

OCTOBRE 2025

MENU ENFANT

FRUITS DE SAISON:

Banane, Ananas, Melon, Pastèque et Pomme

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



CÉLERI



CACAHUÈTES



FRUITS SECS



SÉSAME



CRUSTACÉS



OEUF



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.

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

Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	1 Entrant Salade du jour BIO Pois chiches aux légumes Filet de porc au four avec cous cous Fruit Courgettes grillées Poisson bleu /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	2 Entrant Salade du jour BIO Riz d'automne (secret, champignons et potiron) Merlu aux herbes de provence et pommes de terre boulangères Fruits et produits laitiers Escalivada Viande blanche maigre /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	3 Entrant Salade du jour Lentilles aux légumes de saison Ragoût maigre avec du riz Fruit BIO Soupe de poireau Oeufs brouillés aux légumes /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP
6 Entrant Salade du jour Macaronis italiens avec fromage Cabillaud au four avec ratatouille Fruits et produits laitiers Haricots verts sautés Viande maigre de porc /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	7 Entrant Salade du jour BIO Soupe de volaille "Tortilla de patata" avec brocoli Fruit BIO Chips de patate douce Poisson sauce citron /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	8 Entrant Salade du jour BIO purée de fèves Haut desossée de cuisse à l'italienne avec des pommes de terre au four Fruit Légumes sautés Oeuf /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	9 Entrant Férié KCAL PROT CA FE HDC LIP	10 Entrant KCAL PROT CA FE HDC LIP
13 Entrant Salade du jour Soupe aux légumes Saucisses avec samfaina Fruits et produits laitiers Brochette de légumes Poisson en papillote /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	14 Entrant Salade fraîche de saison aux fruits Lentilles de Pardina mijotées P/ECO Cabillaud à la biscailenne avec légumes sautés Fruit Soupe de légumes et poulet Pizza maison aux légumes frais saison /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	15 Entrant Férié KCAL PROT CA FE HDC LIP	16 Entrant Salade du jour BIO Soupe aux légumes Doigts de poisson avec brocoli Fruits et produits laitiers Épi de maïs avec du sel Oeufs brouillés aux épinards /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	17 Entrant Journée Gastronomique Italienne Salade du jour BIO Soupe minestrone PIZZA Fruit Poêlée de courgette, carotte et quinoa Hamburger de merlu /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP
20 Entrant Salade du jour Pâtes à la sauce de poitiron Ragoût de poulet avec maïs sauté Fruits et produits laitiers Pommes de terre cuites Viande rouge maigre /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	21 Entrant Salade fraîche de saison aux fruits Crème de petits pois et mozzarella Omelette de thon avec des carotte Fruit Wok aux légumes Poisson blanc /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	22 Entrant Salade du jour BIO Soupe de pot-au-feu légumes BIO Dinde en sauce avec cous cous Fruit BIO Courgettes grillées Omelette au fromage /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	23 Entrant Salade du jour BIO Riz au four (pois chiches, côtes levées, pommes de terre et tomates) Filet de merlu à la sauce tomate avec petits pois Fruits et produits laitiers Épi de maïs avec du sel Viande maigre de porc /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant KCAL PROT CA FE HDC LIP
Entrant KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant KCAL PROT CA FE HDC LIP

OCTUBRE 2025

MENÚ INFANTIL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Piña, Melón,
Sandía y Manzana

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

APO

CACAHUETES

FRUTOS DE CÁSCARA

SÉSAMO

CRUSTÁCEOS

HUEVO

GLUTEN

PESCAO

SOJA

MOLUSCOS

LÁCTEOS

SULFITOS

ALTRAMUZES

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.

Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	1 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Garbanzos con verduras Solomillo al horno con cous cous Fruta Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	2 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Arroz de otoño (secreto, setas y calabaza) Merluza a la provenzal con patatas panadera Fruta y lácteo Escalivada Carne blanca magra /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	3 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Lentejas con verduras de temporada Ragout de magro con arroz blanco Fruta ECO Crema de puerros Revuelto de verduras /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
6 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Macarrones a la italiana con queso Bacalao al horno con ratatouille Fruta y lácteo Judías verdes salteadas Carne magra de cerdo /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	7 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Sopa de ave Tortilla de patata con brócoli Fruta ECO Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	8 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Puré de alubias Contramuslo deshuesado a la italiana con patatas al horno Fruta Menestra salteada Huevo /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	9 Entrante Primero Segundo Postre Cena Festivo KCAL PROT CA FE HDC LIP	10 Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP
13 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Crema de verduras de temporada Longanizas con samfaina Fruta y lácteo Brochetas de verduras Pescado al papillote /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	14 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca de temporada con fruta Lentejas pardinas estofadas P/ECO Abadejo a la vizcaina con verduras salteadas Fruta Sopa de verduras y pollo Pizza casera de verduras frescas de temporada KCAL PROT CA FE HDC LIP	15 Entrante Primero Segundo Postre Cena Festivo KCAL PROT CA FE HDC LIP	16 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Crema de verduras de temporada Fingers de pescado con brócoli Fruta y lácteo Mazorca de maíz con sal Revuelto de espinacas /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	17 Entrante Primero Segundo Postre Cena Jornada Gastronómica Italiana con pizzería Ensalada fresca ecológica Sopa minestrone PIZZERO Fruta Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Hamburguesa de merluza /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
20 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Caracolas con salsa de calabaza Ragout de pollo con maíz salteado Fruta y lácteo Patatas cocidas Carne roja magra /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	21 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca de temporada con fruta Crema de guisantes y mozzarella Tortilla de atún con zanahoria Fruta Wok de verduras Pescado blanco /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	22 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Sopa de cocido con verduras ECO Pavo en salsa con cous cous Fruta ECO Calabacín a la plancha Tortilla de queso /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	23 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate) Filete de merluza en salsa de tomate con guisantes Fruta y lácteo Mazorca de maíz con sal Carne magra de cerdo /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP
Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP