

**JUNIO 2026**  
**MENÚ ROTATIVO**

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

**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
- ORUSTIACOS
- HUEVO
- GLUTEN
- PESCADO
- SOJA
- MOLUSCOS
- LÁCTEOS
- SUFRIOS
- 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 pan integral un día o la semana.

**1** Ensalada de verduras de temporada  
 Entrante  
 Lentejas con verduras de temporada  
 Primer  
 Tortilla de patata con queso fresco  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Calabacín a la plancha  
 Pescado azul /Fruta  
 Cena

KCAL 791,82  
 PROT 39,71g  
 CA 209,70mg  
 FE 9,90mg  
 HDC 100,96g  
 LIP 25,99g

**2** Ensalada de verduras de temporada  
 Entrante  
 Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)  
 Primer  
 Merluza a la marinera  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Gazpacho  
 Carne de ave /Fruta  
 Cena

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

**3** Ensalada fresca ecológica  
 Entrante  
 Sopa de cocido con verduras ECO  
 Primer  
 Pollo al horno con asadillo de pimientos  
 Segundo  
 Yogur  
 Postre  
 Judías verdes salteadas  
 Revuelto de verduras /Fruta  
 Cena

KCAL 791,93  
 PROT 54,67g  
 CA 311,23mg  
 FE 7,94mg  
 HDC 77,56g  
 LIP 33,81g

**4** Salmorejo  
 Entrante  
 Arroz brut  
 Primer  
 Crunch de salmón con zanahoria vichy  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Ensalada completa  
 Carne magra de cerdo /Fruta  
 Cena

KCAL 726,39  
 PROT 28,91g  
 CA 73,25mg  
 FE 4,23mg  
 HDC 64,89g  
 LIP 39,36g

**5** Ensalada fresca ecológica  
 Entrante  
 Píadina con tomate, albahaca y queso  
 Primer  
 Curry de garbanzos y verduras  
 Segundo  
 Fruta ECO  
 Postre  
 Patatas cocidas  
 Pescado al papillote /Fruta  
 Cena

KCAL 839,69  
 PROT 29,76g  
 CA 382,22mg  
 FE 9,49mg  
 HDC 136,31g  
 LIP 19,40g

**8** Ensalada de verduras de temporada  
 Entrante  
 Crema de calabacín, patata nueva y cebolla dulce  
 Primer  
 Ragout de pavo con cous cous  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Chips de boniato al horno  
 Pescado blanco /Fruta  
 Cena

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

**9** Ensalada de verduras de temporada  
 Entrante  
 Huevos al gratén  
 Primer  
 Lentejas a la hortelana  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Quinoa con especias  
 Carne roja magra /Fruta  
 Cena

KCAL 766,05  
 PROT 40,77g  
 CA 257,98mg  
 FE 10,07mg  
 HDC 93,65g  
 LIP 26,23g

**10** Gazpacho de sandía  
 Entrante  
 Ensalada de pasta tricolor (vegetales y queso fresco)  
 Primer  
 Abadejo a la vizcaína  
 Segundo  
 Fruta ECO  
 Postre  
 Tosta de hummus  
 Tortilla de verdura /Fruta  
 Cena

KCAL 833,10  
 PROT 32,09g  
 CA 204,92mg  
 FE 5,72mg  
 HDC 126,84g  
 LIP 40,62g

**11** Ensalada fresca ecológica  
 Entrante  
 Alubias blancas con verduras P/ECO  
 Primer  
 Cabeza de lomo asada con patatas  
 Segundo  
 Yogur  
 Postre  
 Ensalada completa  
 Pescado al limón /Fruta  
 Cena

KCAL 815,30  
 PROT 37,54g  
 CA 313,35mg  
 FE 8,58mg  
 HDC 72,61g  
 LIP 53,52g

**12** Ensalada fresca ecológica  
 Entrante  
 Arroz a la cubana (tomate y huevo)  
 Primer  
 Gallineta a la andaluza con salteado de verduras  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Gazpacho  
 Carne blanca /Fruta  
 Cena

KCAL 815,30  
 PROT 28,93g  
 CA 185,07mg  
 FE 5,81mg  
 HDC 94,78g  
 LIP 35,73g

**15** Ensalada de verduras de temporada  
 Entrante  
 Rabas enharinadas con salsa tártara  
 Primer  
 Caracolas con boloñesa vegetal  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Mazorca de maíz con sal  
 Carne de ave /Fruta  
 Cena

