <p>E Hoja verdes, aceitunas, maíz, sardinillas</p> <p>1º Macarrones a la toscana</p> <p>2º Suprema de merluza con guisantes</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tosta de hummus Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p><b>5</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada</p> <p>1º Lentejas con verduras</p> <p>2º Longanizas con pisto (pimiento, tomate, cebolla)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Gazpacho Pescado azul /Fruta</p>	<p><b>6</b></p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, cebolla morada</p> <p>1º Arroz a la milanese</p> <p>2º Tortilla francesa y queso</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada de tomate y aguacate Hamburguesa de soja /Fruta</p>	<p><b>7</b></p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, zanahoria, queso</p> <p>1º Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras</p> <p>2º Pollo asado al horno con patatas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Judías verdes salteadas Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>8</b></p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Quesadilla york y queso/Inf york y queso</p> <p>2º Fideuá de pescado y marisco (fondo de lonja)</p> <p>P Fruta</p> <p>S Wok de verduras Pavo a tacos con calabacín /Fruta</p>
--	--	---	--	---

<p><b>11</b></p> <p>E Hojas verdes, aceitunas, maíz, atún</p> <p>1º Crema mediterránea con verduras de temporada</p> <p>2º Lágrimas de pollo (empanado casero) con patatas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Tostada de brotes con aguacate Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>12</b></p> <p>E Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, pasas</p> <p>1º Arroz a la cubana (tomate y huevo)</p> <p>2º Merluza a la portuguesa</p> <p>P Fruta</p> <p>S Zanahoria aliñada con guisantes Carne roja magra /Fruta</p>	<p><b>13</b></p> <p>E Ensalada de verduras de temporada</p> <p>1º Garbanzos con vegetales</p> <p>2º Hamburguesa a la plancha con patatas asadas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>14</b></p> <p>E Hummus de garbanzos con picos</p> <p>1º Espaguetis genovesa (champiñón, bacon, tomate)</p> <p>2º Buñuelos de salmón con ensalada</p> <p>P Yogur Artesano</p> <p>S Crema de puerros Revuelto de ajos tiernos /Fruta</p>	<p><b>15</b></p> <p>E Ensalada con fruta</p> <p>1º Sopa de cocido con lluvia</p> <p>2º Goulash de ternera con arroz pilaf</p> <p>P Fruta</p> <p>S Mazorca de maíz con sal Salmón al papillote /Fruta</p>
---	---	---	--	--

<p><b>18</b></p> <p>E Hojas verdes, tomate, maíz, zanahoria, calabacín</p> <p>1º Lacitos a la boloñesa (cerdo, ternera, cebolla, tomate, queso)</p> <p>2º Bacalao en salsa con brócoli</p> <p>P Fruta</p> <p>S Zanahoria aliñada con guisantes Tortilla de cebolla /Fruta</p>	<p><b>19</b></p> <p>E Tomate natural, queso mozzarella y olivas negras</p> <p>1º Guisado de patatas y verduras de temporada</p> <p>2º Pollo asado con mazorca de maíz</p> <p>P Fruta</p> <p>S Menestra salteada Pescado al limón /Fruta</p>	<p><b>20</b></p> <p>E Lechuga, maíz, zanahoria, surimi</p> <p>1º Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>2º Capricho de calamar con mayonesa</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de verduras Fajita /Fruta</p>	<p><b>21</b></p> <p>E Hojas verdes, tomate cherry, maíz, queso</p> <p>1º Crema de guisantes con tostones</p> <p>2º Ragout de pavo con cous cous</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Tajín de Verduras Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>22</b></p> <p>E Gazpacho andaluz</p> <p>1º Ensalada de pasta tricolor / pasta con atún</p> <p>2º Tortilla de patata con jamón serrano</p> <p>P Fruta</p> <p>S Crema de calabaza Mini brochetas de pollo con verduras /Fruta</p>
---	---	---	--	---

<p><b>25</b></p> <p>E Lechuga, tomate, espárragos, maíz, zanahoria</p> <p>1º Sopa de ave con fideos</p> <p>2º Albóndigas con champiñones</p> <p>P Fruta</p> <p>S Chips de boniato al horno Tortilla de verdura /Fruta</p>	<p><b>26</b></p> <p>E Lechuga, tomate, cebolla morada, queso fresco</p> <p>1º Caracolas a la italiana</p> <p>2º Merluza gratinado provenzal con judías verdes salteadas</p> <p>P Fruta</p> <p>S Wok de verduras Espárragos con jamón /Fruta</p>	<p><b>27</b></p> <p>E Lechuga, tomate, cebolla, manzana</p> <p>1º Crema solferino (tomate, puerro, cebolla) con tostones</p> <p>2º Pizza Colevisa/ Inf: Tortilla francesa</p> <p>P Fruta</p> <p>S Escalivada Rissoto de calabaza /Fruta</p>	<p><b>28</b></p> <p>E Lechuga, tomate, maíz, zanahoria, huevo duro</p> <p>1º Lentejas con verduras</p> <p>2º Lomo mediterráneo con patatas</p> <p>P Lácteo</p> <p>S Yogur natural valenciano Crema de remolacha Pescado blanco /Fruta</p>	<p><b>29</b></p> <p>E Entrantes especiales</p> <p>1º Ensaladilla/ Inf: York y queso</p> <p>2º Paella valenciana con pollo de campo</p> <p>P Helado</p> <p>S Calabacín a la plancha Berenjena rellena de soja texturizada /Fruta</p>
---	---	---	---	---

Julio - 2022 MENÚ VERANO 2022

## FRUTAS DE TEMPORADA:

Cereza, Banana  
Melocotón, Manzana  
Piña, Sandía, Melón

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 160

## 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.