

OCTOBRE 2025

MENU SECONDAIRE

FRUITS DE SAISON:

Banane, Ananas, Melon, Pastèque et Pomme

PRODUITS LAITIERS:

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

VALEUR DIFFÉRENCIANTE

RECETTE VÉGÉTALIANE

PÊCHE DURABLE

PRODUIT BIOLOGIQUE

RECETTE POUR GOURMETS

GASTRONOMIE TRADITIONNELLE

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT DU KM 0

ALÉRGENOS

CÉLÉRI

CACAHUÏÈTES

FRUITS SECS

SÉSAME

CRUSTACÉS

OÛF

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 allergènes sont disponibles en cuisine et à la direction du centre. Un plan complet sera distribué en jour par semaine.

6	Entrant	Macaroni à l'aragonaise (chorizo, tomate, fromage)	31,98g	CA	398,70mg	FE	6,06mg	HDC	70,97g	LIP	35,30g
7	Entrant	Soupe de volaille	23,35g	CA	163,22mg	FE	5,96mg	HDC	112,77g	LIP	36,89g
8	Entrant	Haricots blancs au planteur	47,79g	CA	292,79mg	FE	107,29g	HDC	27,31g	LIP	
9	Entrant	Férié		CA		FE		HDC		LIP	
10	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
13	Entrant	Soupe aux légumes	19,46g	CA	224,45mg	FE	4,38mg	HDC	69,58g	LIP	47,98g
14	Entrant	Lentilles de Pardina mijotées P/ECO	43,27g	CA	211,30mg	FE	95,25g	HDC	26,37g	LIP	
15	Entrant	Férié		CA		FE		HDC		LIP	
16	Entrant	Tartiflette	29,86g	CA	254,85mg	FE	3,97mg	HDC	73,29g	LIP	51,23g
17	Entrant	Soupe minestrone	39,01g	CA	267,19mg	FE	4,92mg	HDC	150,84g	LIP	23,88g
20	Entrant	Pâtes à la sauce de poitron	39,76g	CA	265,48mg	FE	5,32mg	HDC	120,91g	LIP	45,14g
21	Entrant	Crème de petits pois et mozzarella avec huile de basilic	34,92g	CA	489,56mg	FE	5,65mg	HDC	70,37g	LIP	50,38g
22	Entrant	Soupe de pot-au-feu légumes BIO	46,02g	CA	153,30mg	FE	8,12mg	HDC	95,57g	LIP	30,14g
23	Entrant	Riz au four (pois chiches, côtes levées, pommes de terre et tomates)	40,14g	CA	306,34mg	FE	9,26mg	HDC	101,32g	LIP	35,38g
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant			CA		FE		HDC		LIP	
	Entrant	</									

OCTUBRE 2025

MENÚ SECUNDARIA

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

APIO

CAJAHUETES

FRUTOS DE CÁSCARA

SÉSAMO

CRUSTÁCEOS

HUEVO

GLUTEN

PESCADO

SOJA

MOLUSCOS

LÁCTEOS

SULFITOS

ALUMINUMOS

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	1Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Garbanzos con verduras Solomillo al horno con cous cous Fruta Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	2Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas 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	3Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Lentejas con verduras de temporada Ragout de ternera con arroz blanco Fruta ECO Crema de puerros Revuelto de verduras /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
6Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Macarrones a la aragonesa (chorizo, tomate, queso) Bacalao al horno con ratatouille Fruta y lácteo Judías verdes salteadas Carne magra de cerdo /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	7Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas 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	8Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Alubias blancas a la jardinera Contramuslo a la italiana con patatas al horno Fruta Menestra salteada Huevo /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	9Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Festivo KCAL PROT CA FE HDC LIP	10Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas KCAL PROT CA FE HDC LIP
13Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Crema de verduras de temporada Longanizas con samfaina Fruta y lácteo Brochetas de verduras Pescado al papillote /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	14Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas 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	15Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Festivo KCAL PROT CA FE HDC LIP	16Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Tartiflette (bacon y queso) Boquerones enharinados con brócoli Fruta y lácteo Mazorca de maíz con sal Revuelto de espinacas /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	17Entrante 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
20Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Caracolas con salsa de calabaza Alitas de pollo a la miel y mostaza con mazorca de maíz Fruta y lácteo Patatas cocidas Carne roja magra /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	21Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Crema de guisantes y mozzarella con aceite de albahaca Tortilla de atún con zanahoria Fruta Wok de verduras Pescado blanco /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	22Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Sopa de cocido con verduras ECO Pavo al curry con cous cous Fruta ECO Calabacín a la plancha Tortilla de queso /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	23Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Arroz al horno (garbanzo, costilla, patata y tomate) Calamares con 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

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 Buffet de ensaladas Ensalada alemana (Kartoffelsalat) Croquetón de bacalao con cous cous Fruta Calabacín a la plancha Pescado azul /Fruta KCAL 870,81 PROT 19,40g CA 104,74mg FE 3,87mg HDC 106,18g LIP 43,82g	2 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Brócoli gratinado Wrap de pollo con patatas panadera Fruta y lácteo Escalivada Carne blanca magra /Fruta KCAL 804,08 PROT 47,29g CA 322,67mg FE 3,69mg HDC 54,75g LIP 72,58g	3 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Guisantes con bacon Quiche vegetal con arroz blanco Fruta ECO Crema de puerros Revuelto de verduras /Fruta KCAL 810,70 PROT 20,69g CA 201,46mg FE 7,54mg HDC 95,51g LIP 42,19g
6 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Hervido de verduras Hamburguesa mixta con ratatouille Fruta y lácteo Judías verdes salteadas Carne magra de cerdo /Fruta KCAL 757,83 PROT 39,84g CA 262,30mg FE 5,66mg HDC 55,76g LIP 41,32g	7 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Paella de verduras Costillas BBQ con brócoli Fruta ECO Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta KCAL 877,04 PROT 25,72g CA 183,71mg FE 5,66mg HDC 117,89g LIP 34,23g	8 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Caracolas al pesto Crunch de salmón con patatas al horno Fruta Menestra salteada Huevo /Fruta KCAL 809,18 PROT 36,67g CA 352,91mg FE 4,25mg HDC 81,74g LIP 50,92g	9 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Festivo	10 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas
13 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Tallarines salteados estilo chino con verduras Zarangollo murciano con samfaina Fruta y lácteo Brochetas de verduras Pescado al papillote /Fruta KCAL 814,01 PROT 30,43g CA 264,71mg FE 6,28mg HDC 122,92g LIP 40,88g	14 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Tosta de escalibada Pollo asado (Infantil: Pollo deshuesado) con verduras salteadas Fruta Sopa de verduras y pollo Pizza casera de verduras frescas de temporada KCAL 814,36 PROT 38,56g CA 97,47mg FE 5,63mg HDC 107,07g LIP 28,05g	15 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Festivo	16 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Ensalada Santa Mónica Revuelto de setas con brócoli Fruta y lácteo Mazorca de maíz con sal Revuelto de espinacas /Fruta KCAL 969,71 PROT 44,93g CA 568,57mg FE 6,25mg HDC 85,22g LIP 50,89g	17 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Espaguetis con albóndigas Bacalao gratinado (bacalao, queso crema) con tomatitos cherry Fruta Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Hamburguesa de merluza /Fruta KCAL 694,32 PROT 32,77g CA 196,50mg FE 6,04mg HDC 118,27g LIP 26,40g
20 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Ensalada murciana Guisado de sepia con mazorca de maíz Fruta y lácteo Patatas cocidas Carne roja magra /Fruta KCAL 976,70 PROT 28,90g CA 292,47mg FE 6,44mg HDC 78,65g LIP 41,47g	21 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Arroz salteado con verduras Cordon blue/ Pechuga plancha con zanahoria Fruta Wok de verduras Pescado blanco /Fruta KCAL 971,90 PROT 20,63g CA 123,54mg FE 4,53mg HDC 120,36g LIP 46,42g	22 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Judías verdes con tomate Merluza a la provenzal con cous cous Fruta ECO Calabacín a la plancha Tortilla de queso /Fruta KCAL 705,65 PROT 22,69g CA 230,60mg FE 5,14mg HDC 96,50g LIP 28,89g	23 Entrante Primero Segundo Postre Cena Buffet de ensaladas Sopa juliana Huevos revueltos con jamón cocido Fruta y lácteo Mazorca de maíz con sal Carne magra de cerdo /Fruta KCAL 669,38 PROT 21,85g CA 244,51mg FE 4,99mg HDC 61,54g LIP 37,88g	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