COLEVISA

Comedores Levantinos Isabel, SL

AIRE LIBRE

usuario: aire_libre

contraseña: 1501_aire_libre

Novembre - 2026 MENU MENSUAL AIRE LIBRE

FRUITES DE TEMPORADA:

Poma, Pera

Mandarina, Banana

*Mín. 2 racions pa integral/setm

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

App Store · Google Play

EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1501

VALOR DIFERENCIADOR

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTOS ECOLÓGICOS · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

AL·LÈRGENS

API · CACAUETS · FRUITS DE CORFA · SÉSAM · CRUSTACIS · LÀCTIS · SULFITS · OU · GLUTEN · PEIX · SOJA · MOL·LUSCOS · TRAMUSSOS · MOSTASSA

Avda. 1° 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

Disposem de menús adaptats a l'edat dels xiquets, dietes, al·lèrgies, celiaquia, 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·lergògens està disponible en la cuina i en la direcció del centre. Es donarà pa integral un dia a la setmana.

2 E: **FESTIVAL DEL NORD D'ESPANYA** Ensalada de verdures de temporada 1º: Creïlles a la riojana 2º: Lluç a la "koskera" P: Iogurt S: Carabasseta a la plantxa Carn blanca /Fruita KCAL 739,68 · PROT 36,31g · CA 311,91mg · FE 5,19mg · HDC 64,29g · LIP 37,45g	**3** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Samfaina de verdures amb ou 2º: **Llentilles amb verdures P/ECO** P: Fruita S: Crema de porro Mandonguilles vegetals /Fruita KCAL 780,83 · PROT 29,96g · CA 197,43mg · FE 9,38mg · HDC 94,52g · LIP 32,12g	**4** E: Hummus de carlota 1º: Arròs amb bledes 2º: Llàgrimes de pollastre (empanat casolà) amb creïlles rostides P: Fruita S: Xips de moniato al forn Peix a la llima /Fruita KCAL 841,24 · PROT 37,43g · CA 189,30mg · FE 8,29mg · HDC 115,62g · LIP 25,35g	**5** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Macarrons integrals en salsa de formatge 2º: Abadejo al pebre roig amb bròquil P: **Fruita ECO** S: Broquetes de verdures Carn d'au /Fruita KCAL 746,20 · PROT 32,64g · CA 414,79mg · FE 6,54mg · HDC 96,18g · LIP 26,42g	**6** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Potatge de cigrons amb espinacs 2º: Truita de creïlla i pa amb tomaca i oli d'oliva verge extra P: Fruita S: Wok de verdures Peix al papillote /Fruita KCAL 759,34 · PROT 27,03g · CA 246,12mg · FE 10,68mg · HDC 107,59g · LIP 25,13g
9 E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Crema de llentilles roges amb tostons integrals 2º: Ragout de magre amb minestra de verdures P: Fruita S: Carxofes saltejades Peix blau /Fruita KCAL 870,52 · PROT 34,26g · CA 216,35mg · FE 9,53mg · HDC 85,39g · LIP 43,65g	**10** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Espaguetis integrals al pomodoro 2º: Truita de carbassó amb formatge fresc P: Fruita S: Broquetes de verdures Hamburguesa de soja /Fruita KCAL 774,95 · PROT 28,72g · CA 295,85mg · FE 7,88mg · HDC 88,59g · LIP 33,98g	**11** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Arròs caldós de verdures de temporada (carabassa i bolets) 2º: Crunch de salmó amb salsa de iogurt casolana P: **Fruita ECO** S: Ceba tendra i pimentó roig plantxa Carn roja magra /Fruita KCAL 793,56 · PROT 29,28g · CA 209,67mg · FE 4,94mg · HDC 97,99g · LIP 31,50g	**12** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Sopa de peix (fons de llotja) 2º: Pollastre al forn amb creïlles fornera P: Iogurt S: Albergínia gratinada al forn Remenat d'alls tendres /Fruita KCAL 727,36 · PROT 50,41g · CA 316,21mg · FE 5,45mg · HDC 80,70g · LIP 31,78g	**13** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Pizza margarida casolana 2º: Olleta ilicitana vegetal P: Fruita S: Minestra saltejada Peix blanc /Fruita KCAL 932,23 · PROT 33,60g · CA 328,27mg · FE 6,47mg · HDC 141,67g · LIP 25,43g