KCAL 870,56  
 PROT 25,47g  
 CA 183,44mg  
 FE 5,02mg  
 HDC 107,28g  
 LIP 43,26g

**16** Ensalada de verduras de temporada  
 Entrante  
 Fideua de pescado y marisco  
 Primer  
 Tortilla de queso con tomate en aceite de albahaca  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Chips de boniato al horno  
 Pizza casera de verduras frescas de temporada  
 Cena

KCAL 833,10  
 PROT 52,21g  
 CA 539,37mg  
 FE 7,75mg  
 HDC 120,33g  
 LIP 41,02g

**17** Crema fría de melón  
 Entrante  
 Ensalada de garbanzos, vegetales y queso feta  
 Primer  
 Alitas de pollo al ajillo con patatas  
 Segundo  
 Fruta ECO  
 Postre  
 Parrillada de verduras  
 Pescado al limón /Fruta  
 Cena

KCAL 765,20  
 PROT 38,88g  
 CA 212,81mg  
 FE 6,67mg  
 HDC 84,53g  
 LIP 30,88g

**18** Ensalada fresca ecológica  
 Entrante  
 Crema de lentejas rojas con manzana asada  
 Primer  
 Goulash de magro con trigo tierno  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Tostada de brotes con aguacate  
 Huevos al plato /Fruta  
 Cena

KCAL 745,29  
 PROT 35,64g  
 CA 126,63mg  
 FE 7,24mg  
 HDC 99,20g  
 LIP 28,14g

**19** Ensalada de verduras de temporada  
 Entrante  
 Arroz tres delicias  
 Primer  
 Suprema de merluza con guisantes  
 Segundo  
 Yogur  
 Postre  
 Gazpacho  
 Carne magra de cerdo /Fruta  
 Cena

KCAL 771,30  
 PROT 32,63g  
 CA 276,32mg  
 FE 4,20mg  
 HDC 80,91g  
 LIP 35,14g

**22** Ensalada de verduras de temporada  
 Entrante  
 Sopa de estrellitas  
 Primer  
 Albóndigas a la jardinera  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Ensalada completa  
 Revuelto de espinacas /Fruta  
 Cena

KCAL 553,54  
 PROT 31,55g  
 CA 113,55mg  
 FE 4,86mg  
 HDC 84,72g  
 LIP 46,94g

**23** Salmorejo  
 Entrante  
 Ensalada campera  
 Primer  
 Bacalao lactonesa con guisantes  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Calabacín a la plancha  
 Carne blanca magra /Fruta  
 Cena

KCAL 553,54  
 PROT 29,15g  
 CA 151,28mg  
 FE 4,53mg  
 HDC 48,00g  
 LIP 27,40g

**24** Festivo

KCAL  
 PROT  
 CA  
 FE  
 HDC  
 LIP

**25** Ensalada de verduras de temporada  
 Entrante  
 Lentejas a la jardinera  
 Primer  
 Tortilla de patata con queso fresco  
 Segundo  
 Yogur  
 Postre  
 Judías verdes rehogadas  
 Fajita casera /Fruta  
 Cena

KCAL 717,54  
 PROT 38,14g  
 CA 397,86mg  
 FE 9,63mg  
 HDC 74,02g  
 LIP 29,45g

**26** Hummus con palitos de zanahoria  
 Entrante  
 Ensalada César  
 Primer  
 Pizza margarita  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Quinoa con especias  
 Sepia en salsa verde /Fruta  
 Cena

KCAL 909,81  
 PROT 45,14g  
 CA 480,21mg  
 FE 6,50mg  
 HDC 108,82g  
 LIP 33,06g

**29** Ensalada de verduras de temporada  
 Entrante  
 Garbanzos con trampó  
 Primer  
 Hamburguesa completa con patatas  
 Segundo  
 Fruta  
 Postre  
 Ensalada completa  
 Pescado azul /Fruta  
 Cena

KCAL 593,38  
 PROT 18,23g  
 CA 216,43mg  
 FE 5,19mg  
 HDC 81,77g  
 LIP 21,08g

**30** MENÚ FIN DE CURSO  
 Entrante  
 Gyozas  
 Primer  
 Aperitivo especial: Patatas bravas y rabas enharinadas  
 Segundo  
 Paella ciega marinera  
 Postre  
 Batido casero de leche y frutas  
 Cena  
 Crema de brócoli y queso  
 Croquetas caseras de legumbres /Fruta

KCAL 528,71  
 PROT 17,90g  
 CA 233,19mg  
 FE 2,35mg  
 HDC 73,17g  
 LIP 17,91g

**31** Festivo

KCAL  
 PROT  
 CA  
 FE  
 HDC  
 LIP

**32** Festivo

KCAL  
 PROT  
 CA  
 FE  
 HDC  
 LIP

**33** Festivo

KCAL  
 PROT  
 CA  
 FE  
 HDC  
 LIP

## FRUITS DE SAISON:

Cerise, fraise, pêche, melon, nectarine, pastèque, banane et ananas

## VALEUR DIFFÉRENCIANTE



## ALLERGÈNES



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 allergènes sont disponibles en cuisine et à la direction du centre. Du pain complet sera distribué un jour par semaine.

1	Salade du jour	KCAL 791,82 PROT 39,71g CA 209,70mg FE 9,90mg HDC 100,96g LIP 25,99g
Entrant	Lentilles aux légumes de saison	
Premier	Omelette de pommes de terre avec fromage frais	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Courgettes grillées Poisson bleu /Fruit	
Dîner		

2	Salade du jour	KCAL 769,01 PROT 34,38g CA 242,08mg FE 7,33mg HDC 112,29g LIP 20,58g
Entrant	Macaroni complet à l'italienne (tomate, fromage)	
Premier	Merlu en sauce	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Gaspacho Viande de volaille /Fruit	
Dîner		

3	Salade du jour BIO	KCAL 791,93 PROT 54,67g CA 311,23mg FE 7,94mg HDC 77,56g LIP 33,81g
Entrant	Soupe de pot-au-feu légumes BIO	
Premier	Poulet au four aux poivrons grillés	
Deuxième	Yaourt	
Dessert	Haricots verts sautés Oeufs brouillés aux légumes /Fruit	
Dîner		

4	Salmorejo	KCAL 726,39 PROT 28,91g CA 73,25mg FE 4,23mg HDC 64,89g LIP 39,36g
Entrant	Riz brut	
Premier	Crunch de saumon avec des carottes	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Salade complète Viande maigre de porc /Fruit	
Dîner		

5	Salade du jour BIO	KCAL 839,69 PROT 29,76g CA 382,22mg FE 9,49mg HDC 136,31g LIP 19,40g
Entrant	Piädina à la tomate, au basilic et au fromage	
Premier	Curry de pois chiches et légumes	
Deuxième	Fruit BIO	
Dessert	Pommes de terre cuites Poisson en papillote /Fruit	
Dîner		

8	Salade du jour	KCAL 762,58 PROT 24,87g CA 116,59mg FE 4,56mg HDC 84,82g LIP 38,37g
Entrant	Crème de courgettes, pommes de terre nouvelles et oignons doux	
Premier	Ragout de dinde avec cous cous	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Chips de patate douce Poisson blanc /Fruit	
Dîner		

9	Salade du jour	KCAL 766,05 PROT 40,77g CA 257,98mg FE 10,07mg HDC 93,65g LIP 26,23g
Entrant	Oeufs au gratin	
Premier	Lentilles aux légumes	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Quinoa aux épices Viande rouge maigre /Fruit	
Dîner		

10	Gaspacho de pastèque	KCAL 833,10 PROT 32,09g CA 204,92mg FE 5,72mg HDC 126,84g LIP 40,62g
Entrant	Salade de pâtes tricolore (légumes et fromage frais)	
Premier	Cabillaud à la biscaïenne	
Deuxième	Fruit BIO	
Dessert	Tartine d'houmous Omelette aux légumes /Fruit	
Dîner		

11	Salade du jour BIO	KCAL 787,25 PROT 37,54g CA 313,35mg FE 5,58mg HDC 72,61g LIP 53,52g
Entrant	Haricots blancs aux légumes BIO	
Premier	Rôti de porc avec des pommes de terre	
Deuxième	Yaourt	
Dessert	Salade complète Poisson sauce citron /Fruit	
Dîner		

12	Salade du jour BIO	KCAL 815,30 PROT 28,93g CA 185,07mg FE 5,81mg HDC 94,78g LIP 35,73g
Entrant	Riz à la "cubaine"	
Premier	Rascasse à l'andalouse aux légumes sautés	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Gaspacho Viande blanche /Fruit	
Dîner		

15	Salade du jour	KCAL 775,65 PROT 25,47g CA 183,44mg FE 5,02mg HDC 107,28g LIP 43,26g
Entrant	Calamars farinés avec sauce tartare	
Premier	Coquilles à la bolognaise de légumes	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Épi de maïs avec du sel Viande de volaille /Fruit	
Dîner		

16	Salade du jour	KCAL 870,56 PROT 52,21g CA 539,37mg FE 7,75mg HDC 120,33g LIP 41,02g
Entrant	Fideuà au poisson et fruits de mer	
Premier	Omelette au fromage Avec tomate en huile de basilic	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Chips de patate douce Pizza maison aux légumes frais saison /Fruit	
Dîner		

17	Crème froide au melon	KCAL 765,20 PROT 38,88g CA 212,81mg FE 5,67mg HDC 84,53g LIP 30,88g
Entrant	Salade de pois chiches, légumes et fromage feta	
Premier	Ailes de poulet à l'ail avec des pommes de terre	
Deuxième	Fruit BIO	
Dessert	Légumes grillés Poisson sauce citron /Fruit	
Dîner		

18	Salade du jour BIO	KCAL 745,29 PROT 35,64g CA 126,63mg FE 7,24mg HDC 99,20g LIP 28,14g
Entrant	Crème de lentilles rouges à la pomme rôtie	
Premier	Goulash de porc au blé tendre	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Tartine à l'avocat Oeufs sur le plat /Fruit	
Dîner		

19	Salade du jour	KCAL 771,30 PROT 32,63g CA 276,32mg FE 4,20mg HDC 80,91g LIP 35,14g
Entrant	Riz cantonais	
Premier	Suprême de Merlu avec petits pois	
Deuxième	Yaourt	
Dessert	Gaspacho Viande maigre de porc /Fruit	
Dîner		

22	Salade du jour	KCAL 784,93 PROT 31,55g CA 113,55mg FE 4,86mg HDC 84,72g LIP 46,94g
Entrant	Soupe avec vermicelles	
Premier	Boulettes à la jardinière	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Salade complète Oeufs brouillés aux épinards /Fruit	
Dîner		

23	Salmorejo	KCAL 553,54 PROT 29,15g CA 151,28mg FE 4,53mg HDC 48,00g LIP 27,40g
Entrant	Salade campagnarde	
Premier	Lactone de morue avec petits pois	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Courgettes grillées Viande blanche maigre /Fruit	
Dîner		

24	Férié	KCAL PROT CA FE HDC LIP
Entrante		
Premier		
Deuxième		
Dessert		
Dîner		

25	Salade du jour	KCAL 717,54 PROT 38,14g CA 397,86mg FE 9,63mg HDC 74,02g LIP 29,45g
Entrant	Lentilles jardinière	
Premier	"Tortilla de patata" avec fromage frais	
Deuxième	Yaourt	
Dessert	Haricots verts sautés Fajita fait maison /Fruit	
Dîner		

26	Houmous aux bâtonnets de carottes	KCAL 909,81 PROT 45,14g CA 480,21mg FE 6,50mg HDC 108,82g LIP 33,06g
Entrant	Salade César	
Premier	Pizza marguerite	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Quinoa aux épices Seiche à la sauce verte /Fruit	
Dîner		

29	Salade du jour	KCAL 593,38 PROT 18,23g CA 216,43mg FE 5,19mg HDC 81,77g LIP 21,08g
Entrant	Pois chiches à la trainée	
Premier	Hamburger complet avec des pommes de terre	
Deuxième	Fruit	
Dessert	Salade complète Poisson bleu /Fruit	
Dîner		

30	MENU FIN DE COURS	KCAL 528,71 PROT 17,90g CA 233,19mg FE 2,35mg HDC 73,17g LIP 17,91g
Entrant	Gyozas	
Premier	Apéritif spécial : Pommes de terre Bravas et queues farinées	
Deuxième	Paella aveugle aux fruits de mer	
Dessert	Smoothie maison au lait et aux fruits	
Dîner	Velouté de brocoli et fromage Croquettes de légumes maison /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		