

DÉCEMBRE 2025
MENU SECONDAIRE

FRUITS DE SAISON:

Banane, Pomme, Poire, Kaki et Mandarine

PRODUITS LAITIERS:

Smoothies maison, yaourt
valencien naturel, yaourt
artisanal, assortiment de fromages

VALEUR DIFFÉRENCIANTE



ALÉRGENOS



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

Nous avons des menus adaptés à l'âge des enfants, aux régimes alimentaires, aux allergies, à la maladie coeliaque, etc. L'évaluation nutritionnelle est basée sur le groupe d'âge. Nos menus sont préparés conformément à la réglementation du BOIB RD 39/2019 du 17 mai sur la promotion du régime méditerranéen dans les centres éducatifs et de santé des îles Baléares.

	KCAL
Entrée Buffet de salade	807,69
Premier plat Spaghettis italiens	33,74g
Deuxième plat Merlu aux herbes de provence avec des artichauts	321,10mg
Dessert Fruits et produits laitiers	4,97mg
Dîner Soupe de courgette Viande blanche /Fruit	HDC 129,77g LIP 35,65g

		KCAL
2	Entrée Buffet de salade	921,71
	Protéines	38,18g
	CA	471,09mg
	Premier plat Haricots avec chorizo	
	Second plat Quesadilla jambon york fromage avec pistou	8,49mg
	HDC	109,49g
	LIP	35,84g
	Dessert Fruits et produits laitiers	
	Dîner Couscous aux épices	
	Dîner Omelette de pomme de terre et oignon /Fruit	

3	Entrée	Buffet de salade	KCAL 812,96
	Première	Soupe de volaille	PROT 44,32g
	Deuxième	Poulet grillé avec pommes de terre rôties au paprika	CA 252,18g
	Dessert	Fruits et produits laitiers	FE 5,69mg
	Dîner	Haricots verts sautés Poisson blanc /Fruit	HDC 104,23g
			LIP 34,57g

4	Buffet de salade	KCAL 1005,75 PROT 27,97g CA 263,25mg FE 4,53mg HDC 118,31g LIP 46,49g
	Entrée Riz à la "cubaine"	
	Premier plat Morue au four aux pois mange-tout sautés	
	Deuxième plat Fruits et produits laitiers	
	Dessert Épi de maïs avec du sel	
	Dîner Viande de volaille /Fruit	

		KCAL
5	Buffet de salade	827,04
	Entrée	PROT
	Potage de pois chiches aux épinards	46,13g
	Premier	CA
	Maigre avec tomate avec poivrons	346,13k
	Deuxième	FE
	Fruits et produits laitiers	10,19mg
	Assortiment	HDC
	Légumes sautés	89,32g
	Poisson sauce citron /Fruit	LIP
	Dîner	32,23g

8	Entrant	KCAL
	Férié	PROT
	Premier	CA
		FE
	Deuxième	HDC
	Dessert	LIP
	Dîner	

		KCAL
9	Entrée	775,87
	Buffet de salade	
	Protéines	38,15g
	Lentilles aux légumes	
	Carbohydrates	291,91mg
	Premier plat	
	Merlan bleu fariné avec brocoli BIO	
	Fer	7,89mg
	Deuxième plat	
	HDC	96,06g
	Fruits et produits laitiers	
	Dessert	
	LIP	26,75g
	Tartine d'houmous	
	Viande rouge maigre /Fruit	
	Dîner	

10		Buffet de salade	KCAL
	Entrée		790,84
	Premier plat	Soupe de pot-au-feu légumes BIO  	46,43
	Deuxième plat	Pot-au-feu complet 	325,56
	Dessert	Fruits et produits laitiers  	9,46
	Dîner	Épinards sautés Poisson en papillote /Fruit	104,18
			HDC 29,58

[illegible]

		KCAL
12	Buffet de salade	755,77
	Entrée	35,85g
	Crème Dubarry (chou-fleur et haricots) avec croûtons de pain complet	288,92
	Plat	80,85g
	Filet de porc au four avec cous cous	80,85g
	Deuxième	33,98g
	Fruits et produits laitiers	
	Dessert	
	Pommes de terre cuites	
	Poisson bleu /Fruit	

[illegible]

