

DÉCEMBRE 2025

MENU ENFANT

FRUITS DE SAISON:

Banane, Pomme, Poire, Kaki et Mandarine

PRODUITS LAITIERS:

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

VALEUR DIFFÉRENCIANTE

RECEPTE VÉGÉTARIENNE

PÊCHE DURABLE

PRODUIT BIOLOGIQUE

RECEPTE POUR GOURMETS

GASTRONOMIE TRADITIONNELLE

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT DU KM 0

ALÉRÉGENOS

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 coélique, 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.

Des informations sur les allergies sont disponibles en cuisine et à la direction du centre. Ce pain complet sera distribué un jour par semaine.

1 Entrant Salade du jour KCAL 779,75 PROT 30,60g CA 205,80mg FE 5,14mg HDC 129,27g LIP 34,58g Premier Spaghettis italiens Deuxième Merlu aux herbes de provence avec des artichauts Dessert Fruit Dîner Soupe de courgette Viande blanche /Fruit	2 Entrant Salade du jour KCAL 779,75 PROT 30,60g CA 205,80mg FE 5,14mg HDC 129,27g LIP 34,58g Premier purée de fèves Deuxième Omelette française avec pistou Dessert Fruit Dîner Couscous aux épices Omelette de pomme de terre et oignon /Fruit	3 Entrant Salade du jour BIO KCAL 703,10 PROT 27,58g CA 127,58mg FE 5,36mg HDC 110,25g LIP 29,06g Premier Soupe de volaille Deuxième Poulet désossé avec pommes de terre rôties au paprika Dessert Fruit BIO Dîner Haricots verts sautés Poisson blanc /Fruit	4 Entrant Salade du jour BIO KCAL 985,43 PROT 28,99g CA 297,15mg FE 4,45mg HDC 109,73g LIP 47,52g Premier Riz à la "cubaine" Deuxième Beignets de morue aux pois mange-tout sautés Dessert Yaourt Dîner Épi de maïs avec du sel Viande de volaille /Fruit	5 Entrant Salade du jour KCAL 799,10 PROT 42,99g CA 230,83mg FE 10,36mg HDC 88,83g LIP 31,15g Premier Potage de pois chiches aux épinards Deuxième Maigre avec tomate avec poivrons Dessert Fruit Dîner Légumes sautés Poisson sauce citron /Fruit
8 Entrant Férié Deuxième Dessert Dîner	9 Entrant Lentilles aux légumes Deuxième Doigts de poisson avec brocoli BIO Dessert Fruit Dîner Tartine d'houmous Viande rouge maigre /Fruit	10 Entrant Salade du jour BIO KCAL 780,44 PROT 43,70g CA 217,04mg FE 10,05mg HDC 110,77g LIP 27,20g Premier Soupe de pot-au-feu légumes BIO Deuxième Pot-au-feu complet Dessert Fruit BIO Dîner Épinards sautés Poisson en papillote /Fruit	11 Entrant Houmous de panais Deuxième Merlu aux herbes de provence avec petits pois Dessert Yaourt Dîner Chips de patate douce Hamburger de soja /Fruit	12 Entrant Salade du jour BIO KCAL 868,71 PROT 42,98g CA 325,10mg FE 9,73mg HDC 94,57g LIP 34,89g Premier Riz au four (pois chiches, côtes levées, pommes de terre et tomates) Deuxième Merlu aux herbes de provence avec petits pois Dessert Yaourt Dîner Chips de patate douce Hamburger de soja /Fruit
15 Entrant Salade du jour KCAL 717,80 PROT 30,76g CA 350,51mg FE 4,90mg HDC 96,55g LIP 24,94g Premier Macaronis au piémontais Deuxième Colin à la mousseline d'ail avec des carotte Dessert Fruit Dîner soupe de quinoa Viande de volaille /Fruit	16 Entrant Salade du jour KCAL 889,59 PROT 35,10g CA 151,83mg FE 9,50mg HDC 96,86g LIP 40,60g Premier Lentilles aux légumes et patate douce ECO Deuxième Saucisses sauce tomate avec poivrons Dessert Fruit Dîner Wok aux légumes Poisson blanc /Fruit	17 Entrant Salade de choux KCAL 771,36 PROT 23,57g CA 173,92mg FE 5,95mg HDC 124,79g LIP 19,61g Premier Riz crémeux au poisson-lotte et au chou-fleur Deuxième Omelette de pommes de terre aux légumes sautés Dessert Fruit BIO Dîner Ciboulette et poivron rouge grillé Viande maigre de porc /Fruit	18 Entrant Salade du jour BIO KCAL 793,21 PROT 29,97g CA 307,28mg FE 5,89mg HDC 81,68g LIP 38,79g Premier Crème de pois chiches et de potiron rôti avec croûtons de pain complet Deuxième Poulet désossé Mais sauté Dessert Yaourt Dîner Potiron et pomme de terre au micro-ondes Poisson blanc /Fruit	19 Entrant MENU SPÉCIAL DE NOËL Deuxième Dessert Dîner
Entrante Premier Deuxième Dessert Dîner	Entrante Premier Deuxième Dessert Dîner	Entrante Premier Deuxième Dessert Dîner	Entrante Premier Deuxième Dessert Dîner	Entrante Premier Deuxième Dessert Dîner
Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner	Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner	Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner	Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner	Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner

DICIEMBRE 2025

MENÚ INFANTIL

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

 ALIBAMUCES

 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 Ensalada de verduras de temporada KCAL 779,75 PROT 30,60g FE 205,80mg CA 5,14mg HDC 129,27g LIP 34,58g Entrante Primer Segund Postre Cena      Espaguetis a la italiana Merluza a la provenzal con alcachofas Fruta Crema de calabacín Carne blanca /Fruta	2 Ensalada de verduras de temporada KCAL 785,34 PROT 29,03g FE 216,43mg CA 9,01mg HDC 110,73g LIP 32,81g Entrante Primer Segund Postre Cena      Puré de alubias Tortilla francesa con pisto Fruta Cous cous con especias Tortilla de patata y cebolla /Fruta	3 Ensalada fresca ecológica KCAL 703,10 PROT 27,58g FE 127,58mg CA 12,36mg HDC 110,25g LIP 29,06g Entrante Primer Segund Postre Cena      Sopa de ave con verduras ecológicas Pollo deshuesado con patatas asadas pimentón Fruta ECO Judías verdes salteadas Pescado blanco /Fruta	4 Ensalada fresca ecológica KCAL 985,43 PROT 28,99g FE 297,15mg CA 4,45mg HDC 109,73g LIP 47,52g Entrante Primer Segund Postre Cena      Arroz a la cubana (tomate y huevo) Buñuelos de bacalao con tirabeques salteados Yogur Mazorca de maíz con sal Carne de ave /Fruta	5 Ensalada de verduras de temporada KCAL 799,10 PROT 42,99g FE 230,83mg CA 10,36mg HDC 88,83g LIP 31,15g Entrante Primer Segund Postre Cena      Potaje de garbanzos con espinacas Magro con tomate con pimientos Fruta Menestra salteada Pescado al limón /Fruta
8 Festivo KCAL 717,80 PROT 30,76g FE 350,51mg CA 4,90mg HDC 96,55g LIP 24,94g Entrante Primer Segundo Postre Cena      Caracolas a la piamontesa Abadejo con muselina de ajo con zanahoria Fruta Sopa de quinoa Carne de ave /Fruta	9 Ensalada de verduras de temporada KCAL 755,81 PROT 35,27g FE 178,34mg CA 8,74mg HDC 94,77g LIP 26,83g Entrante Primer Segund Postre Cena      Lentejas a la hortelana Fingers de pescado con brócoli ECO Fruta Tosta de hummus Carne roja magra /Fruta	10 Ensalada fresca ecológica KCAL 780,44 PROT 43,70g FE 217,04mg CA 10,05mg HDC 110,77g LIP 27,20g Entrante Primer Segund Postre Cena      Sopa de cocido con verduras ECO Cocido completo Fruta ECO Espinacas salteadas Pescado al papillote /Fruta	11 Hummus de chirivía KCAL 868,71 PROT 42,98g FE 325,10mg CA 9,73mg HDC 94,57g LIP 34,89g Entrante Primer Segund Postre Cena      Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate) Merluza a la provenzal con guisantes Yogur Chips de boniato al horno Hamburguesa de soja /Fruta	12 Ensalada fresca ecológica KCAL 723,51 PROT 32,99g FE 177,88mg CA 7,22mg HDC 82,39g LIP 31,46g Entrante Primer Segund Postre Cena      Crema dubarry (coliflor y alubias) con tostones integrales Solomillo al horno con cous cous Fruta Patatas cocidas Pescado azul /Fruta
15 Ensalada de verduras de temporada KCAL 717,80 PROT 30,76g FE 350,51mg CA 4,90mg HDC 96,55g LIP 24,94g Entrante Primer Segund Postre Cena      Caracolas a la piamontesa Abadejo con muselina de ajo con zanahoria Fruta Sopa de quinoa Carne de ave /Fruta	16 Ensalada de verduras de temporada KCAL 889,59 PROT 35,10g FE 151,83mg CA 9,50mg HDC 96,86g LIP 40,60g Entrante Primer Segund Postre Cena      Lentejas con verduras y boniato P/ECO Longanizas con tomate frito con pimientos Fruta Wok de verduras Pescado blanco /Fruta	17 Ensalada de col KCAL 771,36 PROT 23,57g FE 173,92mg CA 5,95mg HDC 124,79g LIP 19,61g Entrante Primer Segund Postre Cena      Arroz meloso de rape y coliflor Tortilla de patata con salteado de verduras Fruta ECO Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne magra de cerdo /Fruta	18 Ensalada fresca ecológica KCAL 793,21 PROT 29,97g FE 307,28mg CA 5,89mg HDC 81,68g LIP 38,79g Entrante Primer Segund Postre Cena      Crema de garbanzos y calabaza asada con tostones integrales Pollo deshuesado Maíz salteado Yogur Calabaza y patata al microondas Pescado blanco /Fruta	19 MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD KCAL 793,21 PROT 29,97g FE 307,28mg CA 5,89mg HDC 81,68g LIP 38,79g Entrante 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