COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Colegio La Presentación

usuario: la_presentacion

contraseña: 1228_la_presentacion

Octubre - 2026 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

FRUITES DE TEMPORADA:

Poma, Pera
Mandarina, Banana

*Mín. 2 racions pa integral/setm

DESCARREGA'T LA NOSTRA APP

EL TEU CODI DE CENTRE ÉS: 1228

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 · LACTIS · SULFITS · OU · GLUTEN · PEIX · SOJA · MOLLUSCOS · 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.

E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	**1** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Crema de verdures de temporada 2º: Paella valenciana P: Fruita S: Carabasseta a la plantxa Carn blanca /Fruita KCAL 714,42 · PROT 19,21g · CA 143,83mg · FE 4,15mg · HDC 105,75g · LIP 23,79g	**2** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: **Llentilles amb verdures P/ECO** 2º: Llomello a la planxa amb samfaina P: **Fruita ECO** S: Broquetes de verdures Peix al papillote /Fruita KCAL 765,75 · PROT 35,71g · CA 179,24mg · FE 10,15mg · HDC 98,00g · LIP 37,50g
5 E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Espaguetis integrals a la napolitana 2º: Lluç a la marinera P: Fruita S: Amanida completa Carn blanca /Fruita KCAL 741,35 · PROT 33,24g · CA 247,49mg · FE 6,56mg · HDC 97,58g · LIP 24,36g	**6** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: **Sopa minestrone amb verdures ECO** 2º: Pollastre a la mel amb panolla de dacsa (Infantil: dacsa saltada) P: Fruita S: Bajoqueta saltejada Peix a la llima /Fruita KCAL 818,50 · PROT 37,68g · CA 167,95mg · FE 6,28mg · HDC 78,70g · LIP 38,64g	**7** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Arròs de tardor (bolets, carbassa i magre) 2º: Ous al gratén (beixamel, tomàquet i formatge) P: **Fruita ECO** S: Crema de carlota Carn roja magra /Fruita KCAL 922,07 · PROT 50,89g · CA 266,44mg · FE 8,40mg · HDC 84,45g · LIP 42,63g	**8** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Pepito valencià casolá 2º: Potatge de cigrons amb espinacs P: Iogurt S: Bròquil al vapor Truita de creïlles /Fruita KCAL 774,16 · PROT 30,40g · CA 420,23mg · FE 9,67mg · HDC 92,51g · LIP 31,32g	**9** E: Festiu 1º 2º P S
12 E: Festiu 1º 2º P S	**13** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Crema dubarry (coliflor i fesols) amb tostons integrals 2º: Goulash de titot amb creïlles P: Iogurt S: Wok de verdures Peix blanc /Fruita KCAL 796,03 · PROT 35,52g · CA 330,21mg · FE 6,99mg · HDC 91,82g · LIP 29,79g	**14** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: PIZZERO 2º: **Llentilles al toc de curri amb llet de coco P/ECO** P: Fruita S: Carabasseta a la plantxa Peix a la llima /Fruita KCAL 776,97 · PROT 37,10g · CA 285,74mg · FE 7,33mg · HDC 106,58g · LIP 22,45g	**15** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Arròs al forn (cigró, costella, creïlla i tomaca) 2º: Calamars en salsa (Infantil: Lluç en salsa) P: **Fruita ECO** S: Crema de porro Carn roja magra /Fruita KCAL 768,05 · PROT 36,56g · CA 201,74mg · FE 8,87mg · HDC 81,99g · LIP 32,68g	**16** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Sopa d'olla 2º: Putxero P: Fruita S: Torrada de verdures gratinades Ou /Fruita KCAL 777,49 · PROT 46,10g · CA 204,99mg · FE 9,16mg · HDC 104,34g · LIP 30,84g
19 E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Macarrons integrals en salsa de carabassa 2º: Tonyina al forn amb bròquil P: Fruita S: Escalivada Carn blanca /Fruita KCAL 762,28 · PROT 33,85g · CA 172,22mg · FE 6,77mg · HDC 97,11g · LIP 27,78g	**20** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Cigrons amb verdures 2º: Truita paisana amb formatge fresc P: Fruita S: Xips de moniato al forn Peix blanc /Fruita KCAL 803,73 · PROT 31,67g · CA 301,42mg · FE 10,25mg · HDC 112,25g · LIP 26,01g	**21** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Arròs a la cubana (tomaca i ou) 2º: Maire enfarinat P: **Fruita ECO** S: Carabassa i creilla Carn d'au /Fruita KCAL 748,02 · PROT 25,54g · CA 109,26mg · FE 4,19mg · HDC 106,25g · LIP 25,18g	**22** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: **Favada asturiana P/ECO** 2º: Pit de pollastre a la crema amb xampinyons P: Iogurt S: Coliflor gratinada Truita d'abadejo /Fruita KCAL 793,92 · PROT 47,32g · CA 365,79mg · FE 8,48mg · HDC 61,35g · LIP 39,49g	**23** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Crema de verdures de temporada 2º: Lasanya vegetal amb bolonyesa vegetal P: Fruita S: Crema de verdures Peix blau /Fruita KCAL 662,99 · PROT 29,65g · CA 278,34mg · FE 4,38mg · HDC 114,25g · LIP 26,32g
26 E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Llentilles a l'hortolana amb arròs integral 2º: Truita de formatge amb albergínia planxa P: Fruita S: Ceba tendra i pimentó roig plantxa Carn magra de porc /Fruita KCAL 908,44 · PROT 39,56g · CA 476,75mg · FE 8,57mg · HDC 94,59g · LIP 41,45g	**27** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Espaguetis integrals a la italiana 2º: Lluç amb salsa mery amb bajoquetes P: Fruita S: Amanida completa Pizza de verdures i formatge /Fruita KCAL 853,02 · PROT 29,88g · CA 338,48mg · FE 5,87mg · HDC 116,17g · LIP 32,14g	**28** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: Cigrons estofats amb verdures 2º: Porc agredolç amb nyoquis P: Iogurt S: Crema de verdures Peix al papillote /Fruita KCAL 775,20 · PROT 36,27g · CA 375,42mg · FE 9,84mg · HDC 112,58g · LIP 37,51g	**29** E: Ensalada de verdures de temporada 1º: Arròs negre 2º: Aletes de pollastre amb dacsa saltejada P: Carabassa rostida S: Minestra saltejada Remenat d'alls tendres /Fruita KCAL 614,62 · PROT 26,76g · CA 140,41mg · FE 3,53mg · HDC 65,13g · LIP 27,25g	**30** E: **Ensalada fresca ecològica** 1º: **Sopa d''au amb verdures ECO** 2º: Mandonguilles vegetals casolanes amb verdures P: **Fruita ECO** S: Graellada de verdures Peix blanc /Fruita KCAL 757,54 · PROT 28,37g · CA 149,72mg · FE 5,69mg · HDC 117,57g · LIP 32,53g