16	Buffet de salade		KCAL
	Entrée		917,53
			38,24g
	Lentilles aux légumes et patate douce ECO		CA
	Première		267,13mg
			FE
	Saucisses sauce tomate avec poivrons		9,33mg
	Dessert		HDC
			97,35g
	Fruits et produits laitiers		LIP
	Dîner		41,68g
	Wok aux légumes		
	Poisson blanc /Fruit		

17	Buffet de salade		KCAL
	Entrée		771,24
			26,82
	Plat	  	294,02
			5,86
	Dessert	 	110,48
			24,18
	Boisson	 	

18	Buffet de salade	KCAL
Entrée	Crème de pois chiches et de potiron rôti avec croûtons de pain complet	864,7
Plat principal	Poulet rôti au four avec épi de maïs (Enfants : maïs sauté)	36,97
Deuxième	Fruits et produits laitiers	CA 282,38
Dessert	Potiron et pomme de terre au micro-ondes	FE 7,10
Fin	Poisson blanc / Fruit	HDC 91,36
		LIP 38,90

19	Entrant	KCAL
	MENU SPÉCIAL DE NOËL	
	Premier	CA
	Deuxième	FE
	Dessert	HDC
	Dîner	LIP
	Brochette de légumes Oeufs brouillés à l'ail / Fruit	

Entrante	KCAL
Premier	PROT
Deuxième	CA
Dessert	FE
Dîner	HDC
	LIP

E	Entrée	KCAL
P	Premier	PROT
D	Deuxième	CA
D	Dessert	FE
D	Dîner	HDC
		LIP

E	Entrante	KCAL
P	Premier	PROT
D	Deuxième	CA
D	Dessert	FE
D	Dîner	HDC
		LIP

E	Entrante	KCAL
P	Premier	PROT
D	Deuxième	CA
D	Dessert	FE
D	Diner	HDC
		LIP

Entrante	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
Premier	PROT
Deuxième	CA
Dessert	FE
Dîner	HDC
	LIP

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

E	Entrant	KCAL
P	Premier	PROT
D	Deuxième	CA
D	Dessert	FE
D	Dîner	HDC
		LIP

Entrant	KCAL
	PROT
Premier	CA
	FE
Deuxième	HDC
	LIP
Dessert	
Dîner	

Entrant	KCAL
Premier	PROT
Deuxième	CA
Dessert	FE
Dîner	HDC
	LIP

DICIEMBRE 2025

MENÚ SECUNDARIA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera, Persimon y Mandarina

OPCIONES DE LÁCTEO:

Batidos caseros, yogur valenciano natural, yogur artesano, quesos variados

VALOR DIFERENCIAL

RECETA VEGETARIANA

PESCA SOSTENIBLE

PRODUCTOS ORGÁNICOS

RECETA FOODIE

GASTRONOMÍA TRADICIONAL

PRODUCTO DE TEMPORADA

PRODUCTO LOCAL KM.0

ALÉRGENOS

APIO

CACAHUETES

FRUTOS DE CÁSCARA

SÉSAMO

CRUSTÁCEOS

HUEVO

GLUTEN

PESCADO

SOJA

MOLUSCOS

LÁCTEOS

SULFITOS

ALUMINIOS

MOSTAZA

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 de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará por íntegro un día o la semana.

1 Entrante Buffet de ensaladas 807,69 PROT 33,74g FE 321,10mg CA Primer Espaguetis a la italiana 4,97mg HDC 129,77g LIP 35,65g Segund Merluza a la provenzal con alcachofas Fruta y lácteo Postre Crema de calabacín Cena Carne blanca /Fruta	2 Entrante Buffet de ensaladas 821,71 PROT 38,18g FE 471,09mg CA Primer Habichuelas con chorizo 8,49mg HDC 109,49g LIP 35,84g Segund Quesadilla de jamón york y queso con pisto Fruta y lácteo Postre Cous cous con especias Cena Tortilla de patata y cebolla /Fruta	3 Entrante Buffet de ensaladas 812,90 PROT 44,32g FE 252,18mg CA Primer Sopa de ave con verduras ecológicas 5,69mg HDC 104,23g LIP 34,57g Segund Pollo a l'ast con patatas asadas al pimentón Fruta y lácteo Postre Judías verdes salteadas Cena Pescado blanco /Fruta	4 Entrante Buffet de ensaladas 1005,71 PROT 27,97g FE 263,25mg CA Primer Arroz a la cubana (tomate y huevo) 4,53mg HDC 118,31g LIP 46,49g Segund Buñuelos de bacalao con tirabeques salteados Fruta y lácteo Postre Mazorca de maíz con sal Cena Carne de ave /Fruta	5 Entrante Buffet de ensaladas 827,04 PROT 46,13g FE 346,13mg CA Primer Potaje de garbanzos con espinacas 10,19mg HDC 89,32g LIP 32,23g Segund Magro con tomate con pimientos Fruta y lácteo Postre Menestra salteada Cena Pescado al limón /Fruta
8 Entrante Festivo Segundo Postre Cena	9 Entrante Buffet de ensaladas 775,87 PROT 38,15g FE 291,91mg CA Primer Lentejas a la hortelana 17,89mg HDC 96,06g LIP 26,75g Segund Bacaladilla enharinada con brócoli ECO Fruta y lácteo Postre Tosta de hummus Cena Carne roja magra /Fruta	10 Entrante Buffet de ensaladas 790,86 PROT 46,43g FE 325,56mg CA Primer Sopa de cocido con verduras ECO 9,46mg HDC 104,18g LIP 29,58g Segund Cocido completo Fruta y lácteo Postre Espinacas salteadas Cena Pescado al papillote /Fruta	11 Entrante Buffet de ensaladas 776,63 PROT 35,90g FE 265,24mg CA Primer Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate) 7,80mg HDC 83,01g LIP 33,13g Segund Merluza a la provenzal con guisantes Fruta y lácteo Postre Chips de boniato al horno Cena Hamburguesa de soja /Fruta	12 Entrante Buffet de ensaladas 755,77 PROT 35,85g FE 288,92mg CA Primer Crema dubarry (coliflor y alubias) con tostones integrales 6,80mg HDC 80,85g LIP 33,98g Segund Solomillo al horno con cous cous Fruta y lácteo Postre Patatas cocidas Cena Pescado azul /Fruta
15 Entrante Buffet de ensaladas 745,75 PROT 33,90g FE 465,81mg CA Primer Caracolas a la piamontesa 4,73mg HDC 97,04g LIP 26,01g Segund Abadejo con muselina de ajo con zanahoria Fruta y lácteo Postre Sopa de quinoa Cena Carne de ave /Fruta	16 Entrante Buffet de ensaladas 917,53 PROT 38,24g FE 267,13mg CA Primer Lentejas con verduras y boniato P/ECO 9,33mg HDC 97,35g LIP 41,68g Segund Longanizas con tomate frito con pimientos Fruta y lácteo Postre Wok de verduras Cena Pescado blanco /Fruta	17 Entrante Buffet de ensaladas 771,24 PROT 26,82g FE 294,02mg CA Primer Arroz meloso de rape y coliflor 5,86mg HDC 110,48g LIP 24,18g Segund Tortilla de patata con salteado de verduras Fruta y lácteo Postre Cebolleta y pimiento rojo plancha Cena Carne magra de cerdo /Fruta	18 Entrante Buffet de ensaladas 864,72 PROT 36,97g FE 282,38mg CA Primer Crema de garbanzos y calabaza asada con tostones integrales 7,10mg HDC 91,36g LIP 38,90g Segund Pollo asado con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado) Fruta y lácteo Postre Calabaza y patata al microondas Cena Pescado blanco /Fruta	19 Entrante MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD Segundo Postre Cena
Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena
Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena

FRUITS DE SAISON:

Banane, Pomme, Poire, Kaki et Mandarine

PRODUITS LAITIERS:

Smoothies maison, yaourt valencien naturel, yaourt artisanal, assortiment de fromages