16 E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Llentilles a l'hortolana 2º: Titot al curri amb arròs integral P: Fruita S: Crema de carlota Truita d'abadejo /Fruita KCAL 797,91 · PROT 43,16g · CA 150,67mg · FE 8,44mg · HDC 92,51g · LIP 27,82g	**17** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: "Quesadilla" vegetal amb alvocat 2º: Hèlices a la genovesa amb soja vegetal P: Fruita S: Bullit valencià Carn blanca magra /Fruita KCAL 753,33 · PROT 31,57g · CA 280,66mg · FE 4,92mg · HDC 149,82g · LIP 20,05g	**18** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: **Sopa de fideus amb verdures ecològiques** 2º: Pollo a l'ast amb xips moniato P: **Fruita ECO** S: Panolla amb sal Peix blanc /Fruita KCAL 762,67 · PROT 53,28g · CA 167,40mg · FE 8,34mg · HDC 80,78g · LIP 30,23g	**19** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: **Fesols blancs amb carabassa P/ECO** 2º: Regirat de formatge i xampinyons P: Fruita S: Escalivada Carn d'au /Fruita KCAL 719,70 · PROT 30,03g · CA 191,69mg · FE 7,75mg · HDC 76,24g · LIP 33,22g	**20** E: Dip casolà de remolatxa amb torrada integral 1º: Arròs de magre i coliflor 2º: Maire en tempura amb amanida de fulles verdes P: Iogurt S: Bròquil al vapor Hamburguesa de llegums /Fruita KCAL 787,80 · PROT 32,68g · CA 222,01mg · FE 3,18mg · HDC 101,65g · LIP 27,98g
23 E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Crema de pésols amb oli de menta amb tostons integrals 2º: Truita de creïlla amb pernil P: Fruita S: Carabasseta a la plantxa Peix al papillote /Fruita KCAL 731,76 · PROT 22,93g · CA 162,83mg · FE 6,37mg · HDC 92,42g · LIP 31,08g	**24** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Macarrons integrals amb tapenade i formatge 2º: Lluç a la planxa amb salsa mery P: Iogurt S: Fesols tendres ofegats Carn blanca /Fruita KCAL 730,57 · PROT 38,02g · CA 368,74mg · FE 5,58mg · HDC 72,22g · LIP 32,19g	**25** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Sopa d'olla 2º: Putxero P: Fruita S: Albergínia gratinada al forn Peix a la llima /Fruita KCAL 781,81 · PROT 45,81g · CA 200,73mg · FE 8,91mg · HDC 102,30g · LIP 32,29g	**26** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Paella valenciana 2º: Bunyols de bacallà P: **Fruita ECO** S: Coliflor amb creïlla Carn d'au /Fruita KCAL 853,87 · PROT 21,91g · CA 112,57mg · FE 3,35mg · HDC 119,51g · LIP 32,17g	**27** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Torrada de verdures gratinades 2º: **Llentilles amb verdures i poma P/ECO** P: Fruita S: Graellada de verdures Ous al plat /Fruita KCAL 798,21 · PROT 32,40g · CA 175,29mg · FE 10,50mg · HDC 142,97g · LIP 12,55g
30 E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Macarrons integrals en salsa de carabassa 2º: Abadejo bienmesabe amb carlota vichy P: Fruita S: Minestra saltejada Mandonguilles vegetals /Fruita KCAL 752,94 · PROT 27,00g · CA 231,69mg · FE 7,81mg · HDC 122,80g · LIP 17,98g				

COLEVISA

Comedores Levantinos Isabel, SL

AIRE LIBRE

usuario: aire_libre

contraseña: 1501_aire_libre

Noviembre - 2026 MENU MENSUAL AIRE LIBRE

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera
Mandarina, Banana

*Mín. 2 raciones pan integral/sem

DESCARGA NUESTRA APP

App Store | Google Play

TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1501

VALOR DIFERENCIADOR

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTOS ECOLÓGICOS · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

ALERGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS SECOS · SÉSAMO · CRUSTACEOS · LÁCTEOS · SULFITOS · HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS · ALTRAMUCES · MOSTAZA

Avda. 1° 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 adaptadosa la edad de los niños, dietas, alergias, celilaquia, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guia de menús de menjadors 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.

