

ESCOLA D'ESTIU

E	KCAL
1º	PROT
2º	CA
P	FE
S	HDC
	LIP

E	KCAL
1º	PROT
2º	CA
P	FE
S	HDC
	LIP

1	E	Gaspaxo andalús	KCAL
			875,07
			PROT
			28,13g
	1º	Ensalada camperola de creïlla, vegetals i tonyina	105,64mg
			CA
			6,43mg
	2º	Truita francesa amb pernil cuit	77,91g
			HDC
			51,08g
	P	Fruita	
	S	Carabasseta a la plantxa	
		Carn blanca /Fruita	

2	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			828,62
			PROT
			45,67g
	1º	Fesols amb verdures	195,13mg
			CA
			8,54mg
	2º	Hamburguesa mixta amb samfaina	75,57g
			HDC
			38,24g
	P	Fruita	
	S	Amanida completa	
		Peix al papillote /Fruita	

3	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			838,32
			PROT
			57,31g
	1º	Aladros a l'andalus amb carlota vichy	279,33mg
			CA
			7,05mg
	2º	Fideua de titot i xampinyons	100,15g
			HDC
			38,91g
	P	Iogurt	
	S	Escalivada	
		Ou /Fruita	

6	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			979,52
			PROT
			34,89g
	1º	Crema festival de llegums amb tostons	217,80mg
			CA
			10,88mg
	2º	Llonganisses de pollastre amb creïlles rostides	117,97g
			HDC
			41,96g
	P	Fruita	
	S	Panolla amb sal	
		Peix al papillote /Fruita	

7	E	Hummus de cigrons ambs pics de pa	KCAL
			1020,77
			PROT
			38,09g
	1º	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	203,12mg
			CA
			8,46mg
	2º	Abadejo a la llaua amb base de verdures	142,18g
			HDC
			33,25g
	P	Fruita	
	S	Bajoqueta saltejada	
		Carn d'au /Fruita	

8	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			894,63
			PROT
			38,19g
	1º	Sopa minestrone	149,74mg
			CA
			6,58mg
	2º	Pollastre al forn amb pebrots	117,11g
			HDC
			45,93g
	P	Fruita	
	S	Amanida completa	
		Peix a la llima /Fruita	

9	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			853,90
			PROT
			33,32g
	1º	Espirals a la italiana (tomaca, formatge)	200,48mg
			CA
			5,42mg
	2º	Suprema de lluç amb pèsols	135,92g
			HDC
			38,88g
	P	Fruita	
	S	Gaspaxo	
		Truita de verdura /Fruita	

10	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			750,63
			PROT
			40,98g
	1º	Cigrons amb verdures	371,66mg
			CA
			8,96mg
	2º	Relom al forn amb cous cous	80,69g
			HDC
			31,06g
	P	Iogurt	
	S	Creïlles cuites	
		Peix blau /Fruita	

13	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			854,59
			PROT
			28,72g
	1º	Macarrons integrals a la napolitana (tomaca, ceba, formatge)	252,27mg
			CA
			6,38mg
	2º	Truita de creïlla amb bròquil	133,72g
			HDC
			25,42g
	P	Fruita	
	S	Tosta d'hummus	
		Carn blanca /Fruita	

14	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			744,64
			PROT
			34,84g
	1º	Crema de verdures mediterrània amb tostons	295,08mg
			CA
			7,18mg
	2º	Pollastre a la italiana	91,46g
			HDC
			27,15g
	P	Fruita	
	S	Wok de verdures	
		Peix blanc /Fruita	

15	E	Frivolitats	KCAL
			792,97
			PROT
			25,41g
	1º	Amanida de tomaca i formatge fresc	100,77mg
			CA
			6,98mg
	2º	Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca)	104,01g
			HDC
			31,71g
	P	Fruita	
	S	Broquetes de verdures	
		Remenat de verdures /Fruita	

16	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			848,24
			PROT
			52,79g
	1º	Llenties amb verdures de temporada	144,53mg
			CA
			9,99mg
	2º	Titot al curri amb nyoquis	115,55g
			HDC
			28,40g
	P	Fruita	
	S	Xips de moniato al forn	
		Peix al papillote /Fruita	

17	E	Gaspaxo andalús	KCAL
			637,80
			PROT
			41,01g
	1º	Amanida de pasta tricolor	306,38mg
			CA
			5,66mg
	2º	Lluç al forn amb verdures	101,85g
			HDC
			25,67g
	P	Iogurt	
	S	Espàrrecs amb pernil	
		Carn roja magra /Fruita	

20	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			761,61
			PROT
			23,16g
	1º	Sopa d'au amb pluja	110,71mg
			CA
			4,19mg
	2º	Cordon bleu amb creïlles	87,75g
			HDC
			40,91g
	P	Fruita	
	S	Gaspaxo	
		Peix blau /Fruita	

21	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			817,35
			PROT
			34,06g
	1º	Macarrons en salsa pomodoro amb formatge	310,54mg
			CA
			5,71mg
	2º	Salmó al forn amb bajoquetes saltades	96,88g
			HDC
			34,30g
	P	Fruita	
	S	Amanida completa	
		Ous al plat /Fruita	

