

FÉVRIER 2026 MENU ENFANT

FRUITS DE SAISON:

Banane, Pomme, Poire,
Fraise, Orange

PRODUITS LAITIERS:

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

VALEUR DIFFÉRENCIANTE



ALÉRGENOS



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.

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

2	Salade du jour	KCAL 805,91
Entrant		PROT 35,73g
Premier	Fusilli aux 4 fromages	CA 444,49mg
Deuxième	Merlu à la menier avec des haricots verts	FE 5,14mg
Dessert	Fruit	HDC 113,45g
Dîner	Courgettes grillées Viande de volaille /Fruit	LIP 41,81g

3	Salade du jour	KCAL 772,11
Entrant		PROT 28,91g
Premier	Crème de pois à l'huile de basilic avec croûtons de pain complet	CA 135,55mg
Deuxième	Boeuf bourguignon avec choufleur	FE 6,03mg
Dessert	Fruit	HDC 82,31g
Dîner	Couscous aux épices Poisson sauce citron /Fruit	LIP 37,14g

4	Salade du jour BIO	KCAL 717,59
Entrant		PROT 18,86g
Premier	Riz aux légumes d'hiver	CA 174,23mg
Deuxième	Omelette française avec pistou	FE 5,63mg
Dessert	Fruit BIO	HDC 97,14g
Dîner	Salade complète Viande blanche maigre /Fruit	LIP 28,65g

5	Salade du jour BIO	KCAL 658,15
Entrant		PROT 36,64g
Premier	Soupe avec vermicelles	CA 239,31mg
Deuxième	Poulet désossé avec des pommes de terre	FE 4,45mg
Dessert	Yaourt	HDC 80,01g
Dîner	Petits pois à l'oignon et au jambon Poisson bleu /Fruit	LIP 32,76g

6	Salade du jour	KCAL 793,75
Entrant		PROT 26,98g
Premier	Ragoût de pois chiches aux blettes	CA 251,49mg
Deuxième	Boulettes de viande en sauce avec du riz	FE 9,64mg
Dessert	Fruit	HDC 112,80g
Dîner	Potiron et pomme de terre au micro-ondes Omelette au fromage /Fruit	LIP 26,07g

9	Salade du jour	KCAL 782,69
Entrant		PROT 33,30g
Premier	Lentilles aux légumes et riz	CA 271,03mg
Deuxième	Quesadilla jambon york fromage avec des poivrons grillés	FE 5,11mg
Dessert	Fruit	HDC 111,05g
Dîner	Brocoli vapeur Poisson sauce citron /Fruit	LIP 22,43g

10	Salade du jour	KCAL 708,98
Entrant		PROT 29,44g
Premier	Pâtes à la sauce de poitrine et du fromage	CA 202,75mg
Deuxième	Merlu en sauce avec des légumes	FE 5,13mg
Dessert	Fruit	HDC 106,98g
Dîner	Ciboulette et poivron rouge grillé Oufs brouillés aux légumes /Fruit	LIP 32,97g

11	Salade du jour BIO	KCAL 831,49
Entrant		PROT 35,22g
Premier	Soupe de pot-au-feu légumes BIO	CA 174,21mg
Deuxième	Couscous complet	FE 7,77mg
Dessert	Fruit BIO	HDC 130,41g
Dîner	Toast de légumes gratiné Poisson en papillote /Fruit	LIP 29,50g

12	Salade de choux	KCAL 779,19
Entrant		PROT 38,02g
Premier	Riz au four (pois chiches, côtes levées, pommes de terre et tomates)	CA 333,36mg
Deuxième	Aiglefin au four avec brocoli cuit à la vapeur	FE 7,39mg
Dessert	Yaourt	HDC 81,99g
Dîner	Salade complète Viande blanche maigre /Fruit	LIP 33,25g

13	Salade du jour BIO	KCAL 810,35
Entrant		PROT 41,89g
Premier	Crème bretonne de haricots	CA 273,86mg
Deuxième	Blanc de poulet à la crème avec des pommes de terre	FE 9,22mg
Dessert	Fruit	HDC 99,23g
Dîner	Épi de maïs avec du sel Poisson bleu /Fruit	LIP 27,53g

16		KCAL
Entrant		PROT
Premier		CA
Deuxième		FE
Dessert		HDC
Dîner		LIP

17		KCAL
Entrant		PROT
Premier		CA
Deuxième		FE
Dessert		HDC
Dîner		LIP

18		KCAL
Entrant		PROT
Premier		CA
Deuxième		FE
Dessert		HDC
Dîner		LIP

19		KCAL
Entrant		PROT
Premier		CA
Deuxième		FE
Dessert		HDC
Dîner		LIP

20		KCAL
Entrant		PROT
Premier		CA
Deuxième		FE
Dessert		HDC
Dîner		LIP

23	Salade du jour	KCAL 703,10
Entrant		PROT 23,41g
Premier	Nouilles à la carbonara	CA 168,80mg
Deuxième	Omelette de jambon aux pois mange-tout sautés	FE 4,89mg
Dessert	Fruit	HDC 79,64g
Dîner	Soupe de poireau Viande de volaille /Fruit	LIP 46,02g

24	Salade du jour	KCAL 715,42
Entrant		PROT 34,84g
Premier	Soupe de volaille	CA 131,58mg
Deuxième	Goulash de porc avec maïs sauté	FE 5,82mg
Dessert	Fruit	HDC 103,31g
Dîner	Gratin de chou-fleur Poisson bleu /Fruit	LIP 30,08g

25	Salade du jour	KCAL 891,33
Entrant		PROT 26,49g
Premier	Ragoût de lentilles BIO	CA 147,88mg
Deuxième	Beignets de morue avec des carottes	FE 7,63mg
Dessert	Fruit	HDC 117,25g
Dîner	Champignons gratinés Viande rouge maigre /Fruit	LIP 36,17g

26	Salade valencienne	KCAL 626,20
Entrant		PROT 34,69g
Premier	Paella au poulet fermier et artichauts frais	CA 276,91mg
Deuxième	Morue à l'ail	FE 3,56mg
Dessert	Yaourt	HDC 68,26g
Dîner	Carotte assaisonnée avec des petits pois Oufs brouillés à l'ail /Fruit	LIP 23,86g

27	Salade du jour BIO	KCAL 1110,37
Entrant		PROT 39,39g
Premier	Crème de fête aux légumes avec croûtons de pain complet	CA 294,29mg
Deuxième	Ragoût de porc avec cous cous	FE 11,69mg
Dessert	Fruit BIO	HDC 120,10g
Dîner	Pommes de terre cuites Poisson blanc /Fruit	LIP 54,86g

		KCAL
Entrant		PROT
Premier		CA
Deuxième		FE
Dessert		HDC
Dîner		LIP

		KCAL
Entrant		PROT
Premier		CA
Deuxième		FE
Dessert		HDC
Dîner		LIP

		KCAL
Entrant		PROT
Premier		CA
Deuxième		FE
Dessert		HDC
Dîner		LIP

		KCAL
Entrant		PROT
Premier		CA
Deuxième		FE
Dessert		HDC
Dîner		LIP

		KCAL
Entrant		PROT
Premier		CA
Deuxième		FE
Dessert		HDC
Dîner		LIP

FEBRERO 2026

MENÚ INFANTIL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera, Fresón, 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

 APIO

 CACAHUETES

 FRUTOS DE CÁSCARA

 SÉSAMO

 CRUSTÁCEOS

 HUEVO

 GLUTEN

 PESCADO

 SOJA

 MOLUSCOS

 LÁCTEOS

 SULFITOS

 ALIBAMUCES

 MOSTAZA

Avd. 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.

2 Ensalada de verduras de temporada KCAL 772,11 PROT 35,73g CA 444,49mg FE 5,14mg HDC 113,45g LIP 41,81g Entrante Primero Segundo Postre Cena Fusili a los 4 quesos Merluza a la menier con judías verdes salteadas Fruta Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta	3 Ensalada de verduras de temporada KCAL 805,91 PROT 35,73g CA 444,49mg FE 5,14mg HDC 113,45g LIP 41,81g Entrante Primero Segundo Postre Cena Crema de guisantes y aceite de albahaca con tostones integrales Boeuf bourguignon con coliflor Fruta Cous cous con especias Pescado al limón /Fruta	4 Ensalada fresca ecológica KCAL 658,15 PROT 36,64g CA 239,31mg FE 4,45mg HDC 80,01g LIP 32,76g Entrante Primero Segundo Postre Cena Arroz de verduras de invierno Tortilla francesa con pisto Fruta ECO Ensalada completa Carne blanca magra /Fruta	5 Ensalada fresca ecológica KCAL 658,15 PROT 36,64g CA 239,31mg FE 4,45mg HDC 80,01g LIP 32,76g Entrante Primero Segundo Postre Cena Sopa de estrellitas Pollo deshuesado con patatas Yogur Guisantes con cebolla y jamón Pescado azul /Fruta	6 Ensalada de verduras de temporada KCAL 793,75 PROT 26,98g CA 251,49mg FE 9,64mg HDC 112,80g LIP 26,07g Entrante Primero Segundo Postre Cena Estofado de garbanzos con acelgas Albóndigas en salsa con arroz blanco Fruta Calabaza y patata al microondas Tortilla de queso /Fruta
9 Ensalada de verduras de temporada KCAL 782,69 PROT 33,30g CA 271,03mg FE 5,13mg HDC 111,05g LIP 22,43g Entrante Primero Segundo Postre Cena Lentejas con verduras y arroz Quesadilla de jamón york y queso con pimiento asado Fruta Brócoli al vapor Pescado al limón /Fruta	10 Ensalada de verduras de temporada KCAL 708,98 PROT 29,44g CA 202,75mg FE 5,13mg HDC 106,98g LIP 32,97g Entrante Primero Segundo Postre Cena Caracolas con salsa de calabaza y queso Merluza en salsa con verduras Fruta Cebolleta y pimiento rojo plancha Revuelto de verduras /Fruta	11 Ensalada fresca ecológica KCAL 831,49 PROT 35,22g CA 174,21mg FE 7,77mg HDC 130,41g LIP 29,50g Entrante Primero Segundo Postre Cena Sopa de cocido con verduras ECO Cous cous completo Fruta ECO Tosta de verduras gratinadas Pescado al papillote /Fruta	12 Ensalada de col KCAL 779,19 PROT 38,02g CA 333,36mg FE 7,39mg HDC 81,99g LIP 33,25g Entrante Primero Segundo Postre Cena Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate) Abadejo al horno con brócoli al vapor Yogur Ensalada completa Carne blanca magra /Fruta	13 Ensalada fresca ecológica KCAL 810,35 PROT 41,89g CA 273,86mg FE 9,22mg HDC 99,23g LIP 27,53g Entrante Primero Segundo Postre Cena Crema bretona de alubias Pechuga pollo a la crema con patatas Fruta Mazorca de maíz con sal Pescado azul /Fruta
16 Entrante Primero Segundo Postre Cena PROT CA FE HDC LIP	17 Entrante Primero Segundo Postre Cena PROT CA FE HDC LIP	18 Entrante Primero Segundo Postre Cena PROT CA FE HDC LIP	19 Entrante Primero Segundo Postre Cena PROT CA FE HDC LIP	20 Entrante Primero Segundo Postre Cena PROT CA FE HDC LIP
23 Ensalada de verduras de temporada KCAL 715,42 PROT 34,84g CA 131,58mg FE 5,82mg HDC 103,31g LIP 30,08g Entrante Primero Segundo Postre Cena Tallarines a la carbonara Tortilla de jamón con tirabeques salteados Fruta Crema de puerros Carne de ave /Fruta	24 Ensalada de verduras de temporada KCAL 891,33 PROT 26,49g CA 147,88mg FE 7,63mg HDC 117,25g LIP 36,17g Entrante Primero Segundo Postre Cena Sopa de ave Goulash de magro con maíz salteado Fruta Coliflor gratinada Pescado azul /Fruta	25 Ensalada de verduras de temporada KCAL 626,20 PROT 34,69g CA 276,91mg FE 3,56mg HDC 68,26g LIP 23,86g Entrante Primero Segundo Postre Cena Lentejas con verduras P/ECO Buñuelos de bacalao con zanahoria vichy Fruta Champiñones gratinados Carne roja magra /Fruta	26 Ensalada valenciana con huevo y atún KCAL 1110,37 PROT 39,39g CA 294,29mg FE 11,69mg HDC 120,10g LIP 54,86g Entrante Primero Segundo Postre Cena Paella con pollo de campo y alcachofas Merluza con muselina de ajo Yogur Zanahoria aliñada con guisantes Revuelto de ajos tiernos /Fruta	27 Ensalada fresca ecológica KCAL 1110,37 PROT 39,39g CA 294,29mg FE 11,69mg HDC 120,10g LIP 54,86g Entrante Primero Segundo Postre Cena Crema festival de legumbres con tostones integrales Ragout de cerdo con cous cous Fruta ECO Patatas cocidas Pescado blanco /Fruta
Entrante Primero Segundo Postre Cena PROT CA FE HDC LIP	Entrante Primero Segundo Postre Cena PROT CA FE HDC LIP	Entrante Primero Segundo Postre Cena PROT CA FE HDC LIP	Entrante Primero Segundo Postre Cena PROT CA FE HDC LIP	Entrante Primero Segundo Postre Cena PROT CA FE HDC LIP