VALEUR DIFFÉRENCIANTE

RECETTE VÉGÉTALIENNE

PÊCHE DURABLE

PRODUIT BIOLOGIQUE

RECETTE POUR GOURMETS

GASTRONOMIE TRADITIONNELLE

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT DU KM 0

ALÉRGENOS

CÉRÉLI

CACAHUÈTES

FRUITS SECS

SÉSAME

CRUSTACÉS

OEUF

GLUTEN

POISSON

SOJA

MOLLUSQUES

PROD. LAITIERS

SULFITES

LUPINS

MOUTARDE

1 Entrant Buffet de salade KCAL 925,09 PROT 25,63g Premier Gratin d'épinards CA 375,05mg FE 4,98mg Deuxième Croquetas de la abuela avec des artichauts HDC 93,35g LIP 50,48g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 50,48g Dîner Soupe de courgette Viande blanche /Fruit	2 Entrant Buffet de salade KCAL 762,82 PROT 37,69g Premier Salade capresse CA 386,48mg FE 5,66mg Deuxième Ragoût de Veau avec cous cous HDC 53,98g LIP 42,27g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 42,27g Dîner Couscous aux épices Omelette de pomme de terre et oignon /Fruit	3 Entrant Buffet de salade KCAL 763,27 PROT 24,32g Premier Jardinière de légumes CA 224,58mg FE 3,81mg Deuxième Merlan bleu fariné avec pommes de terre rôties au paprika HDC 75,70g LIP 40,68g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 40,68g Dîner Haricots verts sautés Poisson blanc /Fruit	4 Entrant Buffet de salade KCAL 611,95 PROT 25,87g Premier Lentilles aux légumes CA 300,70mg FE 6,98mg Deuxième Omelette de courgette aux pois mange-tout sautés HDC 57,37g LIP 30,81g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 30,81g Dîner Épi de maïs avec du sel Viande de volaille /Fruit	5 Entrant Buffet de salade KCAL 882,04 PROT 73,27g Premier Broccoli gratiné CA 334,23mg FE 6,00mg Deuxième Moue pil pil avec poivrons HDC 47,13g LIP 44,90g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 44,90g Dîner Légumes sautés Poisson sauce citron /Fruit
8 Entrant Férié KCAL PROT Premier CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner	9 Entrant Buffet de salade KCAL 785,63 PROT 29,46g Premier Bouilli de légumes valencien (pommes de terre, haricots, carotte et oignons) CA 275,79mg FE 6,42mg Deuxième Filet au four avec brocoli BIO HDC 67,42g LIP 59,66g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 59,66g Dîner Tartine d'houmous Viande rouge maigre /Fruit	10 Entrant Buffet de salade KCAL 659,02 PROT 23,74g Premier Haricots sautés au jambon serrano CA 313,02mg FE 4,91mg Deuxième Oeufs brouillés aux champignons HDC 51,46g LIP 39,71g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 39,71g Dîner Épinards sautés Poisson en papillote /Fruit	11 Entrant Buffet de salade KCAL 659,45 PROT 40,16g Premier Soupe au potiron CA 208,62mg FE 4,96mg Deuxième Escalopes de dinde aux fines herbes avec petits pois HDC 43,64g LIP 36,97g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 36,97g Dîner Chips de patate douce Hamburger de soja /Fruit	12 Entrant Buffet de salade KCAL 827,95 PROT 31,00g Premier Salade César CA 417,25mg FE 4,71mg Deuxième Burger veggie avec cous cous HDC 93,86g LIP 39,78g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 39,78g Dîner Pommes de terre cuites Poisson bleu /Fruit
15 Entrant Buffet de salade KCAL 847,17 PROT 32,97g Premier Gratin Choufleur CA 246,36mg FE 4,81mg Deuxième Oeufs brouillés aux jambon HDC 49,65g LIP 57,12g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 57,12g Dîner soupe de quinoa Viande de volaille /Fruit	16 Entrant Buffet de salade KCAL 776,31 PROT 43,74g Premier Salade Santa Monica CA 595,34mg FE 5,62mg Deuxième Morue à la Vizcaina (tomate, poivron et oignon) avec poivrons HDC 65,23g LIP 38,10g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 38,10g Dîner Wok aux légumes Poisson blanc /Fruit	17 Entrant Buffet de salade KCAL 829,81 PROT 34,79g Premier Petits pois, jambon serrano CA 232,66mg FE 5,60mg Deuxième Thon teriyaki aux légumes sautés HDC 46,82g LIP 55,70g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 55,70g Dîner Ciboulette et poivron rouge grillé Viande maigre de porc /Fruit	18 Entrant Buffet de salade KCAL 660,05 PROT 22,71g Premier Wok de légumes CA 250,10mg FE 3,77mg Deuxième Merlu sauce mery avec épi de maïs (Enfants : maïs sauté) HDC 60,65g LIP 36,70g Dessert Fruits et produits laitiers LIP 36,70g Dîner Potiron et pomme de terre au micro-ondes Poisson blanc /Fruit	19 Entrant Buffet de salade KCAL PROT Premier MENU SPÉCIAL DE NOËL CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner Brochette de légumes Oeufs brouillés à l'ail /Fruit
Entrante KCAL PROT Premier CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner	Entrante KCAL PROT Premier CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner	Entrante KCAL PROT Premier CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner	Entrante KCAL PROT Premier CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner	Entrante KCAL PROT Premier CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner
Entrant KCAL PROT Premier CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner	Entrant KCAL PROT Premier CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner	Entrant KCAL PROT Premier CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner	Entrant KCAL PROT Premier CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner	Entrant KCAL PROT Premier CA FE Deuxième HDC LIP Dessert LIP Dîner