2 E: **FESTIVAL DEL NORTE DE ESPAÑA** Ensalada de verdaderas de temporada 1º: Patatas a la riojana 2º: Merluza a la koskera P: Yogur S: Calabacín a la plancha / Carne blanca /Fruta	**3** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Pisto de verduras con huevo 2º: **Lentejas con verduras P/ECO** P: Fruta S: Crema de puerros / Albóndigas vegetales /Fruta	**4** E: Hummus de zanahoria 1º: Arroz con acelgas 2º: Lágrimas de pollo (empanado casero) con patatas asadas P: Fruta S: Chips de boniato al horno / Pescado al limón /Fruta	**5** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Macarrones integrales en salsa de queso 2º: Abadejo al pimentón con brócoli P: **Fruta ECO** S: Brochetas de verduras / Carne de ave /Fruta	**6** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Potaje de garbanzos con espinacas 2º: Tortilla de patata y pan con tomate y aceite AOVE P: Fruta S: Wok de verduras / Pescado al papillote /Fruta
9 E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Crema de lentejas rojas con tostones integrales 2º: Ragout de magro con menestra de verduras P: Fruta S: Alcachofas salteadas / Pescado azul /Fruta	**10** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Espaguetis integrales al pomodoro 2º: Tortilla de calabacín con queso fresco P: Fruta S: Brochetas de verduras / Hamburguesa de soja /Fruta	**11** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Arroz caldoso de verduras de temporada (calabaza y setas) 2º: Crunch de salmón con salsa de yogur casera P: **Fruta ECO** S: Cebolleta y pimiento rojo plancha / Carne roja magra /Fruta	**12** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Sopa de pescado (fondo de lonja) 2º: Pollo al horno con patatas panadera P: Yogur S: Berenjena gratinada al horno / Revuelto de ajos tiernos /Fruta	**13** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Pizza margarita casera 2º: Olleta ilicitana vegetal P: Fruta S: Menestra salteada / Pescado blanco /Fruta
16 E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Lentejas a la hortelana 2º: Pavo al curry con arroz integral P: Fruta S: Crema de zanahoria / Tortilla de bacalao /Fruta	**17** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Quesadilla vegetal con aguacate 2º: Hélices a la genovesa con soja vegetal P: Fruta S: Hervido valenciano / Carne blanca magra /Fruta	**18** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: **Sopa de fideos con verduras ecológicas** 2º: Pollo a l'ast con chips boniato P: **Fruta ECO** S: Mazorca de maíz con sal / Pescado blanco /Fruta	**19** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: **Alubias blancas con calabaza P/ECO** 2º: Revuelto de queso y champiñones P: Fruta S: Escalivada / Carne de ave /Fruta	**20** E: Dip casero de remolacha con tosta integral 1º: Arroz de magro y coliflor 2º: Bacaladilla en tempura con ensalada de hojas verdes P: Yogur S: Brócoli al vapor / Hamburguesa de legumbres /Fruta
23 E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Crema de guisantes con aceite de menta con tostones integrales 2º: Tortilla de patata con jamón serrano P: Fruta S: Calabacín a la plancha / Pescado al papillote /Fruta	**24** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Macarrones integrales con tapenade y queso 2º: Merluza a la plancha con salsa mery P: Yogur S: Judías verdes rehogadas / Carne blanca /Fruta	**25** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Sopa de cocido 2º: Cocido completo P: Fruta S: Berenjena gratinada al horno / Pescado al limón /Fruta	**26** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Paella valenciana 2º: Buñuelos de bacalao P: **Fruta ECO** S: Coliflor con patata / Carne de ave /Fruta	**27** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Tosta de verduras gratinadas 2º: **Lentejas con verduras y manzana P/ECO** P: Fruta S: Parrillada de verduras / Huevos al plato /Fruta
30 E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Macarrones integrales en salsa de calabaza 2º: Abadejo bienmesabe con zanahoria vichy P: Fruta S: Menestra salteada / Albóndigas vegetales /Fruta				