

## JUIN 2024 MENU ENFANT

**FRUITS DE SAISON:**  
Melon, Pastèque, Nectarine, Pêche, Abricot, Banane, Poire et Prune

**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

### ALLERGÈNES

- CÉLÉRI
- CACAHUÛTES
- FRUITS SECS
- SÉSAME
- CRUSTACÉS
- OEUFS
- GLUTEN
- POISSON
- SOJA
- MOLLUSQUES
- PROD. LAITIERS
- SULFITES
- LUPINS
- MOUTARDE

Av. 1<sup>o</sup> 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

Menu révisé par un nutritionniste membre Laura Guillem, N° CV00275.

Nous proposons des menus adaptés à l'âge des convives, aux raisons éthiques, aux allergies et autres pathologies. L'évaluation nutritionnelle est basée sur la tranche d'âge. Nos menus sont préparés selon les directives de la réglementation en vigueur dans chaque communauté autonome.

Ces informations sur les allergènes sont disponibles en cuisine et à la direction du centre. Du jour à la veille de la soirée (DJA) sera distribué deux fois par semaine.

**3** Entrant: Laitue, tomate, maïs et carotte  
KCAL 802,46  
PROT 25,56g  
CA 260,63mg  
FE 2,96mg  
HDC 87,02g  
LIP 39,09g

Premier: Pommes de terre à la riojana (poivron, oignon, chorizo)

Deuxième: Zarangollo (Oeuf brouillé et courgettes avec ratatouille maison)

Dessert: Fruits et produits laitiers

Dîner: Gaspacho  
Boulettes de légumes /Fruit

**4** Entrant: Laitue Trocadéro, tomate, carotte et maïs  
KCAL 842,44  
PROT 28,16g  
CA 301,14mg  
FE 3,99mg  
HDC 95,16g  
LIP 40,77g

Premier: Macaroni à la carbonara

Deuxième: Merlu aux herbes de provence avec du brocoli

Dessert: Fruit

Dîner: Tartine d'houmous  
Viande rouge maigre /Fruit

**5** Entrant: Salade du jour BIO  
KCAL 631,16  
PROT 19,29g  
CA 116,53mg  
FE 4,44mg  
HDC 76,50g  
LIP 28,17g

Premier: Crème méditerranéenne de légumes de saison

Deuxième: Poulet désossé avec des pommes de terre

Dessert: Fruit

Dîner: Brochette de légumes  
Poisson sauce citron /Fruit

**6** Entrant: Salade du jour BIO  
KCAL 824,96  
PROT 33,53g  
CA 270,43mg  
FE 6,54mg  
HDC 85,14g  
LIP 38,29g

Premier: Riz au four

Deuxième: Doigts de poisson avec pays sauté

Dessert: Fruits et produits laitiers

Dîner: Champignons gratinés  
Viande de volaille /Fruit

**7** Entrant: Laitue, tomate, olives, oignon, maïs, bâtonnets de crabe  
KCAL 768,95  
PROT 26,54g  
CA 167,02mg  
FE 4,90mg  
HDC 101,58g  
LIP 42,96g

Premier: Salmorejo

Deuxième: Pâtes bolognaise (porc, veau, oignon, tomate, fromage)

Dessert: Fruit

Dîner: Haricots verts sautés  
Oeufs brouillés à l'ail /Fruit

**10** Entrant: Salade du jour BIO  
KCAL 898,40  
PROT 31,76g  
CA 253,15mg  
FE 7,22mg  
HDC 96,03g  
LIP 42,47g

Premier: Gaspacho andalou (oignon, concombre, tomate, poivron et pain)

Deuxième: Boeufs bourgignonne avec cous cous

Dessert: Fruits et produits laitiers

Dîner: Épi de maïs avec du sel  
Pizza aux légumes et fromage /Fruit

**11** Entrant: Laitue, olives, maïs et tomate  
KCAL 845,24  
PROT 25,96g  
CA 223,23mg  
FE 3,40mg  
HDC 104,16g  
LIP 36,59g

