COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Lycée français International Molière

Novembre - 2026 LFIM-MENU
PRIMAIRE-COLLÈGE-LYCÉE

FRUITS DE SAISON:

Pomme, Poire
Mandarine, Banane

*Min. 2 port. pain complet/sem

VALEUR DIFFÉRENTIELLE

RECETTE VÉGÉTARIENNE · PÊCHE DURABLE · PRODUITS ÉCOLOGIQUES · RECETTE FOODIE · GASTRONOMIE TRADITIONNELLE · PRODUIT DE SAISON · PRODUIT LOCAL KM.0

ALLERGÈNES

CÉLERI · CACAHUÈTES · FRUITS SECS · SÉSAME · CRUSTACÉS · LACTIS · SULFATES · OEUF · GLUTEN · POISSON · SOJA · MOLLUSQUES · GRAINES DE LUPIN · MOUTARDE

Avda. 1° 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 disposons de menus adaptés à l'âge des enfants, régimes, allergies, maladie coeliaque, etc. L'évaluation nutrittionnelle est basée sur le groupe d'âge. Nos Menus sont préparés conformément au "Guide de menus des cantines scolaires" de la Generalitat Valenciana.

L'information sur les allergènes est disponible dans la cuisine et dans la direction du centre. Un fois par semaine, on servira du pain complet.

			5 E: **Salade du jour BIO** 1º: Spaghetti complets à la carbonara 2º: Merlus cuit au four avec de l'ail avec du miel P: Fruits et produits laitiers S: Champignons gratinés / Hamburger de soja /Fruit KCAL 806,28 · PROT 30,33g · CA 325,43mg · FE 6,16mg · HDC 92,04g · LIP 34,85g	6 E: Salade du jour 1º: Soupe cuite avec des légumes BIO 2º: Goulash de porc avec gnocchis P: Fruits et produits laitiers S: Soupe de poireau / Poisson en papillote /Fruit KCAL 900,62 · PROT 53,79g · CA 292,65mg · FE 8,12mg · HDC 105,98g · LIP 44,37g	
9 E: Salade fraîche de saison aux fruits 1º: Pommes de terre à la riojana 2º: Rôti de longe avec purée de pomme P: Fruits et produits laitiers S: Couscous aux épices / Viande blanche maigre /Fruit KCAL 800,69 · PROT 31,16g · CA 220,86mg · FE 5,57mg · HDC 58,15g · LIP 62,49g	10 E: **JOURNÉE VERTE** Salade du jour BIO 1º: Pois chiches et épinards 2º: Pizza de bolognaise végétale P: Fruits et produits laitiers S: Wok aux légumes / Poisson bleu /Fruit KCAL 864,38 · PROT 35,24g · CA 347,33mg · FE 8,53mg · HDC 127,91g · LIP 23,37g	11 E: Salade du jour 1º: Soupe cuite 2º: Poulet au four avec pommes de terre marinées (ail, persil, paprika) P: Smoothie maison au lait et aux fruits S: Salade complète / Oeufs brouillés aux épinards /Fruit KCAL 824,16 · PROT 57,90g · CA 317,82mg · FE 7,76mg · HDC 84,99g · LIP 35,18g	12 E: **Salade du jour BIO** 1º: Haricots blancs aux légumes 2º: Rôti de veau avec sauce aux champignons et riz P: Fruits et produits laitiers S: Salade complète / Viande de volaille /Fruit KCAL 1041,48 · PROT 43,15g · CA 332,56mg · FE 10,24mg · HDC 115,67g · LIP 41,75g	13 E: Houmous avec des "picos" 1º: Salade complète à l'avocat et à la grenade 2º: Paella poulet avec des légumes P: Fruits et produits laitiers S: Escalivada / Poisson blanc /Fruit KCAL 906,20 · PROT 31,96g · CA 320,21mg · FE 7,07mg · HDC 141,15g · LIP 24,25g
16 E: **JOURNÉE VERTE** Salade fraîche de saison aux fruits 1º: Crème de légumes de saison 2º: Chilli aux légumes P: Fruits et produits laitiers S: Légumes grillés / Poisson blanc /Fruit KCAL 845,12 · PROT 28,47g · CA 342,16mg · FE 8,47mg · HDC 116,31g · LIP 30,10g	17 E: Salade du jour 1º: Haricots blancs aux légumes 2º: Veau en sauce avec des légumes P: Fruits et produits laitiers S: Ciboulette et poivron rouge grillé / Omelette à l'oignon /Fruit KCAL 809,37 · PROT 40,66g · CA 325,15mg · FE 8,93mg · HDC 101,68g · LIP 27,00g	18 E: Salade du jour 1º: Soupe cuite 2º: Cocido completo P: Fruits et produits laitiers S: Salade complète / Poisson sauce citron /Fruit KCAL 882,30 · PROT 50,70g · CA 325,02mg · FE 9,15mg · HDC 114,88g · LIP 35,60g	19 E: Journée gastronomique britannique Salade du jour 1º: Macaronis aux 4 fromages 2º: Fish and chips P: Fruits et produits laitiers S: soupe de quinoa / Viande blanche maigre /Fruit KCAL 937,78 · PROT 42,05g · CA 599,51mg · FE 3,98mg · HDC 109,63g · LIP 37,71g	20 E: **Salade du jour BIO** 1º: **Lentilles légèrement au curry et au lait de coco BIO** 2º: Calmar (Enfants: Merlu) avec une sauce tomate maison P: Fruits et produits laitiers S: Légumes sautés / Viande rouge maigre /Fruit KCAL 817,84 · PROT 37,02g · CA 313,43mg · FE 9,01mg · HDC 101,82g · LIP 29,97g
23 E: Salade du jour 1º: Crème de petits pois à l'huile de menthe et mozzarella 2º: Fricandeau de veau au blé tendre P: Fruits et produits laitiers S: Tartine d'houmous / Hamburger de soja /Fruit KCAL 819,74 · PROT 47,33g · CA 543,98mg · FE 6,43mg · HDC 95,16g · LIP 32,89g	24 E: **Salade du jour BIO** 1º: **Soupe de pot-au-feu légumes BIO** 2º: Ailes de poulet barbecue avec épis de maïs P: Fruits et produits laitiers S: Aubergine gratinée au four / Poisson bleu /Fruit KCAL 852,42 · PROT 49,04g · CA 280,69mg · FE 7,92mg · HDC 89,23g · LIP 37,93g	25 E: Salade du jour 1º: Riz aux côtes levées et chou-fleur 2º: Merlu en sauce avec des carotte P: Fruits et produits laitiers S: Légumes bouillis / Oeuf /Fruit KCAL 799,31 · PROT 33,72g · CA 269,82mg · FE 4,73mg · HDC 106,91g · LIP 26,69g	26 E: **JOURNÉE VERTE** Salade du jour 1º: Crème de potiron rôti 2º: Oeufs brouillés avec fromage P: Fruits et produits laitiers S: Courgettes grillées / Viande de volaille /Fruit KCAL 750,51 · PROT 21,67g · CA 366,88mg · FE 4,13mg · HDC 61,39g · LIP 47,54g	27 E: **Salade du jour BIO** 1º: Spaghetti complet italien 2º: Anneaux d'encornets farinés/Saumon à la sauce P: Fruits et produits laitiers S: Pommes de terre cuites / Poisson blanc /Fruit KCAL 820,78 · PROT 26,99g · CA 427,58mg · FE 5,20mg · HDC 110,96g · LIP 31,06g
30 E: Salade du jour 1º: **Lentilles aux légumes BIO** 2º: Boulettes de poulet à la sauce avec cous cous P: Fruits et produits laitiers S: Chips de patate douce / Poisson sauce citron /Fruit KCAL 852,56 · PROT 35,04g · CA 273,72mg · FE 7,24mg · HDC 104,93g · LIP 34,85g					

