

JUIN 2026 MENU ENFANT

FRUITS DE SAISON:
Cerise, fraise, pêche, melon, nectarine, pastèque, banane et ananas

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

CÉLERI

CACAHUÈTES

FRUITS SECS

SÉSAME

OLIVASTACÉS

OEUF

GLUTEN

POISSON

SOJA

MOLLUSQUES

PROD. LAITIERS

SULFITES

LUPINS

MOUTARDE

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

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. Du pain complet sera distribué un jour par semaine.

1 Salade du jour KCAL 769,01

Entrant

Macaroni complet à l'italienne (tomate, fromage)

Premier

Merlu en sauce

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Gaspacho
Viande de volaille /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 34,38g |
| CA | 242,08mg |
| FE | 7,33mg |
| HDC | 112,29g |
| LIP | 20,58g |

2 Salade du jour KCAL 680,78

Entrant

Soupe de volaille

Premier

Couscous complet

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Courgettes grillées
Poisson bleu /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 24,66g |
| CA | 129,46mg |
| FE | 4,53mg |
| HDC | 132,39g |
| LIP | 23,58g |

3 Salade du jour BIO KCAL 621,48

Entrant

Gratin de pommes de terre

Premier

Poulet désossé aux poivrons grillés

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Haricots verts sautés
Oeufs brouillés aux légumes /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 24,10g |
| CA | 203,42mg |
| FE | 4,23mg |
| HDC | 86,80g |
| LIP | 20,30g |

4 Salmorejo KCAL 865,80

Entrant

Riz 'rossejat'

Premier

Saumon avec des carottes

Deuxième

Yaourt

Dessert

Dîner Salade complète
Viande maigre de porc /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 37,94g |
| CA | 228,21mg |
| FE | 4,94mg |
| HDC | 78,33g |
| LIP | 44,23g |

5 Salade du jour BIO KCAL 697,75

Entrant

Pois chiches aux légumes

Premier

Longe de porc avec tomate

Deuxième

Fruit BIO

Dessert

Dîner Pommes de terre cuites
Poisson en papillote /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 40,37g |
| CA | 218,19mg |
| FE | 9,40mg |
| HDC | 77,99g |
| LIP | 25,49g |

8 Salade du jour KCAL 762,58

Entrant

Crème de courgettes, pommes de terre nouvelles et oignons doux

Premier

Ragout de dinde avec cous cous

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Chips de patate douce
Poisson blanc /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 24,87g |
| CA | 116,59mg |
| FE | 4,56mg |
| HDC | 84,82g |
| LIP | 38,37g |

9 Salade du jour KCAL 710,92

Entrant

Lentilles aux légumes

Premier

"Tortilla de patata" avec des carottes

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Quinoa aux épices
Viande rouge maigre /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 29,90g |
| CA | 168,19mg |
| FE | 9,51mg |
| HDC | 103,02g |
| LIP | 20,69g |

10 Gaspacho de pastèque KCAL 895,07

Entrant

Nouilles à la carbonara

Premier

Cabillaud à la biscaïenne

Deuxième

Fruit BIO

Dessert

Dîner Tartine d'houmous
Omelette aux légumes /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 29,82g |
| CA | 187,47mg |
| FE | 5,34mg |
| HDC | 113,83g |
| LIP | 49,76g |

11 Salade du jour BIO KCAL 847,86

Entrant

purée de fèves

Premier

Goulash de porc avec des pommes de terre

Deuxième

Yaourt

Dessert

Dîner Salade complète
Poisson sauce citron /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 44,68g |
| CA | 336,16mg |
| FE | 8,81mg |
| HDC | 97,80g |
| LIP | 30,99g |

12 Salade du jour BIO KCAL 860,79

Entrant

Riz à la "cubaine"

Premier

Doigts de poisson aux légumes sautés

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Gaspacho
Viande blanche /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 31,13g |
| CA | 141,99mg |
| FE | 5,86mg |
| HDC | 101,48g |
| LIP | 36,79g |

15 Salade du jour KCAL 665,14

Entrant

Coquilles à la bolognaise de légumes

Premier

Omelette au fromage Avec tomate en huile de basilic

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Épi de maïs avec du sel
Viande de volaille /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 34,80g |
| CA | 455,68mg |
| FE | 4,94mg |
| HDC | 85,69g |
| LIP | 36,56g |

16 Salade du jour KCAL 695,51

Entrant

Fideuà de Gandia (poissons et fruits de mer)

Premier

Falafel (fait maison) avec brocoli

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Chips de patate douce
Pizza maison aux légumes frais saison /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 28,59g |
| CA | 253,24mg |
| FE | 8,52mg |
| HDC | 141,32g |
| LIP | 20,62g |

17 Crème froide au melon KCAL 748,69

Entrant

Pois chiches aux légumes

Premier

Cuisse désossée avec Aubergine assaisonnée

Deuxième

Fruit BIO

Dessert

Dîner Légumes grillés
Poisson sauce citron /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 39,95g |
| CA | 291,94mg |
| FE | 9,40mg |
| HDC | 101,68g |
| LIP | 20,30g |

18 Salade du jour BIO KCAL 981,22

Entrant

Riz aux côtes levées, ail et artichauts

Premier

Dos de merlu à la lyonnaise avec courgettes grillées

Deuxième

Yaourt

Dessert

Dîner Tartine à l'avocat
Oeufs sur le plat /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 30,53g |
| CA | 292,11mg |
| FE | 4,13mg |
| HDC | 100,53g |
| LIP | 51,00g |

19 Salade du jour KCAL 858,37

Entrant

Crème de légumes secs

Premier

PIZZA

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Gaspacho
Viande maigre de porc /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 33,28g |
| CA | 292,47mg |
| FE | 6,26mg |
| HDC | 121,11g |
| LIP | 27,26g |

22 Salade du jour KCAL 756,85

Entrant

Spaghettis de blé entier aux courgettes et sauce au fromage

Premier

Boulettes à la jardinière

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Salade complète
Oeufs brouillés aux épinards /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 28,20g |
| CA | 124,85mg |
| FE | 4,42mg |
| HDC | 97,36g |
| LIP | 42,05g |

23 Salade du jour KCAL 709,32

Entrant

Crème de lentilles rouges à la pomme rôtie

Premier

Ragoût maigre au blé tendre

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Chips de patate douce
Poisson sauce citron /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 24,28g |
| CA | 138,61mg |
| FE | 6,03mg |
| HDC | 69,40g |
| LIP | 41,75g |

24 Entrante KCAL

Férié

Premier

Deuxième

Dessert

Dîner

| | |
|------|--|
| PROT | |
| CA | |
| FE | |
| HDC | |
| LIP | |

25 Salade du jour KCAL 722,53

Entrant

Salade murcienne

Premier

Oeufs brouillés et courgettes avec des carotte

Deuxième

Yaourt

Dessert

Dîner Épinards sautés
Viande de volaille /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 24,80g |
| CA | 309,14mg |
| FE | 6,27mg |
| HDC | 50,97g |
| LIP | 47,12g |

26 Toasts aux champignons gratinés KCAL 701,08

Entrant

Salade caprese

Premier

Cannellonis de viande

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Tartine d'houmous
Omelette de pomme de terre /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 35,40g |
| CA | 411,07mg |
| FE | 2,45mg |
| HDC | 54,08g |
| LIP | 38,53g |

29 Salade du jour KCAL 735,30

Entrant

Macaroni à la crème fraîche

Premier

'All i pebre' Rascasse avec petits pois

Deuxième

Fruit

Dessert

Dîner Haricots verts sautés
Brochette de dinde /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 35,66g |
| CA | 400,40mg |
| FE | 5,83mg |
| HDC | 108,97g |
| LIP | 31,19g |

30 MENU FIN DE COURS KCAL 844,50

Entrant

Salade du jour

Premier

Charcuterie (poitrine de dinde, fromage) avec des croquettes variées

Deuxième

Hamburger mixte avec des pommes de terre

Dessert

Dîner Petits pois à l'oignon et au jambon /Fruit

| | |
|------|----------|
| PROT | 53,14g |
| CA | 297,10mg |
| FE | des,58mg |
| HDC | 27,00g |
| LIP | 58,13g |

Entrant KCAL

Premier

Deuxième

Dessert

Dîner

| | |
|------|--|
| PROT | |
| CA | |
| FE | |
| HDC | |
| LIP | |

Entrant KCAL

Premier

Deuxième

Dessert

Dîner

| | |
|------|--|
| PROT | |
| CA | |
| FE | |
| HDC | |
| LIP | |

Entrant KCAL

Premier

Deuxième

Dessert

Dîner

| | |
|------|--|
| PROT | |
| CA | |
| FE | |
| HDC | |
| LIP | |

JUNIO 2026 MENÚ INFANTIL

FRUTAS DE TEMPORADA:
Cereza, Fresa, Melocotón, Melón, Nectarina, Sandía, Plátano y Piña

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

- ARROZ
- CAJAHUETES
- FRUTOS DE CÁSCARA
- SÉSAMO
- CRUSTÁCEOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUIFRIOS
- 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 desea poner énfasis un día a la semana.

1 Ensalada de verduras de temporada
KCAL 769,01
PROT 34,38g
CA 242,08mg
FE 7,33mg
HDC 112,29g
LIP 20,58g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)
Merluza a la marinera
Fruta
Gazpacho
Carne de ave /Fruta

2 Ensalada de verduras de temporada
KCAL 680,78
PROT 24,10g
CA 129,46mg
FE 4,53mg
HDC 86,80g
LIP 23,58g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Sopa de ave
Cous cous completo
Fruta
Calabacín a la plancha
Pescado azul /Fruta

3 Ensalada fresca ecológica
KCAL 621,48
PROT 24,10g
CA 203,42mg
FE 4,23mg
HDC 86,80g
LIP 20,30g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Patatas al gratén
Pollo deshuesado con asadillo de pimientos
Fruta
Judías verdes salteadas
Revuelto de verduras /Fruta

4 Salmorejo
KCAL 865,80
PROT 37,94g
CA 228,21mg
FE 4,94mg
HDC 78,33g
LIP 44,23g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Arroz rossejat
Salmón al horno con zanahoria vichy
Yogur
Ensalada completa
Carne magra de cerdo /Fruta

5 Ensalada fresca ecológica
KCAL 697,75
PROT 40,37g
CA 218,19mg
FE 9,40mg
HDC 77,99g
LIP 25,49g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Garbanzos con verduras
Magro con tomate
Fruta ECO
Patatas cocidas
Pescado al papillote /Fruta

8 Ensalada de verduras de temporada
KCAL 762,58
PROT 24,87g
CA 116,59mg
FE 4,56mg
HDC 84,82g
LIP 38,37g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Crema de calabacín, patata nueva y cebolla dulce
Ragout de pavo con cous cous
Fruta
Chips de boniato al horno
Pescado blanco /Fruta

9 Ensalada de verduras de temporada
KCAL 710,92
PROT 29,90g
CA 168,19mg
FE 9,51mg
HDC 103,02g
LIP 20,69g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Lentejas a la hortelana
Tortilla de patata con zanahoria vichy
Fruta
Quinoa con especias
Carne roja magra /Fruta

10 Gazpacho de sandía
KCAL 895,07
PROT 29,82g
CA 187,47mg
FE 5,34mg
HDC 113,83g
LIP 49,76g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Tallarines a la carbonara
Abadejo a la vizcaína
Fruta ECO
Tosta de hummus
Tortilla de verdura /Fruta

11 Ensalada fresca ecológica
KCAL 897,86
PROT 44,68g
CA 336,16mg
FE 8,81mg
HDC 97,80g
LIP 30,99g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Puré de alubias
Goulash de magro con patatas
Yogur
Ensalada completa
Pescado al limón /Fruta

12 Ensalada fresca ecológica
KCAL 860,79
PROT 31,13g
CA 141,99mg
FE 5,86mg
HDC 101,48g
LIP 36,79g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Arroz a la cubana (tomate y huevo)
Fingers de pescado con salteado de verduras
Fruta
Gazpacho
Carne blanca /Fruta

15 Ensalada de verduras de temporada
KCAL 665,14
PROT 34,80g
CA 455,68mg
FE 4,94mg
HDC 85,69g
LIP 36,56g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Caracolas con boloñesa vegetal
Tortilla de queso con tomate en aceite de albahaca
Fruta
Mazorca de maíz con sal
Carne de ave /Fruta

16 Ensalada de verduras de temporada
KCAL 695,51
PROT 28,59g
CA 253,24mg
FE 8,52mg
HDC 141,32g
LIP 20,62g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Fideuá de Gandia (pescado y marisco)
Falafel con brócoli
Fruta
Chips de boniato al horno
Pizza casera de verduras frescas de temporada

17 Crema fría de melón
KCAL 748,69
PROT 39,95g
CA 291,94mg
FE 9,40mg
HDC 101,68g
LIP 20,30g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Garbanzos con verduras
Contramuslo deshuesado con Berenjenas aliñadas
Fruta ECO
Parrillada de verduras
Pescado al limón /Fruta

18 Ensalada fresca ecológica
KCAL 981,22
PROT 30,53g
CA 292,11mg
FE 4,13mg
HDC 100,53g
LIP 51,00g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Arroz con costillas, ajetes y alcachofas
Lomos de merluza a la lionesa con calabacín a la plancha
Yogur
Tostada de brotes con aguacate
Huevos al plato /Fruta

19 Ensalada de verduras de temporada
KCAL 858,37
PROT 33,28g
CA 292,47mg
FE 6,26mg
HDC 121,11g
LIP 27,26g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Crema de legumbres
PIZZERO
Gazpacho
Carne magra de cerdo /Fruta

22 Ensalada de verduras de temporada
KCAL 756,85
PROT 28,20g
CA 124,85mg
FE 4,42mg
HDC 97,36g
LIP 42,05g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Espaguetis integrales con salsa de calabacín y queso
Albóndigas a la jardinera
Fruta
Ensalada completa
Revuelto de espinacas /Fruta

23 Ensalada de verduras de temporada
KCAL 709,32
PROT 24,28g
CA 138,61mg
FE 6,03mg
HDC 69,40g
LIP 41,75g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Crema de lentejas rojas con manzana asada
Ragout de magro con trigo tierno
Fruta
Chips de boniato al horno
Pescado al limón /Fruta

24 Festivo

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

25 Ensalada de verduras de temporada
KCAL 722,53
PROT 24,80g
CA 309,14mg
FE 6,27mg
HDC 50,97g
LIP 47,12g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Ensalada murciana
Revuelto de calabacín con zanahoria
Yogur
Espinacas salteadas
Carne de ave /Fruta

26 Tosta de champiñón gratinado
KCAL 701,08
PROT 35,40g
CA 411,07mg
FE 2,45mg
HDC 54,08g
LIP 38,53g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Ensalada capresse
Canelones gratinados
Fruta
Tosta de hummus
Tortilla de patata /Fruta

29 Ensalada de verduras de temporada
KCAL 735,30
PROT 35,66g
CA 400,40mg
FE 5,83mg
HDC 108,97g
LIP 31,19g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Macarrones a la crema
Filete de gallineta en all i pebre con guisantes
Fruta
Judías verdes salteadas
Brochetas de pavo /Fruta

30 MENÚ FIN DE CURSO
Ensalada de verduras de temporada
KCAL 844,50
PROT 53,14g
CA 297,10mg
FE 5,58mg
HDC 27,00g
LIP 58,13g

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Entremeses variados con croquetas variadas
Hamburguesa mixta con patatas
Fruta
Guisantes con cebolla y jamón
Salmón al papillote /Fruta

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena

Entrante
Primero
Segundo
Postre
Cena