Premier: Crème de courgettes, pomme de terre nouvelle et oignon doux

Deuxième: PIZZA

Dessert: Fruit

Dîner: Légumes sautés avec des pâtes  
Poisson en papillote /Fruit

**12** Entrant: Laitue, poivron, tomate et carotte  
KCAL 808,58  
PROT 24,08g  
CA 122,26mg  
FE 3,33mg  
HDC 104,36g  
LIP 33,43g

Premier: Riz a la "cubaine"

Deuxième: Nuggets de poulet aux légumes sautés

Dessert: Fruit

Dîner: Légumes grillés  
Viande blanche /Fruit

**13** Entrant: Gaspacho de pastèque  
KCAL 673,76  
PROT 34,64g  
CA 417,39mg  
FE 5,01mg  
HDC 106,10g  
LIP 29,77g

Premier: Pâtes à l'italienne (pâtes, tomate et fromage)

Deuxième: Cabillaud à la biscaïenne

Dessert: Fruits et produits laitiers

Dîner: Chips de patate douce  
Viande rouge maigre /Fruit

**14** Entrant: Salade du jour BIO  
KCAL 722,75  
PROT 40,40g  
CA 154,85mg  
FE 6,71mg  
HDC 82,52g  
LIP 26,46g

Premier: Crème de haricots bio

Deuxième: Burger au poulet avec des pommes de terre

Dessert: Fruit

Dîner: Couscous aux épices  
Poisson bleu /Fruit

**17** Entrant: Laitue, tomate, maïs et carotte  
KCAL 897,67  
PROT 39,86g  
CA 384,47mg  
FE 4,94mg  
HDC 136,94g  
LIP 40,13g

Premier: Gratin de pâtes

Deuxième: Tranche de merlu avec petites carottes

Dessert: Fruits et produits laitiers

Dîner: Courgettes grillées  
Viande maigre de porc /Fruit

**18** Entrant: Pois chiches aux légumes  
KCAL 844,96  
PROT 33,90g  
CA 221,12mg  
FE 8,92mg  
HDC 103,34g  
LIP 33,56g

Premier: Ragoût de poulet avec des pommes de terre

Deuxième: Fruit

Dessert: Soupe de poireau  
Poisson blanc /Fruit

**19** Entrant: Tomate et fromage frais  
KCAL 759,06  
PROT 35,04g  
CA 306,84mg  
FE 6,60mg  
HDC 114,98g  
LIP 36,23g

Premier: Oeufs Bellavista (Enfants: omelette française)

Deuxième: Fideuá de Gandia (poissons et fruits de mer)

Dessert: Fruit

Dîner: Petits pois à l'oignon et au jambon  
Brochette de tofu /Fruit

**20** Entrant: Laitue, tomate, olives, maïs, carotte  
KCAL 890,73  
PROT 19,41g  
CA 215,52mg  
FE 3,40mg  
HDC 113,08g  
LIP 40,54g

Premier: Crème de potiron rôti

Deuxième: Riz Aux Côtes

Dessert: Fruits et produits laitiers

Dîner: Salade complète  
Omelette à l'oignon /Fruit

**21** Entrant: JOURNÉE BARBECUE

Premier: JOURNÉE BARBECUE

Deuxième: JOURNÉE BARBECUE

Dessert: JOURNÉE BARBECUE

Dîner: JOURNÉE BARBECUE

**24** Entrante: FÉRIÉ

Premier: FÉRIÉ

Deuxième: FÉRIÉ

Dessert: FÉRIÉ

Dîner: FÉRIÉ

**25** Entrante: Toasts aux champignons gratinés  
KCAL 1023,53  
PROT 41,60g  
CA 533,97mg  
FE 6,61mg  
HDC 124,25g  
LIP 41,76g

Premier: Salade capresse

Deuxième: Macaroni à la bolognaise

Dessert: Fruits et produits laitiers

Dîner: Oeuf sur le plat avec légumes  
Dinde en morceaux avec courgette /Fruit

**26** Entrante: Salade du jour BIO  
KCAL 840,63  
PROT 36,42g  
CA 125,64mg  
FE 7,31mg  
HDC 104,65g  
LIP 31,12g

Premier: Crème de lentilles rouges à la pomme rôtie

Deuxième: Filet de porc au four avec du riz

Dessert: Fruit BIO

Dîner: Gaspacho  
Poisson sauce citron /Fruit

**27** Entrante: Salade du jour  
KCAL 915,47  
PROT 38,20g  
CA 412,11mg  
FE 5,78mg  
HDC 101,44g  
LIP 40,36g

Premier: Macaronis génois (champignons, bacon, tomate et fromage)