22	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			784,89
			PROT
			21,51g
	1º	Crema de porros i carabasseta amb tostons	178,33mg
			CA
			3,92mg
	2º	Pizza mixta	97,91g
			HDC
			35,00g
	P	Fruita	
	S	Albergínia gratinada al forn	
		Peix a la llima /Fruita	

23	E	Gaspaxo andalús	KCAL
			792,90
			PROT
			24,83g
	1º	Ensalada russa amb ou i tonyina	121,64mg
			CA
			4,12mg
	2º	Paella valenciana	112,10g
			HDC
			27,68g
	P	Fruita	
	S	Graellada de verdures	
		Carn d'au /Fruita	

24	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			782,39
			PROT
			36,51g
	1º	Cigrons a l'hortolana	447,96mg
			CA
			9,79mg
	2º	Truita de carbassó amb formatge fresc	88,40g
			HDC
			31,60g
	P	Iogurt	
	S	Cous cous amb especes	
		Peix blanc /Fruita	

27	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			832,17
			PROT
			34,48g
	1º	Llacets als 4 formatges	411,04mg
			CA
			5,30mg
	2º	Abadejo a la biscaina	106,38g
			HDC
			43,88g
	P	Fruita	
	S	Verdures estofades amb pollastre	
		Remenat d'espinacs /Fruita	

28	E	Ensalada de verdures de temporada	KCAL
			961,22
			PROT
			23,76g
	1º	Crema de verdures de temporada amb tostons	137,16mg
			CA
			5,35mg
	2º	Mandonguilles a la jardineria	108,40g
			HDC
			49,44g
	P	Fruita	
	S	Carabasseta a la plantxa	
		Peix blanc /Fruita	

29	E	Gaspaxo andalús	KCAL
			821,06
			PROT
			26,86g
	1º	"Quesadilla" vegetal	227,52mg
			CA
			4,11mg
	2º	Arròs de secret i bolets	133,39g
			HDC
			20,04g
	P	Fruita	
	S	Bròquil al vapor	
		Carn blanca /Fruita	

	E		KCAL
	1º		CA
	2º		HDC
	P		LIP
	S		

	E		KCAL
	1º		CA
	2º		HDC
	P		LIP
	S		

Juliol - 2026 MENÚ VERANO 2026 CATERING

FRUITES DE TEMPORADA:

Plàtan, Pruna, Pinya
Poma, Meló, Meló d'alger
Nectarina, Préssec

*Mín. 2 racions pa integral/setm

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1365

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

Disposom de menús adaptats a l'edat 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.

ESCOLA D'ESTIU

E	KCAL
1º	PROT
2º	CA
P	FE
S	HDC
	LIP

E	KCAL
1º	PROT
2º	CA
P	FE
S	HDC
	LIP

1	E	Gaspacho andaluz	KCAL
			875,07
			PROT
			28,13g
	1º	Ensalada campera de patata, vegetales y atún	105,64mg
			FE
			6,43mg
	2º	Tortilla francesa con jamón cocido	77,91g
			HDC
			51,08g
	P	Fruta	
	S	Calabacín a la plancha	
		Carne blanca /Fruta	

2	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			828,62
			PROT
			45,67g
	1º	Alubias blancas con verduras	195,13mg
			FE
			8,54mg
	2º	Hamburguesa mixta con pisto	75,57g
			HDC
			38,24g
	P	Fruta	
	S	Ensalada completa	
		Pescado al papillote /Fruta	

3	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			838,32
			PROT
			57,31g
	1º	Boquerones a la andaluza con zanahoria vichy	279,33mg
			FE
			7,05mg
	2º	Fideua de pavo y champiñones	100,15g
			HDC
			38,91g
	P	Yogur	
	S	Escalivada	
		Huevo /Fruta	

6	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			979,52
			PROT
			34,89g
	1º	Crema festival de legumbres con tostones	217,80mg
			FE
			0,88mg
	2º	Longanizas de pollo con patatas asadas	117,97g
			HDC
			41,96g
	P	Fruta	
	S	Mazorca de maíz con sal	
		Pescado al papillote /Fruta	

7	E	Hummus de garbanzos con picos de pan	KCAL
			1020,77
			PROT
			38,09g
	1º	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	203,12mg
			FE
			8,46mg
	2º	Abadejo a la llauna con base de verduras	142,18g
			HDC
			33,25g
	P	Fruta	
	S	Judías verdes salteadas	
		Carne de ave /Fruta	

8	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			853,90
			PROT
			38,19g
	1º	Sopa minestrone	149,74mg
			FE
			6,58mg
	2º	Jamoncitos de pollo con pimientos	117,11g
			HDC
			45,93g
	P	Fruta	
	S	Ensalada completa	
		Pescado al limón /Fruta	

9	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			853,90
			PROT
			33,32g
	1º	Espirales a la italiana (tomate, queso)	200,48mg
			FE
			5,42mg
	2º	Suprema de merluza con guisantes	135,92g
			HDC
			38,88g
	P	Fruta	
	S	Gaspacho	
		Tortilla de verdura /Fruta	

10	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			750,63
			PROT
			40,98g
	1º	Garbanzos con verduras	371,66mg
			FE
			8,96mg
	2º	Solomillo al horno con cous cous	80,69g
			HDC
			31,06g
	P	Yogur	
	S	Patatas cocidas	
		Pescado azul /Fruta	

13	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			854,59
			PROT
			28,72g
	1º	Macarrones integrales a la napolitana gratinados	252,27mg
			FE
			6,38mg
	2º	Tortilla de patata con brócoli	133,72g
			HDC
			25,42g
	P	Fruta	
	S	Tosta de hummus	
		Carne blanca /Fruta	

14	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			744,64
			PROT
			34,84g
	1º	Crema de verduras mediterránea con tostones	295,08mg
			FE
			7,18mg
	2º	Pollo a la italiana	91,46g
			HDC
			27,15g
	P	Fruta	
	S	Wok de verduras	
		Pescado blanco /Fruta	

15	E	Frivolidades	KCAL
			792,97
			PROT
			25,41g
	1º	Ensalada de tomate y queso fresco	100,77mg
			FE
			6,98mg
	2º	Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate)	104,01g
			HDC
			31,71g
	P	Fruta	
	S	Brochetas de verduras	
		Revuelto de verduras /Fruta	

16	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			848,24
			PROT
			52,79g
	1º	Lentejas con verduras de temporada	144,53mg
			FE
			9,99mg
	2º	Pavo al curry con gnocchis	115,55g
			HDC
			28,40g
	P	Fruta	
	S	Chips de boniato al horno	
		Pescado al papillote /Fruta	

17	E	Gaspacho andaluz	KCAL
			837,80
			PROT
			41,01g
	1º	Ensalada de pasta tricolor	306,38mg
			FE
			5,66mg
	2º	Merluza al horno con verduras	101,85g
			HDC
			25,67g
	P	Yogur	
	S	Espárragos con jamón	
		Carne roja magra /Fruta	

20	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			761,61
			PROT
			23,16g
	1º	Sopa de ave con lluvia	110,71mg
			FE
			4,19mg
	2º	Cordon bleu con patatas	87,75g
			HDC
			40,91g
	P	Fruta	
	S	Gaspacho	
		Pescado azul /Fruta	

21	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			817,35
			PROT
			34,06g
	1º	Macarrones en salsa pomodoro con queso	310,54mg
			FE
			5,71mg
	2º	Salmón al horno con judías verdes salteadas	96,88g
			HDC
			34,30g
	P	Fruta	
	S	Ensalada completa	
		Huevos al plato /Fruta	

22	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			784,89
			PROT
			21,51g
	1º	Crema de puerros y calabacín con tostones	178,33mg
			FE
			3,92mg
	2º	Pizza mixta	97,91g
			HDC
			35,00g
	P	Fruta	
	S	Berenjena gratinada al horno	
		Pescado al limón /Fruta	

23	E	Gaspacho andaluz	KCAL
			792,90
			PROT
			24,83g
	1º	Ensaladilla con huevo y atún	121,64mg
			FE
			4,12mg
	2º	Paella valenciana	112,10g
			HDC
			27,68g
	P	Fruta	
	S	Parrillada de verduras	
		Carne de ave /Fruta	

24	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			782,39
			PROT
			36,51g
	1º	Garbanzos a la hortelana	447,96mg
			FE
			9,79mg
	2º	Tortilla de calabacín con queso fresco	88,40g
			HDC
			31,60g
	P	Yogur	
	S	Cous cous con especias	
		Pescado blanco /Fruta	

27	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			832,17
			PROT
			34,48g
	1º	Lacitos 4 quesos	411,04mg
			FE
			5,30mg
	2º	Abadejo a la vizcaína	106,38g
			HDC
			43,88g
	P	Fruta	
	S	Verduras estofadas con pollo	
		Revuelto de espinacas /Fruta	

28	E	Ensalada de verduras de temporada	KCAL
			961,22
			PROT
			23,76g
	1º	Crema de verduras de temporada con tostones	137,16mg
			FE
			5,35mg
	2º	Albóndigas a la jardinera	108,40g
			HDC
			49,44g
	P	Fruta	
	S	Calabacín a la plancha	
		Pescado blanco /Fruta	

29	E	Gaspacho andaluz	KCAL
			821,06
			PROT
			26,86g
	1º	Quesadilla vegetal	227,52mg
			FE
			4,11mg
	2º	Arroz de secreto y setas	133,39g
			HDC
			20,04g
	P	Fruta	
	S	Brócoli al vapor	
		Carne blanca /Fruta	

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

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

Julio - 2026 MENÚ VERANO 2026 CATERING

FRUTAS DE TEMPORADA:

Plátano, Ciruela, Piña
Manzana, Melón, Sandía
Nectarina, Melocotón

*Mín. 2 raciones pan integral/sem

DESCARGA NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1365

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.