1 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 925,09 PROT 25,63g CA 375,05mg FE 4,98mg HDC 93,35g LIP 50,48g Segundo Fruta y lácteo Cena Crema de calabacín Carne blanca /Fruta	2 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 762,82 PROT 37,69g CA 386,48mg FE 5,66mg HDC 53,98g LIP 42,27g Primer Ensalada capresse Segundo Ragout de ternera con cous cous Fruta y lácteo Cena Cous cous con especias Tortilla de patata y cebolla /Fruta	3 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 763,27 PROT 24,32g CA 224,58mg FE 3,81mg HDC 75,70g LIP 40,68g Primer Menestra de verduras Segundo Bacaladilla enharinada con patatas asadas al pimentón Fruta y lácteo Cena Judías verdes salteadas Pescado blanco /Fruta	4 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 611,95 PROT 25,87g CA 300,70mg FE 6,98mg HDC 57,37g LIP 30,81g Primer Tabulé de lentejas Segundo Tortilla de calabacín con tirabeques salteados Fruta y lácteo Cena Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta	5 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 882,04 PROT 73,27g CA 334,23mg FE 6,00mg HDC 47,13g LIP 44,90g Primer Brócoli gratinado Segundo Abadejo al pil pil con pimientos Fruta y lácteo Cena Menestra salteada Pescado al limón /Fruta
8 Entrante Festivo Primer Segundo Postre Cena	9 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 785,63 PROT 29,46g CA 275,79mg FE 6,42mg HDC 67,42g LIP 59,66g Primer Hervido valenciano (patata, judías, zanahoria y cebolla) Segundo Lomo al horno con brócoli ECO Fruta y lácteo Cena Tosta de hummus Carne roja magra /Fruta	10 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 659,02 PROT 23,74g CA 313,02mg FE 4,91mg HDC 51,46g LIP 39,71g Primer Judías verdes salteadas con jamón serrano Segundo Revuelto de setas Fruta y lácteo Cena Espinacas salteadas Pescado al papillote /Fruta	11 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 659,02 PROT 23,74g CA 313,02mg FE 4,91mg HDC 51,46g LIP 39,71g Primer Crema de calabaza asada Segundo Chuletas de pavo finas hierbas con guisantes Fruta y lácteo Cena Chips de boniato al horno Hamburguesa de soja /Fruta	12 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 827,95 PROT 31,00g CA 417,25mg FE 4,71mg HDC 93,86g LIP 39,78g Primer Ensalada César Segundo Hamburguesa vegetal con cous cous Fruta y lácteo Cena Patatas cocidas Pescado azul /Fruta
15 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 847,17 PROT 32,97g CA 246,36mg FE 4,81mg HDC 49,65g LIP 57,12g Primer Coliflor al gratén Segundo Revuelto de patatas y jamón serrano Fruta y lácteo Cena Sopa de quinoa Carne de ave /Fruta	16 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 829,81 PROT 34,79g CA 232,66mg FE 46,82g HDC 55,70g LIP 55,70g Primer Ensalada Santa Mónica Segundo Bacalao a la vizcaina (tomate, pimientos y cebolla) con pimientos Fruta y lácteo Cena Wok de verduras Pescado blanco /Fruta	17 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 829,81 PROT 34,79g CA 232,66mg FE 46,82g HDC 55,70g LIP 55,70g Primer Guisantes con jamón serrano Segundo Atún teriyaki con salteado de verduras Fruta y lácteo Cena Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	18 Entrante Buffet de ensaladas KCAL 660,05 PROT 22,71g CA 250,10mg FE 3,77mg HDC 60,65g LIP 36,70g Primer Wok de verduras Segundo Merluza con salsa mery con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado) Fruta y lácteo Cena Calabaza y patata al microondas Pescado blanco /Fruta	19 Entrante MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD Primer Segundo Postre Cena Brochetas de verduras Revuelto de ajos tiernos /Fruta
Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena
Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena	Entrante Primer Segundo Postre Cena