Deuxième: Lotte à la marinera avec petits pois

Dessert: Fruits et produits laitiers

Dîner: Soupe de légumes  
Aubergines farcies aux légumes /Fruit

**28** Entrante: MENU SPÉCIAL FIN DE COURS  
KCAL 923,45  
PROT 54,60g  
CA 266,25mg  
FE 6,30mg  
HDC 39,00g  
LIP 60,99g

Premier: Salade du jour

Deuxième: Panaché de charcuterie

Dessert: Burger de boeuf avec des frites

Dîner: Dessert maison  
Gaspacho  
Merlu au four avec ratatouille maison /Fruit

Entrant: [Nutritionnel]

Premier: [Nutritionnel]

Deuxième: [Nutritionnel]

Dessert: [Nutritionnel]

Dîner: [Nutritionnel]

Entrant: [Nutritionnel]

Premier: [Nutritionnel]

Deuxième: [Nutritionnel]

Dessert: [Nutritionnel]

Dîner: [Nutritionnel]

Entrant: [Nutritionnel]

Premier: [Nutritionnel]

Deuxième: [Nutritionnel]

Dessert: [Nutritionnel]

Dîner: [Nutritionnel]

Entrant: [Nutritionnel]

Premier: [Nutritionnel]

Deuxième: [Nutritionnel]

Dessert: [Nutritionnel]

Dîner: [Nutritionnel]

Entrant: [Nutritionnel]

Premier: [Nutritionnel]

Deuxième: [Nutritionnel]

Dessert: [Nutritionnel]

Dîner: [Nutritionnel]

## JUNIO 2024 MENÚ INFANTIL

**FRUTAS DE TEMPORADA:**  
Melón, Sandía, Nectarina, Melocotón, Albaricoque, Banana, Pera y Ciruela

**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**

- APRO
- CAJAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- ORUSTÁCIOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUFRETES
- ALIBAMUCES
- MOSTAZA

Av. 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

Menú revisado por la nutricionista colegiada Laura Guillem, N° CV00275.

Disponemos de menús adaptados a la edad de los comensales, razones éticas, alergias y otras patologías. La evaluación nutricional está basada en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo a las directrices de la normativa vigente en cada comunidad autónoma.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará puntaje positivo integral (100%) dos veces a la semana.

**3**

Entrante: Lechuga, tomate, maíz y zanahoria  
 Primer: Patatas a la riojana (pimiento, cebolla, chorizo)  
 Segundo: Zarangollo con pisto casero  
 Postre: Fruta y lácteo  
 Cena: Gazpacho  
 Albóndigas vegetales /Fruta

KCAL 802,46  
 PROT 25,56g  
 CA 260,63mg  
 FE 5,96mg  
 HDC 87,02g  
 LIP 39,09g

**4**

Entrante: Lechuga trocadero, tomate, zanahoria y maíz  
 Primer: Macarrones a la carbonara  
 Segundo: Merluza a la provenzal con brócoli  
 Postre: Fruta  
 Cena: Tosta de hummus  
 Carne roja magra /Fruta

KCAL 842,44  
 PROT 28,16g  
 CA 301,14mg  
 FE 3,99mg  
 HDC 95,16g  
 LIP 40,77g

**5**

Entrante: Ensalada fresca ecológica  
 Primer: Crema mediterránea de verduras de temporada  
 Segundo: Pollo deshuesado con patatas  
 Postre: Fruta  
 Cena: Brochetas de verduras  
 Pescado al limón /Fruta

KCAL 631,16  
 PROT 19,29g  
 CA 116,53mg  
 FE 4,44mg  
 HDC 76,50g  
 LIP 28,17g

