

SEPTEMBRE 2026

MENU PRIMAIRE

FRUITS DE SAISON:

Banane, Pomme, Melon, Ananas, Prune

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

ALÉRÉGENOS

 CÉLÉRI

 CACAHUÈTES

 FRUITS SECS

 SÉSAME

 CRUSTACÉS

 OEUFS

 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 allergies sont disponibles en cuisine et à la direction du centre. Du pain 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	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 Burger 100% poulet avec pistou Fruits et produits laitiers Aubergines farcies aux légumes Poisson sauce citron /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	4 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Cannellonis au four (Enfants : Escargots napolitains) Calamars farinés avec des carotte Fruit Pommes de terre à micro-ondes avec huile, sel Poisson blanc /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP
7 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Lentilles aux légumes de saison Longe de porc avec tomate Fruit Asperges avec jambon Viande blanche maigre /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	8 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Riz avec secreto de porc et à l'avocat Omelette de thon avec maïs sauté Fruit Haricots verts sautés Toasts tomates, fromage frais et anchois /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	9 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour BIO Spaghetti complets à la napolitaine Merlu en sauce Fruit BIO Haricots verts sautés Toasts tomates, fromage frais et anchois /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	10 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour BIO Quesadilla de légumes Pois chiches du jardin Fruits et produits laitiers Asperges avec jambon Viande blanche maigre /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	11 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Houmous Salade d'oeufs et de thon Fideuà Fruit Potiron et pomme de terre au micro-ondes Quesadillas maison /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP
14 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Crème de légumes secs avec croûtons de pain complet Fricandeau de porc avec riz complet Fruit Épi de maïs avec du sel Croquettes maison de poisson /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	15 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Crème froide au melon Macaronis complets à la piémontaise Omelette de courgette avec salade de légumes frais Fruit Gratin de chou-fleur Viande de volaille /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	16 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour BIO Soupe de pot-au-feu aux légumes Saucisses avec pommes de terre rôties au paprika Fruit Légumes bouillis Oeufs sur le plat /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	17 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Houmous de carottes Salade complète au thon et oeuf Riz 'rossejat' Fruits et produits laitiers Tomate farcie /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	18 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour BIO Pizza au jambon et au fromage Haricots blancs aux légumes BIO Fruit BIO Champignons gratinés Viande blanche maigre /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP
21 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Spaghetti complet italien avec basilic Merlu aux herbes de provence avec brocoli Fruit Pommes de terre au gratin Boulettes de poulet /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	22 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade fraîche de saison aux fruits Lentilles aux légumes de saison Escalope de longe grillée avec poivrons Fruit Chips de patate douce Omelette de thon et courgettes /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	23 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour BIO Riz à la cubaine (oeuf) Anchois tempura aux pois mange-tout sautés Fruit Fèves à l'étuvée et aillet Dinde en morceaux avec courgette /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	24 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour BIO Soupe de volaille et pâtes, légumes BIO Poulet rôti (Enfants: Poulet désossé) avec épi de maïs (Enfants : maïs sauté) Fruits BIO et produits laitiers Wok aux légumes Crevettes sautées aux champignons /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	25 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Gaspacho andalou Salade de pois chiches, quinoa, légumes et feta Omelette de pommes de terre et pain la tomate et au jambon Fruit Ciboulette et poivron rouge grillé Crêpes de poulet et épinards /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP
28 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Pâtes à la sauce au fromage colin croustillant maison avec des haricots verts Fruit Épinards avec raisins secs et pignons Croquettes de légumes maison /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	29 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour Crème de poireaux et potiron avec croûtons de pain complet Curry de dinde avec des pommes de terre Fruit Légumes bouillis Viande maigre de porc /Fruit KCAL PROT CA FE HDC LIP	30 Entrant Premier Deuxième Dessert Dîner Salade du jour BIO Calamars à la sauce tomate (Pour enfants : Merlu) Fideuà de légumes et soja Fruit Poêlée de courgette, carotte et quinoa Omelette au fromage /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

SEPTIEMBRE 2026
MENÚ PRIMARIA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Melón, Piña, 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

APIO, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, CRUSTÁCEOS, HUEVO, GLUTEN, PESCADO, SOJA, MOLUSCOS, LÁCTEOS, SULFITOS, ALIBAMUCES, 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 integrad un día a la semana.

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	3 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Arroz tres delicias con salsa de soja Hamburguesa 100% pollo con pisto Fruta y lácteo Berenjena rellena de verduras Pescado al limón /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	4 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Canelones gratinados (Infantil: Caracolas a la napolitana) Calamares a la romana/Inf Merluza empanada con zanahoria Fruta Patatas al micro con aceite, sal y pimentón Pescado blanco /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
7 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Lentejas con verduras de temporada Magro con tomate Fruta Espárragos con jamón Carne blanca magra /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	8 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Arroz de secreto y aguacate Tortilla de atún con maíz salteado Fruta Judías verdes salteadas Tostada de tomate, queso fresco y anchoas KCAL PROT CA FE HDC LIP	9 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Espaguetis integrales a la napolitana Merluza a la marinera Fruta ECO Judías verdes salteadas Tostada de tomate, queso fresco y anchoas KCAL PROT CA FE HDC LIP	10 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Quesadilla vegetal Garbanzos a la hortelana Fruta y lácteo Espárragos con jamón Carne blanca magra /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	11 Entrante Primero Segundo Postre Cena Hummus de garbanzos Ensaladilla con huevo y atún Fideuá Fruta Calabaza y patata al microondas Quesadillas caseras /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
14 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Crema de legumbres con tostones integrales Fricandó de cerdo con arroz integral Fruta Mazorca de maíz con sal Croquetas caseras de pescado /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	15 Entrante Primero Segundo Postre Cena Crema fría de melón Macarrones integrales a la piamontesa Tortilla de calabacín con ensalada Fruta Coliflor gratinada Carne de ave /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	16 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Sopa de cocido con verduras y fideos Longanizas con patatas asadas al pimentón Fruta Hervido valenciano Huevos al plato /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	17 Entrante Primero Segundo Postre Cena Hummus de zanahoria Ensalada completa con atún y huevo Arròs rossejat Fruta y lácteo Tomate relleno Salmon al papillote /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	18 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Pizza de jamón y queso Alubias blancas con verduras P/ECO Fruta ECO Champiñones gratinados Carne blanca magra /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
21 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Espaguetis integrales a la italiana con albahaca fresca Merluza a la provenzal con brócoli Fruta Patatas al gratén Albóndigas de pollo /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	22 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca de temporada con fruta Lentejas con verduras de temporada Escalope de lomo plancha con pimientos Fruta Chips de boniato al horno Tortilla de atún y calabacín /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	23 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Arroz a la cubana (tomate y huevo) Boquerones en tempura con tirabeques salteados Fruta Habas rehogadas con ajos tiernos Pavo a tacos con calabacín /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	24 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Sopa de ave con verduras ECO y fideos Pollo a l'ast (Infantil: Pollo deshuesado) con mazorca de maíz (Infantil: maíz salteado) Fruta ECO y lácteo Wok de verduras Gambas salteadas con setas /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	25 Entrante Primero Segundo Postre Cena Gazpacho andaluz Ensalada de garbanzos, quinoa, vegetales y queso feta Tortilla de patata y pan con tomate y jamón Fruta Cebolleta y pimiento rojo plancha Crepes de pollo y espinacas /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
28 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Caracolas en salsa de queso Abadejo crujiente casero con judías verdes salteadas Fruta Espinacas con pasas y piñones Croquetas caseras de legumbres /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	29 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada de verduras de temporada Crema de puerros y calabaza con tostones integrales Pavo al curry con patatas Fruta Hervido de verduras Carne magra de cerdo /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	30 Entrante Primero Segundo Postre Cena Ensalada fresca ecológica Calamares en salsa de tomate (Infantil: Merluza) Fideua de verduras y soja con pak choi Fruta Salteado de calabacín, zanahoria y quinoa Tortilla de queso /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