

AVRIL 2025

MENU ENFANT

FRUITS DE SAISON:

Banane, Pomme, Poire, Fraise, Ananas et Orange

PRODUITS LAITIERS:

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

VALEUR DIFFÉRENCIANTE

RECETTE VÉGÉTARIENNE

PÊCHE DURABLE

PRODUIT BIOLOGIQUE

RECETTE POUR GOURMETS

GASTRONOMIE TRADITIONNELLE

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT DU KM 0

ALÉRGENOS

CÉLÉRI

CACAHUËTES

FRUITS SECS

SÉSAME

CRUSTACÉS

OÛLF

GLUTEN

POISSON

SOJA

MOLLUSQUES

PROD. LAITIERS

SULFITES

LUPINS

MOUTARDE

Avda. 1^{er} 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.

Ces informations sur les allergènes sont disponibles en cuisine et à la direction du centre. Ce plan complet sera distribué un jour par semaine.

1 Entrant Salade, tomate, olives, carotte Protéine Premier Fideuà au poisson et fruits de mer Deuxième Poulet désossé avec épis de maïs Dessert Fruit Dîner Soupe de navet et pomme de terre Poisson sauce citron /Fruit KCAL 638,84 PROT 43,20g CA 189,74mg FE 6,19mg HDC 106,13g LIP 24,82g	2 Entrant Salade du jour BIO Protéine Premier Potage de pois chiches aux épinards Deuxième Tortilla de patatas avec de légumes en tempura Dessert Fruit BIO Dîner Légumes sautés Dinde aux champignons /Fruit KCAL 867,48 PROT 27,95g CA 271,85mg FE 11,19mg HDC 117,26g LIP 32,37g	3 Entrant Salade fraîche bio aux fruits Protéine Premier Soupe de pot-au-feu légumes BIO Deuxième Caprice de calamar à la tomate Dessert Yaourt naturel de Valence Dîner Épinards sautés Quiche au saumon et poireaux /Fruit KCAL 715,79 PROT 33,44g CA 332,40mg FE 7,54mg HDC 88,10g LIP 30,03g	4 Entrant Houmous au pois-chiches Protéine Premier Pâtes à 4 fromages Deuxième Morue à la Vizcaína (tomate, poivron et oignon) avec des carotte Dessert Fruit Dîner Toast de légumes gratiné Dinde en morceaux avec courgette /Fruit KCAL 739,87 PROT 37,05g CA 442,57mg FE 17,21mg HDC 106,33g LIP 31,88g	7 Entrant Laitue, tomate, olives, maïs, carotte Protéine Premier Lentilles aux légumes de saison Deuxième Merlu au four avec légumes sautés Dessert Fruit Dîner Champignons gratinés Poisson bleu /Fruit KCAL 635,33 PROT 40,54g CA 166,16mg FE 8,86mg HDC 89,89g LIP 13,27g	8 Entrant Salade fraîche de saison aux fruits Protéine Premier Spirales à la tomate Deuxième Échine de porc à la plancha avec des légumes Dessert Fruit Dîner Crème de brocoli Filet de merlu à la vapeur /Fruit KCAL 633,45 PROT 25,44g CA 138,67mg FE 5,99mg HDC 86,61g LIP 33,05g	9 Entrant Salade du jour BIO Protéine Premier Couscous complet Deuxième Dessert Produit laitier Dîner Fajita fait maison Omelette de courgettes à l'avocat /Fruit KCAL 637,61 PROT 9,32g CA 204,73mg FE 1,56mg HDC 58,62g LIP 16,01g	10 Entrant Salade du jour BIO Protéine Premier Compote de haricots aux légumes Deuxième Boulettes de viande mélangées avec riz Dessert Fruit BIO Dîner Légumes bouillis Saucisses de Poulet /Fruit KCAL 770,64 PROT 26,77g CA 225,84mg FE 116,29g HDC 21,87g LIP 21,87g	11 Entrant Chips de panais Protéine Premier Guisantes puree Deuxième PIZZA Dessert Fruit Dîner Oeufs brouillés avec fèves et jambon Poisson en papillote /Fruit KCAL 538,90 PROT 23,42g CA 220,37mg FE 2,36mg HDC 71,98g LIP 17,27g	14 Entrant Férié Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	15 Entrant Férié Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	16 Entrant Férié Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	17 Entrant Férié Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	18 Entrant Férié Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	21 Entrant Férié Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	22 Entrant Férié Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	23 Entrant Férié Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	24 Entrant Férié Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	25 Entrant Férié Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	28 Entrant Gaspacho andalou Protéine Premier Spaghetti à la napolitaine Deuxième Tranche de merlu fariné avec brocoli Dessert Fruit Dîner Rissoto au potiron Brochette de dinde /Fruit KCAL 686,41 PROT 33,10g CA 257,11mg FE 3,87mg HDC 105,23g LIP 31,25g	29 Entrant Salade du jour Protéine Premier Compote de lentilles aux légumes de saison avec des légumes Deuxième Anchois tempura avec pistou Dessert Fruit Dîner Légumes grillés Hamburger de merlu /Fruit KCAL 690,28 PROT 36,91g CA 146,24mg FE 8,68mg HDC 83,11g LIP 23,31g	30 Entrant Salade du jour BIO Protéine Premier Riz à la cubaine (sauce tomate, oeuf) Deuxième Poulet désossé avec pommes de terre marinées (ail, persil, paprika) Dessert Fruit BIO Dîner Pommes de terre au gratin Oeufs sur le plat /Fruit KCAL 738,87 PROT 25,31g CA 87,02mg FE 4,28mg HDC 113,20g LIP 20,96g	Entrant Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant Protéine Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP
---	---	--	--	--	--	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---	--	---	---

ABRIL 2025

MENÚ INFANTIL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera, Fresa, Piña y Naranja

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

ARROZ

CACAHUETES

FRUTOS DE CÁSCARA

SESAMO

CRUSTÁCEOS

HUEVO

GLUTEN

PESCADO

SOJA

MOLUSCOS

LÁCTEOS

SUFIDOS

ALUBIUMES

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 Lechuga, tomate, aceitunas, zanahoria Primero Fideua de pescado y marisco Segundo Pollo deshuesado con mazorca de maíz Postre Fruta Cena Crema de nabo y patata Pescado al limón /Fruta KCAL 638,84 PROT 43,20g CA 189,74mg FE 26,19mg HDC 106,13g LIP 24,82g	2 Entrante Ensalada fresca ecológica Primero Potaje de garbanzos con espinacas Segundo Tortilla de patata con verduras en tempura Postre Fruta ECO Cena Menestra salteada Pavo con champiñones /Fruta KCAL 867,48 PROT 27,95g CA 271,85mg FE 11,19mg HDC 88,10g LIP 32,37g	3 Entrante Ensalada fresca ecológica con fruta Primero Sopa de cocido con verduras ECO Segundo Capricho de calamar con tomate Postre Yogur natural valenciano Cena Espinacas salteadas Quiche de salmón y puerros /Fruta KCAL 715,79 PROT 33,44g CA 332,40mg FE 7,54mg HDC 88,10g LIP 30,03g	4 Entrante Hummus de garbanzos Primero Caracolas a los 4 quesos Segundo Bacalao a la vizcaína (tomate, pimiento y cebolla) con zanahoria Postre Fruta Cena Tosta de verduras gratinadas Pavo a tacos con calabacín /Fruta KCAL 739,87 PROT 37,05g CA 442,50mg FE 7,21mg HDC 106,33g LIP 31,88g	
7 Entrante Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria Primero Lentejas con verduras de temporada Segundo Merluza al horno con verduras salteadas Postre Fruta Cena Champiñones gratinados Pescado azul /Fruta KCAL 635,33 PROT 40,54g CA 166,16mg FE 8,86mg HDC 89,89g LIP 13,27g	8 Entrante Ensalada fresca de temporada con fruta Primero Espirales con tomate Segundo Lomo de cerdo a la plancha con verduras Postre Fruta Cena Crema de brócoli Filete de merluza al vapor /Fruta KCAL 633,45 PROT 25,44g CA 138,67mg FE 5,99mg HDC 86,61g LIP 33,05g	9 Entrante Ensalada fresca ecológica Primero Couscous Completo Segundo Postre Lácteo Cena Fajita casera Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta KCAL 367,61 PROT 9,32g CA 204,73mg FE 1,56mg HDC 58,62g LIP 16,01g	10 Entrante Ensalada fresca ecológica Primero Alubias estofadas con verduras Segundo Albóndigas mixtas con arroz blanco Postre Fruta ECO Cena Hervido valenciano Longanizas de pollo /Fruta KCAL 770,64 PROT 26,77g CA 225,84mg FE 8,84mg HDC 116,29g LIP 21,87g	11 Entrante Chips de chirivía Primero Puré de guisantes Segundo PIZZERO Postre Fruta Cena Revuelto de habas con jamón Pescado al papillote /Fruta KCAL 538,90 PROT 23,42g CA 220,37mg FE 2,36mg HDC 71,98g LIP 17,27g
14 Entrante Primero Festivo Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	15 Entrante Primero Festivo Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	16 Entrante Primero Festivo Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	17 Entrante Primero Festivo Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	18 Entrante Primero Festivo Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP
21 Entrante Primero Festivo Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	22 Entrante Primero Festivo Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	23 Entrante Primero Festivo Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	24 Entrante Primero Festivo Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	25 Entrante Primero Festivo Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP
28 Entrante Gazpacho andaluz Primero Espaguetis a la napolitana Segundo Rodaja de merluza enharinada con brócoli Postre Fruta Cena Rissoto de calabaza Brochetas de pavo /Fruta KCAL 686,41 PROT 33,10g CA 257,11mg FE 3,87mg HDC 105,23g LIP 31,25g	29 Entrante Ensalada de verduras de temporada Primero Lentejas estofadas con verduras de temporada con verduras Segundo Boquerones en tempura con pisto Postre Fruta Cena Parrillada de verduras Hamburguesa de merluza /Fruta KCAL 690,28 PROT 36,91g CA 146,24mg FE 8,68mg HDC 83,11g LIP 23,31g	30 Entrante Ensalada fresca ecológica Primero Arroz a la cubana (tomate y huevo) Segundo Pollo deshuesado con patatas al pimentón Postre Fruta ECO Cena Patatas al gratén Huevos al plato /Fruta KCAL 738,87 PROT 25,31g CA 87,02mg FE 4,28mg HDC 113,20g LIP 20,96g	Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP