

MAI 2025

MENU PRIMAIRE

FRUITS DE SAISON:

Banane, Pomme, Poire, Fraise, Ananas et Orange

PRODUITS LAITIERS:

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

VALEUR DIFFÉRENCIANTE

RECETTE VÉGÉTARIENNE

PIÈCE DURABLE

PRODUIT BIOLOGIQUE

RECETTE POUR GOURMETS

GASTRONOMIE TRADITIONNELLE

PRODUIT DE SAISON

PRODUIT DU KM 0

ALÉRÉGENOS

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.

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

Entrant Protéine CA FE HDC LIP KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant Protéine CA FE HDC LIP KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant Protéine CA FE HDC LIP KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant Protéine CA FE HDC LIP KCAL PROT CA FE HDC LIP	Entrant Protéine CA FE HDC LIP KCAL PROT CA FE HDC LIP
5 Salade du jour Crème méditerranéenne de légumes de saison Ragoût maigre avec cous cous Fruits et produits laitiers Légumes bouillis Pizza maison /Fruit	6 Salade du jour BIO Macaroni à la tapenade Merlu de Koskera avec des carotte Fruit Haricots verts sautés Nuggets de Dinde (Fait Maison) /Fruit	7 Salade du jour Ragoût de haricots Côtes levées au barbecue/ Maigre avec épis de maïs Fruit Purée de pomme de terre et jambon Œufs brouillés avec champignons et jambon	8 Salade du jour BIO Riz trois délices (crevettes, tortilla, petits pois) Coq de San Pedro à la meunière avec brocoli Fruit Gaspacho Poisson sauce citron /Fruit	9 Salade du jour Crème de petits pois et carotte Curry de dinde avec poivrons Fruit Courgettes grillées Oeufs brouillés à l'ail /Fruit
12 Salade du jour Soupe avec vermicelles Merlan andalou (Enfants : Merlu Médaillon) avec ragoût de légumes Fruits et produits laitiers Épi de maïs avec du sel Filet de veau et pommes de terre /Fruit	13 Salade murcienne Potage de pois chiches avec *chorizo Omelette de pomme de terre et carotte Fruit Soupe de légumes et poulet Sandwich végétal /Fruit	14 Salade du jour Bassi salaté Fruit Pommes de terre gratinée au fromage Merlu au four avec ratatouille maison /Fruit	15 Salade du jour BIO Lentilles jardinière Boulettes de viande en sauce avec des pommes de terre Fruits et produits laitiers Légumes grillés Fajita fait maison /Fruit	16 Salade du jour BIO Spaghuetti à la bolognaise Saumon plancha avec courgettes grillées Fruit Soupe de légumes Oeufs brouillés aux haricots verts /Fruit
19 Salade du jour Salade printanière (pomme de terre, légumes, thon et oeuf) Boeuf bourguignon Avec du couscous et des raisins secs Fruits et produits laitiers Gaspacho Merlu au four avec ratatouille maison /Fruit	20 Salade du jour Riz "a banda" Poitrine à la crème aux champignons Fruit Courgettes grillées Rooster San Pedro grillé /Fruit	21 Salade du jour Crème de fête aux légumes PIZZA Fruit BIO Soupe de légumes Longe de porc au four avec tomate provençale	22 Salade du jour BIO Soupe cuite Morue bienmesabe avec petits pois Fruits et produits laitiers Légumes sautés Dinde aux champignons /Fruit	23 Salade du jour BIO Pois chiches aux épinards et citrouille Cuisses de poulet à l'italienne avec des poivrons grillés Fruit Brocoli vapeur Omelette au fromage /Fruit
26 Salade César Soupe aux légumes Lasagne faite maison Texture de soja et de courgette Fruits et produits laitiers Gaspacho Semelle aux asperges /Fruit	27 Tartine d'houmous Salade de pâtes tricolore Merlu en sauce avec des légumes Fruit Haricots verts sautés Œufs brouillés avec champignons et jambon	28 avec salade bio Ragout de pomme de terre et seiche Poulet japonais avec orientale sautée Fruit Crème de brocoli Poisson en papillote /Fruit	29 Gaspacho andalou Lentilles au curry Morue bienmesabe avec petits pois Fruits et produits laitiers Salade de concombre, tomate et fromage frais Mini brochettes de poulet et légumes /Fruit	30 Salade de pomme de terre, mayonnaise, thon Paella valenciana Falafel (fait maison) avec brocoli Fruit BIO Légumineuses aux légumes sautés Nuggets de Dinde (Fait Maison) /Fruit

MAYO 2025
MENÚ PRIMARIA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Banana, Manzana, Pera, Fresa, Piña y Naranja

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.

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 Festivo Segundo Postre Cena KCAL PROT CA FE HDC LIP	2 Entrante Ensalada de verduras de temporada Primero Caracolas a la carbonara Segundo Tortilla de patata con verduras salteadas Postre Fruta Cena Coliflor gratinada Pescado azul /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
5 Entrante Ensalada de verduras de temporada Primero Crema mediterránea de verduras de temporada Segundo Ragout de magro con cous cous Postre Fruta y lácteo Cena Hervido valenciano Pizza casera /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	6 Entrante Ensalada fresca ecológica Primero Macarrones con tapenade Segundo Merluza a la koskera con zanahoria Postre Fruta Cena Judías verdes salteadas Nuggets de Pavo (Caseros) /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	7 Entrante Ensalada de verduras de temporada Primero Alubias blancas estofadas Segundo Costillas a la barbacoa/ Magro con mazorca de maíz Postre Fruta Cena Puré de patata con crujiente de jamón Huevos revueltos con champiñones y jamón KCAL PROT CA FE HDC LIP	8 Entrante Ensalada fresca ecológica Primero Arroz tres delicias (gambitas, tortilla, guisantes) Segundo Gallo San Pedro a la meuniure con brócoli Postre Fruta Cena Gazpacho Pescado al limón /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	9 Entrante Ensalada de verduras de temporada Primero Crema de guisantes y zanahoria Segundo Pavo al curry con pimientos Postre Fruta Cena Calabacín a la plancha Revuelto de ajos tiernos /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
12 Entrante Ensalada de verduras de temporada Primero Sopa de estrellitas Segundo Bacaladilla andaluza (Infantil: Medallón de merluza) con menestra de verduras Postre Fruta y lácteo Cena Mazorca de maíz con sal Filete de ternera con patatas /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	13 Entrante Ensalada murciana Primero Potaje de garbanzos con chorizo Segundo Tortilla de patata y zanahoria Postre Fruta Cena Sopa de verduras y pollo Sandwich vegetal /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	14 Entrante Ensalada de verduras de temporada Primero Bassi salaté (Cous cous completo) Segundo Postre Fruta Cena Patatas gratinadas con queso Merluza al horno con pisto casero /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	15 Entrante Ensalada fresca ecológica Primero Lentejas a la jardinera Segundo Albóndigas en salsa con patatas Postre Fruta y lácteo Cena Parrillada de verduras Fajita casera /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	16 Entrante Ensalada fresca ecológica Primero Espaguetis a la boloñesa Segundo Salmón a la plancha con calabacín a la plancha Postre Fruta Cena Crema de verduras Revuelto de judías verdes /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
19 Entrante Aloko (chips de plátano macho) Primero Ensalada Primavera (patata, vegetales, atún y huevo) Segundo Goulash de ternera con Cous cous y pasas Postre Fruta y lácteo Cena Gazpacho Merluza al horno con pisto casero /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	20 Entrante Ensalada de verduras de temporada Primero Arroz a banda Segundo Pechuga a la crema con champiñón Postre Fruta Cena Calabacín a la plancha Gallo San Pedro a la plancha /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	21 Entrante Ensalada de verduras de temporada Primero Crema festival de legumbres Segundo PIZZERO Postre Fruta ECO Cena Crema de verduras Lomo al horno con tomate provenzal /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	22 Entrante Ensalada fresca ecológica Primero Sopa de cocido Segundo Bacalao bienmesabe con guisantes Postre Fruta y lácteo Cena Menestra salteada Pavo con champiñones /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	23 Entrante Ensalada fresca ecológica Primero Garbanzos con espinacas y calabaza Segundo Contramuslo a la italiana con pimiento asado Postre Fruta Cena Brócoli al vapor Tortilla de queso /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP
26 Entrante Ensalada César Primero Crema de verduras de temporada Segundo Lasaña casera Soja texturizada y calabacín Postre Fruta y lácteo Cena Gazpacho Lenguado con espárragos /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	27 Entrante Tosta de hummus Primero Ensalada de pasta tricolor Segundo Merluza a la marinera con verduras Postre Fruta Cena Judías verdes rehogadas Huevos revueltos con champiñones y jamón KCAL PROT CA FE HDC LIP	28 Entrante con ensalada ecológica Primero Guisado de patatas con sepia Segundo Pollo frito al estilo japonés con salteado oriental Postre Fruta Cena Crema de brócoli Pescado al papillote /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	29 Entrante Gazpacho andaluz Primero Lentejas al curry Segundo Tortilla de calabacín con tirabeques salteados Postre Fruta y lácteo Cena Ensalada de pepino, tomate y queso fresco Mini brochetas de pollo con verduras /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP	30 Entrante Ensaladilla (atún, huevo, patata, guisante, mayonesa) Primero Paella valenciana con pollo de campo Segundo Falafel con brócoli Postre Fruta ECO Cena Legumbres con verduras salteadas Nuggets de Pavo (Caseros) /Fruta KCAL PROT CA FE HDC LIP