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Colegio La Presentación

usuario: la_presentacion

contraseña: 1228_la_presentacion

Octubre - 2026 MENU MENSUAL LA PRESENTACION

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera
Mandarina, Banana

*Mín. 2 raciones pan integral/sem

Ddescarga nuestra app App Store Google Play

TU CÓDIGO DE CENTRO ES: 1228

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.

E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	E 1º 2º P S	**1** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Crema de verduras de temporada 2º: Paella valenciana P: Fruta S: Calabacín a la plancha Carne blanca /Fruta KCAL 714,42 · PROT 19,21g · CA 143,83mg · FE 4,15mg · HDC 105,75g · LIP 23,79g	**2** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: **Lentejas con verduras P/ECO** 2º: Lomo de cerdo a la plancha con pisto P: **Fruta ECO** S: Brochetas de verduras Pescado al papillote /Fruta KCAL 765,75 · PROT 35,71g · CA 179,24mg · FE 10,15mg · HDC 98,00g · LIP 37,50g
5 E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Espaguetis integrales a la napolitana 2º: Merluza a la marinera P: Fruta S: Ensalada completa Carne blanca /Fruta KCAL 741,35 · PROT 33,24g · CA 247,49mg · FE 6,56mg · HDC 97,58g · LIP 24,36g	**6** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: **Sopa minestrone con verduras ECO** 2º: Pollo a la miel con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado) P: Fruta S: Judías verdes salteadas Pescado al limón /Fruta KCAL 818,50 · PROT 37,68g · CA 167,95mg · FE 5,28mg · HDC 78,70g · LIP 38,64g	**7** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Arroz de otoño (setas, calabaza y magro) 2º: Huevos al gratén (bechamel, tomate y queso) P: **Fruta ECO** S: Crema de zanahoria Carne roja magra /Fruta KCAL 922,07 · PROT 50,89g · CA 266,44mg · FE 8,40mg · HDC 84,45g · LIP 42,63g	**8** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Pepito valenciano casero 2º: Potaje de garbanzos con espinacas P: Yogur S: Brócoli al vapor Tortilla de patata /Fruta KCAL 774,16 · PROT 30,40g · CA 420,23mg · FE 9,67mg · HDC 92,51g · LIP 31,32g	**9** E: Festivo 1º 2º P S
12 E: Festivo 1º 2º P S	**13** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Crema dubarry (coliflor y alubias) con tostones integrales 2º: Goulash de pavo con patatas P: Yogur S: Wok de verduras Pescado blanco /Fruta KCAL 796,03 · PROT 35,52g · CA 330,21mg · FE 6,99mg · HDC 91,82g · LIP 29,79g	**14** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: PIZZERO 2º: **Lentejas al toque de curry con leche de coco P/ECO** P: Fruta S: Calabacín a la plancha Pescado al limón /Fruta KCAL 776,97 · PROT 37,10g · CA 285,74mg · FE 7,33mg · HDC 106,58g · LIP 22,45g	**15** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate) 2º: Calamares en salsa (Infantil: Merluza en salsa) P: **Fruta ECO** S: Crema de puerros Carne roja magra /Fruta KCAL 768,05 · PROT 36,56g · CA 201,74mg · FE 8,87mg · HDC 81,99g · LIP 32,68g	**16** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Sopa de cocido 2º: Cocido completo P: Fruta S: Tosta de verduras gratinadas Huevo /Fruta KCAL 777,49 · PROT 46,10g · CA 204,99mg · FE 9,16mg · HDC 104,34g · LIP 30,84g
19 E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Macarrones integrales en salsa de calabaza 2º: Atún al horno con brócoli P: Fruta S: Escalivada Carne blanca /Fruta KCAL 762,28 · PROT 33,85g · CA 172,22mg · FE 6,77mg · HDC 97,11g · LIP 27,78g	**20** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Garbanzos con verduras 2º: Tortilla paisana con queso fresco P: Fruta S: Chips de boniato al horno Pescado blanco /Fruta KCAL 803,73 · PROT 31,67g · CA 301,42mg · FE 10,25mg · HDC 112,25g · LIP 26,01g	**21** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Arroz a la cubana (tomate y huevo) 2º: Bacaladilla enharinada P: **Fruta ECO** S: Calabaza y patata Carne de ave /Fruta KCAL 748,02 · PROT 25,54g · CA 109,26mg · FE 4,19mg · HDC 106,25g · LIP 25,18g	**22** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: **Fabada asturiana P/ECO** 2º: Pechuga pollo a la crema con champiñones P: Yogur S: Coliflor gratinada Tortilla de bacalao /Fruta KCAL 793,92 · PROT 47,32g · CA 365,79mg · FE 8,48mg · HDC 61,35g · LIP 39,49g	**23** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Crema de verduras de temporada 2º: Lasaña con boloñesa vegetal P: Fruta S: Crema de verduras Pescado azul /Fruta KCAL 662,99 · PROT 29,65g · CA 278,34mg · FE 4,38mg · HDC 114,25g · LIP 26,32g
26 E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Lentejas a la hortelana con arroz integral 2º: Tortilla de queso con berenjena plancha P: Fruta S: Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta KCAL 908,44 · PROT 39,56g · CA 476,75mg · FE 8,57mg · HDC 94,59g · LIP 41,45g	**27** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Espaguetis integrales a la italiana 2º: Merluza en salsa mery con judías verdes P: Fruta S: Ensalada completa Pizza de verduras y queso /Fruta KCAL 853,02 · PROT 29,88g · CA 338,48mg · FE 5,87mg · HDC 116,17g · LIP 32,14g	**28** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: Garbanzos estofados con verduras 2º: Cerdo agridulce con gnocchis P: Yogur S: Crema de verduras Pescado al papillote /Fruta KCAL 775,20 · PROT 36,27g · CA 375,42mg · FE 9,84mg · HDC 112,58g · LIP 37,51g	**29** E: Ensalada de verduras de temporada 1º: Arroz negro 2º: Alitas de pollo al horno con maíz salteado P: Calabaza asada S: Menestra salteada Revuelto de ajos tiernos /Fruta KCAL 614,62 · PROT 26,76g · CA 140,41mg · FE 3,53mg · HDC 65,13g · LIP 27,25g	**30** E: **Ensalada fresca ecológica** 1º: **Sopa de ave con verduras ECO** 2º: Albóndigas vegetales caseras con verduras P: **Fruta ECO** S: Parrillada de verduras Pescado blanco /Fruta KCAL 757,54 · PROT 28,37g · CA 149,72mg · FE 5,69mg · HDC 117,57g · LIP 32,53g