

SEPTEMBRE 2025

MENU PRIMAIRE

FRUITS DE SAISON:

Banane, Ananas, Melon, Pastèque et Pomme

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

ALÉRGENOS

CÉLÉRI

CACAHUÏTES

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.

Ces informations sur les allergènes sont disponibles en cuisine et à la direction du centre. Ce plan complet sera distribué un jour par semaine.

1 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	2 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	3 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Riz cantonais avec sauce de soja Boulettes marocaines avec des légumes Fruit Brochette de légumes Poisson blanc /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	4 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Salade de pois chiches, légumes "Tortilla de patata" avec pays sauté Fruits et produits laitiers Courgettes grillées Sandwich végétal /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	5 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Tomate et fromage frais Calamars à l'andalouse avec mayonnaise aux agrumes Cannelloni Rossini Fruit Ciboulette et poivron rouge grillé Viande de volaille /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP
8 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Lentilles aux légumes de saison Saucisses avec ratatouille Fruits et produits laitiers Aubergines farcies aux légumes Poisson sauce citron /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	9 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour BIO Riz avec secreto de porc et à l'avocat Omelette de courgette avec maïs sauté Fruit BIO Asperges avec jambon Viande blanche maigre /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	10 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Gaspacho de pastèque Salade spirale aux légumes / Enf. Spirales à la tomate Pané de saumon aux pois mange-tout sautés Fruit Quinoa aux épices Omelette de courgettes à l'avocat /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	11 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Crème méditerranéenne de légumes de saison avec croûtons de pain complet Poulet rôti au romarin avec poivrons Fruits et produits laitiers Haricots verts sautés Toasts tomates, fromage frais et anchois /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	12 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Houmous au pois-chiches Salade de pomme de terre, mayonnaise, thon Fideuà Fruit Petits pois à l'oignon et au jambon Viande de volaille /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP
15 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade fraîche de saison aux fruits Spaghetti à la carbonara Cabillaud à la biscailenne avec petits pois Fruits et produits laitiers Escalivada Croquettes de légumes maison /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	16 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salmorejo Salade campagnarde (pomme de terre, légumes et thon) avec oeuf dur Burger de boeuf avec aubergine grillée Fruit BIO Crêpe aux légumes Poisson bleu /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	17 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Soupe de volaille et pâtes Échine de porc de lomo (panée maison) avec pommes de terre rôties tex-mex Fruit Épinards avec raisins secs et pignons Nuggets de Dinde (Fait Maison) /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	18 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Cassoulet végétal Omelette au fromage avec des carottes Fruits et produits laitiers Épi de maïs avec du sel /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	19 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner JOURNÉE MONDIALE DE LA PAELLA Petite soupe froide de melon Wraps aux légumes avec fromage Paella d'Alicante Dessert maison Champignons gratinés /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP
22 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Bouilli de légumes valencien (pommes de terre, haricots, carotte et oignons) Maigre à la sauce aux champignons avec cous cous Fruits et produits laitiers Pommes de terre au gratin Oeufs brouillés aux légumes /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	23 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Macaronis italiens avec basilic Merlu en sauce avec haricots verts à l'étuvée Fruit Chips de patate douce Viande blanche /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	24 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Soupe au potiron PIZZA Fruit Fèves à l'étuvée et aillet Hamburger de merlu /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	25 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Riz à la cubaine (sauce tomate, oeuf) Merlan fariné avec sauce tartare Fruits et produits laitiers Légumes bouillis Omelette au jambon /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	26 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Crème de fête aux légumes Goulache de boeuf bourguignon avec des pommes de terre Fruit BIO Chou-fleur avec pomme de terre Viande blanche maigre /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP
29 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Vichyssoise Curry de dinde avec gnocchis Fruits et produits laitiers Wok aux légumes Crevettes sautées aux champignons /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	30 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Lentilles aux légumes de saison Omelette de thon avec des poivrons grillés Fruit Ciboulette et poivron rouge grillé Viande maigre de porc /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner KCAL PROT CA FE HDC LIP

SEPTIEMBRE 2025

MENÚ PRIMARIA

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

CACAHUETES

FRUTOS DE CÁSCARA

SÉSAMO

CRUSTÁCEOS

HUEVO

GLUTEN

PESCADO

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.

1 Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	2 Entrante Primero Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	3 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Arroz tres delicias con salsa de soja Albóndigas estilo marroquí con verduras Fruta Brochetas de verduras Pescado blanco /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	4 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Ensalada de garbanzos y vegetales Tortilla de patata con salteado campestre Fruta y lácteo Calabacín a la plancha Sandwich vegetal /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	5 Entrante Primero Segundo Postre Cena Tomate y queso fresco Calamares a la andaluza con mayonesa de cítricos Canelones rossini Fruta Cebolleta y pimiento rojo plancha Carne de ave /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
8 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Lentejas con verduras de temporada Longanizas con pisto Fruta y lácteo Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	9 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Arroz de secreto y aguacate Tortilla de calabacín con maíz salteado Fruta ECO Espárragos con jamón Carne blanca magra /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	10 Entrante Primero Segundo Postre Cena Gazpacho de sandía Ensalada de espirales con vegetales/ Inf. Espirales con tomate Crunch de salmón con tirabeques salteados Fruta Quinoa con especias Tortilla de calabacín con aguacate /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	11 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Crema mediterránea de verduras de temporada con tostones integrales Pollo al romero con pimiento italiano Fruta y lácteo Judías verdes salteadas Tostada de tomate, queso fresco y anchoas KCAL PROT CA FE HDC LIP	12 Entrante Primero Segundo Postre Cena Hummus de garbanzos Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa) Fideuá Fruta Guisantes con cebolla y jamón Carne de ave /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
15 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca de temporada con fruta Espaguetis a la carbonara Abadejo a la vizcaína con guisantes Fruta y lácteo Escalivada Croquetas caseras de legumbres /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	16 Entrante Primero Segundo Postre Cena Salmorejo Ensalada campera de patata, vegetales y atún con huevo duro Hamburguesa de ternera con berenjena plancha Fruta ECO Crepe de verduras Pescado azul /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	17 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Sopa de ave con fideos Escalope de lomo (empanado casero) con patatas asadas tex-mex Fruta Espinacas con pasas y piñones Nuggets de Pavo (Caseros) /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	18 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Fabada vegetal Tortilla de queso con zanahoria vichy Fruta y lácteo Mazorca de maíz con sal Revuelto de brócoli con queso /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	19 Entrante Primero Segundo Postre Cena DÍA MUNDIAL DE LA PAELLA Chupito de crema de melón Wrap de verduras con queso Paella alicantina Postre casero Champiñones gratinados Salmon al papillote /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
22 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Hervido valenciano (patata, judías, zanahoria y cebolla) Magro en salsa de setas con cous cous Fruta y lácteo Patatas al gratén Revuelto de verduras /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	23 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Macarrones a la italiana con albahaca fresca Merluza a la marinera con judías verdes rehogadas Fruta Chips de boniato al horno Carne blanca /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	24 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Crema de calabaza asada PIZZERO Fruta Habas rehogadas con ajos tiernos Hamburguesa de merluza /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	25 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Arroz a la cubana (tomate y huevo) Pescadilla enharinada con salsa tártara Fruta y lácteo Hervido de verduras Tortilla de jamón york /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	26 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Crema festival de legumbres Goulash de ternera a la bourguignon con patatas Fruta ECO Coliflor con patata Carne blanca magra /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
29 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Vichyssoise de puerro Pavo al curry con gnocchis Fruta y lácteo Wok de verduras Gambas salteadas con setas /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	30 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Lentejas con verduras de temporada Tortilla de atún con pimiento asado Fruta Cebolleta y pimiento rojo plancha 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