**6**

Entrante: Ensalada fresca ecológica  
 Primer: Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata, tomate, morcilla)  
 Segundo: Fingers de pescado con salteado campestre  
 Postre: Fruta y lácteo  
 Cena: Champiñones gratinados  
 Carne de ave /Fruta

KCAL 824,96  
 PROT 33,53g  
 CA 270,43mg  
 FE 6,54mg  
 HDC 85,14g  
 LIP 38,29g

**7**

Entrante: Lechuga, tomate, aceitunas, cebolla, maíz, palitos  
 Primer: Salmorejo  
 Segundo: Caracolas a la boloñesa con tomate y queso  
 Postre: Fruta  
 Cena: Judías verdes salteadas  
 Revuelto de ajos tiernos /Fruta

KCAL 768,95  
 PROT 26,54g  
 CA 167,02mg  
 FE 4,90mg  
 HDC 101,59g  
 LIP 42,96g

**10**

Entrante: Ensalada fresca ecológica  
 Primer: Gazpacho andaluz (cebolla, pepino, tomate, pimiento y pan)  
 Segundo: Guisado de ternera con cous cous  
 Postre: Fruta y lácteo  
 Cena: Mazorca de maíz con sal  
 Pizza de verduras y queso /Fruta

KCAL 898,40  
 PROT 31,76g  
 CA 253,15mg  
 FE 7,22mg  
 HDC 96,03g  
 LIP 42,47g

**11**

Entrante: Lechuga, olivas, maíz y tomate  
 Primer: Crema de calabacín, patata nueva y cebolla dulce  
 Segundo: PIZZERO  
 Postre: Fruta  
 Cena: Verduras salteadas con pasta  
 Pescado al papillote /Fruta

KCAL 845,24  
 PROT 25,96g  
 CA 223,23mg  
 FE 3,40mg  
 HDC 104,16g  
 LIP 36,59g

**12**

Entrante: Lechuga, pimiento, tomate y zanahoria  
 Primer: Arroz a la cubana (tomate y huevo)  
 Segundo: Nuggets de pollo con salteado de verduras  
 Postre: Fruta  
 Cena: Parrillada de verduras  
 Carne blanca /Fruta

KCAL 808,58  
 PROT 24,08g  
 CA 122,26mg  
 FE 4,33mg  
 HDC 104,36g  
 LIP 33,43g

**13**

Entrante: Gazpacho de sandía  
 Primer: Lacitos a la italiana (pasta, tomate y queso)  
 Segundo: Abadejo a la vizcaína  
 Postre: Fruta y lácteo  
 Cena: Chips de boniato al horno  
 Carne roja magra /Fruta

KCAL 673,76  
 PROT 34,64g  
 CA 417,39mg  
 FE 5,01mg  
 HDC 106,10g  
 LIP 29,77g

**14**

Entrante: Ensalada fresca ecológica  
 Primer: Crema de alubias ecológicas  
 Segundo: Hamburguesa de pollo con patatas  
 Postre: Fruta  
 Cena: Cous cous con especias  
 Pescado azul /Fruta

KCAL 722,75  
 PROT 40,40g  
 CA 154,85mg  
 FE 6,71mg  
 HDC 82,52g  
 LIP 26,46g

**17**

Entrante: Lechuga, tomate, maíz y zanahoria  
 Primer: Caracolas gratinadas  
 Segundo: Rodaja de merluza con zanahoria baby  
 Postre: Fruta y lácteo  
 Cena: Calabacín a la plancha  
 Carne magra de cerdo /Fruta

KCAL 897,67  
 PROT 39,86g  
 CA 384,47mg  
 FE 4,94mg  
 HDC 136,94g  
 LIP 40,13g

**18**

Entrante: Ensalada de verduras de temporada  
 Primer: Garbanzos con verduras  
 Segundo: Ragout de pollo con patatas  
 Postre: Fruta  
 Cena: Crema de puerros  
 Pescado blanco /Fruta

KCAL 844,96  
 PROT 33,90g  
 CA 221,12mg  
 FE 8,92mg  
 HDC 103,34g  
 LIP 33,56g

**19**

Entrante: Tomate y queso fresco  
 Primer: Huevos bellavista (Infantil: Tortilla francesa)  
 Segundo: Fideuá de Gandia (pescado y marisco)  
 Postre: Fruta  
 Cena: Guisantes con cebolla y jamón  
 Brocheta de tofu /Fruta

KCAL 759,06  
 PROT 35,04g  
 CA 306,84mg  
 FE 6,60mg  
 HDC 114,98g  
 LIP 36,23g

**20**

Entrante: Lechuga, tomate, aceitunas, maíz, zanahoria  
 Primer: Crema de calabaza asada  
 Segundo: Arroz con costillas con ajos tiernos  
 Postre: Fruta y lácteo  
 Cena: Ensalada completa  
 Tortilla de cebolla /Fruta

KCAL 890,73  
 PROT 19,41g  
 CA 215,52mg  
 FE 3,40mg  
 HDC 113,08g  
 LIP 40,54g

**21**

Entrante: JORNADA BARBACOA  
 Primer: JORNADA BARBACOA  
 Segundo: JORNADA BARBACOA  
 Postre: JORNADA BARBACOA  
 Cena: JORNADA BARBACOA

KCAL  
 PROT  
 CA  
 FE  
 HDC  
 LIP

**24**

Entrante: FESTIVO  
 Primer: FESTIVO  
 Segundo: FESTIVO  
 Postre: FESTIVO  
 Cena: FESTIVO

KCAL  
 PROT  
 CA  
 FE  
 HDC  
 LIP

**25**

Entrante: Tosta de champiñón gratinado  
 Primer: Ensalada caprese  
 Segundo: Macarrones a la boloñesa  
 Postre: Fruta y lácteo  
 Cena: Huevos al plato con verduras  
 Pavo a tacos con calabacín /Fruta

KCAL 1023,53  
 PROT 41,60g  
 CA 533,97mg  
 FE 6,61mg  
 HDC 124,25g  
 LIP 41,76g

**26**

Entrante: Ensalada fresca ecológica  
 Primer: Crema de lentejas rojas con manzana asada  
 Segundo: Solomillo de cerdo al horno con arroz blanco  
 Postre: Fruta ECO  
 Cena: Gazpacho  
 Pescado al limón /Fruta

KCAL 840,63  
 PROT 36,42g  
 CA 125,64mg  
 FE 7,31mg  
 HDC 104,65g  
 LIP 31,12g

**27**

Entrante: Ensalada de verduras de temporada  
 Primer: Macarrones a la genovesa (champiñón, bacon, tomate y queso)  
 Segundo: Rape a la marinera con guisantes  
 Postre: Fruta y lácteo  
 Cena: Caldo de verduras  
 Berenjena rellena de verduras /Fruta

KCAL 915,47  
 PROT 38,20g  
 CA 412,11mg  
 FE 5,78mg  
 HDC 101,44g  
 LIP 40,36g

**28**

Entrante: MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO  
 Primer: Entremeses variados con croquetas  
 Segundo: Hamburguesa de ternera con patatas fritas  
 Postre: Postre casero  
 Cena: Gazpacho  
 Merluza al horno con pisto casero /Fruta

KCAL 923,45  
 PROT 54,60g  
 CA 266,25mg  
 FE 6,30mg  
 HDC 39,00g  
 LIP 60,99g

Entrante  
 Primer  
 Segundo  
 Postre  
 Cena

KCAL  
 PROT  
 CA  
 FE  
 HDC  
 LIP

Entrante  
 Primer  
 Segundo  
 Postre  
 Cena

KCAL  
 PROT  
 CA  
 FE  
 HDC  
 LIP

Entrante  
 Primer  
 Segundo  
 Postre  
 Cena

KCAL  
 PROT  
 CA  
 FE  
 HDC  
 LIP

Entrante  
 Primer  
 Segundo  
 Postre  
 Cena

KCAL  
 PROT  
 CA  
 FE  
 HDC  
 LIP

Entrante  
 Primer  
 Segundo  
 Postre  
 Cena

KCAL  
 PROT  
 CA  
 FE  
 HDC  
 LIP