

## Colegio El Armelar

usuario: armelar  
contraseña: 1\_armelar

Gener - 2021 SAP

## FRUITES DE TEMPORADA:

Peres, Caquis, Plàtan,  
Mandarina, Poma Royal Gala,  
Poma Starking

DESCARREGA'T  
LA NOSTRA APP



EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 50

## VALOR DIFERENCIADOR



## AL·LÈRGENS



Menú	Descripció	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
1	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota	803,55	39,09g	254,05mg	5,30mg	108,97g	38,32g
2	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	821,03	38,12g	222,15mg	9,72mg	106,46g	27,41g
3	Encisam, tomaca, espàrrecs, pimentó, carlota, tonyina	780,42	54,80g	278,74mg	7,04mg	74,89g	34,22g
4	Homenatge a la croqueta Croquetes casolanes	989,14	37,75g	139,57mg	9,28mg	108,18g	45,06g
5	Encisam, tomaca, cebes, cogombre, remolabxa, carlota	836,77	39,45g	296,28mg	3,80mg	69,94g	44,89g
6	Ensalada fresca ecològica	875,87	29,28g	323,00mg	16,51mg	134,41g	24,91g
7	Encisam, tomaca, olives, espàrrecs, carlota	803,55	39,09g	254,05mg	5,30mg	108,97g	38,32g
8	Encisam, tomaca, dacsa, pimentó, carlota, formatge	977,90	24,81g	205,95mg	3,34mg	100,40g	53,76g
9	Encisam, tomaca, dacsa, poma, pimentó	767,87	38,03g	580,36mg	7,60mg	76,59g	34,17g
10	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	913,31	33,47g	301,31mg	7,68mg	119,36g	34,18g
11	Encisam, tomaca, cebes, cogombre, remolabxa, carlota	836,77	39,45g	296,28mg	3,80mg	69,94g	44,89g
12	Ensalada fresca ecològica	875,87	29,28g	323,00mg	16,51mg	134,41g	24,91g
13	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	904,95	38,27g	171,36mg	10,41mg	128,74g	26,81g
14	Homenatge a la croqueta Croquetes casolanes	989,14	37,75g	139,57mg	9,28mg	108,18g	45,06g
15	Encisam, tomaca, dacsa, poma, pimentó	767,87	38,03g	580,36mg	7,60mg	76,59g	34,17g
16	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	913,31	33,47g	301,31mg	7,68mg	119,36g	34,18g
17	Encisam, tomaca, cebes, cogombre, remolabxa, carlota	836,77	39,45g	296,28mg	3,80mg	69,94g	44,89g
18	Ensalada fresca ecològica	875,87	29,28g	323,00mg	16,51mg	134,41g	24,91g
19	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	904,95	38,27g	171,36mg	10,41mg	128,74g	26,81g
20	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	913,31	33,47g	301,31mg	7,68mg	119,36g	34,18g
21	Encisam, tomaca, dacsa, poma, pimentó	767,87	38,03g	580,36mg	7,60mg	76,59g	34,17g
22	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	904,95	38,27g	171,36mg	10,41mg	128,74g	26,81g
23	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	913,31	33,47g	301,31mg	7,68mg	119,36g	34,18g
24	Encisam, tomaca, dacsa, poma, pimentó	767,87	38,03g	580,36mg	7,60mg	76,59g	34,17g
25	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	904,95	38,27g	171,36mg	10,41mg	128,74g	26,81g
26	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	913,31	33,47g	301,31mg	7,68mg	119,36g	34,18g
27	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	904,95	38,27g	171,36mg	10,41mg	128,74g	26,81g
28	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	913,31	33,47g	301,31mg	7,68mg	119,36g	34,18g
29	Encisam, tomaca, olives, dacsa, carlota	904,95	38,27g	171,36mg	10,41mg	128,74g	26,81g

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'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 integrat un dia a la setmana.

## Colegio El Armelar

usuario: armelar  
contraseña: 1\_armelar

Enero - 2021 SAP

## FRUTAS DE TEMPORADA:

Peras, Caquis, Plátano,  
Mandarina, Manzana Royal Gala,  
Manzana Starking

DESCARGA  
NUESTRA APP



TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 50

## VALOR DIFERENCIADOR



## ALERGENOS



<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP										
E	KCAL																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>E</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table>	E	KCAL	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>7</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>803,55</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Caracolas boloñesa</p> <p>Delicias de merluza con brócoli</p> <p>Fruta</p> <p>Alcachofas salteadas Carne blanca /Fruta</p>	7	KCAL	E	803,55	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>8</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>821,03</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>Potaje de garbanzos con acelgas</p> <p>Pechuga de pollo a la plancha con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de calabacín Pescado azul /Fruta</p>	8	KCAL	E	821,03	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP						
E	KCAL																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
E	KCAL																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
7	KCAL																																																																									
E	803,55																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
8	KCAL																																																																									
E	821,03																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
<table border="1"> <tr><td>11</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>836,77</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha, zanahoria</p> <p>Canelones de pollo /Sopa de letras</p> <p>Bacalao a la vizcaína (cebolla, tomate, pimiento)</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido de verduras Carne blanca /Fruta</p>	11	KCAL	E	836,77	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>12</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>875,87</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Guiso de alubias blancas con calabaza y arroz</p> <p>Pizza de verduras, champiñones, aceitunas y queso</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Escalivada Huevo /Fruta</p>	12	KCAL	E	875,87	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>13</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>780,42</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Lechuga, tomate, espárragos, pimiento, zanahoria, atún</p> <p>Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras</p> <p>Pollo asado al horno con patatas asadas con pimentón</p> <p>Lácteo</p> <p>Crema de brócoli y queso Guisantes con cebolla y jamón /Fruta</p>	13	KCAL	E	780,42	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>14</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>989,14</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Homenaje a la croqueta Croquetas caseras</p> <p>Lentejas con verduras y chorizo</p> <p>Tortilla de patata y cebolla con ensalada de verduras frescas</p> <p>Fruta</p> <p>Brochetas de verduras Pescado blanco /Fruta</p>	14	KCAL	E	989,14	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>15</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>819,68</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Crudités de zanahoria natural con salsa de yogur y pepino</p> <p>Arroz meloso con secreto, alcachofas y setas</p> <p>Filete de merluza a la provenzal con ensalada de verduras frescas</p> <p>Fruta</p> <p>Menestra salteada Carne roja magra /Fruta</p>	15	KCAL	E	819,68	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP
11	KCAL																																																																									
E	836,77																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
12	KCAL																																																																									
E	875,87																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
13	KCAL																																																																									
E	780,42																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
14	KCAL																																																																									
E	989,14																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
15	KCAL																																																																									
E	819,68																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
<table border="1"> <tr><td>18</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>977,90</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Lechuga, tomate, maíz, pimiento, zanahoria, queso</p> <p>Crema mediterránea de verduras con tostones integrales</p> <p>Albóndigas de ternera con arroz pilaf</p> <p>Fruta</p> <p>Calabacín a la plancha Salmon al papillote /Fruta</p>	18	KCAL	E	977,90	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>19</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>767,87</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Lechuga, tomate, maíz, pimiento, manzana</p> <p>Macarrones integrales con atún, verduras, tomate y queso</p> <p>Tortilla de espinacas y zanahoria con queso tronchón /Tortilla francesa</p> <p>Lácteo</p> <p>Tosta de hummus Carne blanca magra /Fruta</p>	19	KCAL	E	767,87	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>20</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>795,12</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Fabada vegetal P/ECO</p> <p>Solomillo de cerdo al horno con cous cous</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Sopa de sémola y verduras Gallo con parrillada de verduras /Fruta</p>	20	KCAL	E	795,12	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>21</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>779,49</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, espárragos, zanahoria</p> <p>Sopa de cocido (ternera, cerdo, ave) con verduras ecológicas</p> <p>Pollo asado al horno con patatas</p> <p>Fruta</p> <p>Habas rehogadas con ajos tiernos Revuelto de verduras /Fruta</p>	21	KCAL	E	779,49	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>22</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>796,11</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Lechuga, tomate, cebolla, pepino, remolacha, zanahoria</p> <p>Boquerones enharinados con champiñón rehogado</p> <p>Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)</p> <p>Fruta</p> <p>Chips de boniato al horno Chuleta de huerta /Fruta</p>	22	KCAL	E	796,11	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP
18	KCAL																																																																									
E	977,90																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
19	KCAL																																																																									
E	767,87																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
20	KCAL																																																																									
E	795,12																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
21	KCAL																																																																									
E	779,49																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
22	KCAL																																																																									
E	796,11																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
<table border="1"> <tr><td>25</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>904,95</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>Lentejas con verduras con arroz integral</p> <p>Tortilla de patata con pa, tomaca i pernil</p> <p>Fruta</p> <p>Hervido valenciano Pescado blanco /Fruta</p>	25	KCAL	E	904,95	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>26</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>812,39</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria</p> <p>Guisado de magro con verduras y patatas</p> <p>Anillas de calamar andaluz con salsa tártara</p> <p>Lácteo</p> <p>Zanahoria aliñada con guisantes Pavo a tacos con chips de calabacín /Fruta</p>	26	KCAL	E	812,39	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>27</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>913,31</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Chips de remolacha ecológica</p> <p>Espaguetis integrales toscana (tomate, calabacín, cebolla, queso)</p> <p>Gallineta al limón con ensalada de verduras frescas</p> <p>Fruta</p> <p>Crema de castañas Huevo /Fruta</p>	27	KCAL	E	913,31	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>28</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>933,72</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Ensalada fresca ecológica</p> <p>Garbanzos con calabaza y boniato P/ECO</p> <p>Chuleta de pavo a la plancha con patatas</p> <p>Fruta ecológica</p> <p>Verduras salteadas con pasta Pescado al limón /Fruta</p>	28	KCAL	E	933,72	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP	<table border="1"> <tr><td>29</td><td>KCAL</td></tr> <tr><td>E</td><td>857,77</td></tr> <tr><td>1º</td><td>PROT</td></tr> <tr><td>2º</td><td>CA</td></tr> <tr><td>P</td><td>FE</td></tr> <tr><td>S</td><td>HDC</td></tr> <tr><td></td><td>LIP</td></tr> </table> <p>Tosta de ajoarriero</p> <p>Ensalada completa: hojas verdes, sardinilla, huevo, espárragos, rabanitos y olivas</p> <p>Paella valenciana (pollo de campo, alcachofas naturales)</p> <p>Fruta</p> <p>Berenjena gratinada al horno Huevos al plato con verduras /Fruta</p>	29	KCAL	E	857,77	1º	PROT	2º	CA	P	FE	S	HDC		LIP
25	KCAL																																																																									
E	904,95																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
26	KCAL																																																																									
E	812,39																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
27	KCAL																																																																									
E	913,31																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
28	KCAL																																																																									
E	933,72																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									
29	KCAL																																																																									
E	857,77																																																																									
1º	PROT																																																																									
2º	CA																																																																									
P	FE																																																																									
S	HDC																																																																									
	LIP																																																																									

Avenida, 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.