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Lycée français International Molière

Noviembre - 2026 LFIM-MENU
PRIMAIRE-COLLÈGE-LYCÉE

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera
Mandarina, Banana

*Mín. 2 raciones pan integral/sem

VALOR DIFERENCIADOR

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTOS ECOLÓGICOS · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

ALERGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS SECOS · SÉSAMO · CRUSTACEOS · LÁCTEOS · SULFITOS · HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS · ALTRAMUCES · MOSTAZA

Avda. 1° 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 adaptadosa la edad de los niños, dietas, alergias, celilaquia, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

			5 **Ensalada fresca ecológica** Espaguetis integrales a la carbonara Merluza con muselina de ajo con miel Fruta y lácteo Champiñones gratinados Hamburguesa de soja /Fruta KCAL 806,28 · PROT 30,33g · CA 325,43mg · FE 6,16mg · HDC 92,04g · LIP 34,85g	6 Ensalada de verduras de temporada Sopa de cocido con verduras ECO Goulash de magro con gnocchis Fruta y lácteo Crema de puerros Pescado al papillote /Fruta KCAL 900,62 · PROT 53,79g · CA 292,65mg · FE 8,12mg · HDC 105,98g · LIP 44,37g
9 Ensalada fresca de temporada con fruta Patatas a la riojana Lomo asado con salsa de manzana Fruta y lácteo Cous cous con especias Carne blanca magra /Fruta KCAL 800,69 · PROT 31,16g · CA 220,86mg · FE 5,57mg · HDC 58,15g · LIP 62,49g	10 **DÍA VERDE** Ensalada fresca ecológica Garbanzos con espinacas Pizza de boloñesa vegetal Fruta y lácteo Wok de verduras Pescado azul /Fruta KCAL 864,38 · PROT 35,24g · CA 347,33mg · FE 8,53mg · HDC 127,91g · LIP 23,37g	11 Ensalada de verduras de temporada Sopa de cocido Pollo al horno con patatas al pimentón Batido casero de leche y frutas Ensalada completa Revuelto de espinacas /Fruta KCAL 824,16 · PROT 57,90g · CA 317,82mg · FE 7,76mg · HDC 84,99g · LIP 35,18g	12 **Ensalada fresca ecológica** Alubias blancas con verduras Redondo de ternera con salsa de setas y arroz Fruta y lácteo Ensalada completa Carne de ave /Fruta KCAL 1041,48 · PROT 43,15g · CA 332,56mg · FE 10,24mg · HDC 115,67g · LIP 41,75g	13 Hummus de garbanzos con picos de pan Ensalada completa con aguacate y granada Paella de pollo con verduras Fruta y lácteo Escalivada Pescado blanco /Fruta KCAL 906,20 · PROT 31,96g · CA 320,21mg · FE 7,07mg · HDC 141,15g · LIP 24,25g
16 **DÍA VERDE** Ensalada fresca de temporada con fruta Crema de verduras de temporada Chilli vegetal Fruta y lácteo Parrillada de verduras Pescado blanco /Fruta KCAL 845,12 · PROT 28,47g · CA 342,16mg · FE 8,47mg · HDC 116,31g · LIP 30,10g	17 Ensalada de verduras de temporada Alubias blancas con verduras Ternera en salsa con verduras Fruta y lácteo Cebolleta y pimiento rojo plancha Tortilla de cebolla /Fruta KCAL 809,37 · PROT 40,66g · CA 325,15mg · FE 8,93mg · HDC 101,68g · LIP 27,00g	18 Ensalada de verduras de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta y lácteo Ensalada completa Pescado al limón /Fruta KCAL 882,30 · PROT 50,70g · CA 325,02mg · FE 9,15mg · HDC 114,88g · LIP 35,60g	19 Jornada Gastronómica Británica Ensalada de verduras de temporada Macarrones a los 4 quesos Fish and chips Fruta y lácteo Sopa de quinoa Carne blanca magra /Fruta KCAL 937,78 · PROT 42,05g · CA 599,51mg · FE 3,98mg · HDC 109,63g · LIP 37,71g	20 **Ensalada fresca ecológica** **Lentejas al toque de curry con leche de coco P/ECO** Calamares (Infantil: Merluza) con salsa de tomate casera Fruta y lácteo Menestra salteada Carne roja magra /Fruta KCAL 817,84 · PROT 37,02g · CA 313,43mg · FE 9,01mg · HDC 101,82g · LIP 29,97g
23 Ensalada de verduras de temporada Crema de guisantes con aceite de menta y mozzarella Fricandó de ternera con trigo tierno Fruta y lácteo Tosta de hummus Hamburguesa de soja /Fruta KCAL 819,74 · PROT 47,33g · CA 543,98mg · FE 6,43mg · HDC 95,16g · LIP 32,89g	24 **Ensalada fresca ecológica** **Sopa de cocido con verduras ECO** Alitas de pollo a la barbacoa con mazorca de maíz Fruta y lácteo Berenjena gratinada al horno Pescado azul /Fruta KCAL 852,42 · PROT 49,04g · CA 280,69mg · FE 7,92mg · HDC 89,23g · LIP 37,93g	25 Ensalada de verduras de temporada Arroz de costillas y coliflor Merluza en salsa con zanahoria Fruta y lácteo Hervido valenciano Huevo /Fruta KCAL 799,31 · PROT 33,72g · CA 269,82mg · FE 4,73mg · HDC 106,91g · LIP 26,69g	26 **DÍA VERDE** Ensalada de verduras de temporada Crema de calabaza asada Huevos revueltos con queso Fruta y lácteo Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta KCAL 750,51 · PROT 21,67g · CA 366,88mg · FE 4,13mg · HDC 61,39g · LIP 47,54g	27 **Ensalada fresca ecológica** Espaguetis integrales a la italiana Rabas enharinadas/ Inf: Salmón en salsa Fruta y lácteo Patatas cocidas Pescado blanco /Fruta KCAL 820,78 · PROT 26,99g · CA 427,58mg · FE 5,20mg · HDC 110,96g · LIP 31,06g
30 Ensalada de verduras de temporada **Lentejas con verduras P/ECO** Albóndigas de pollo en salsa con cous cous Fruta y lácteo Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta KCAL 852,56 · PROT 35,04g · CA 273,72mg · FE 7,24mg · HDC 104,93g · LIP 34,85g				

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Lycée français International Molière

Novembre - 2026 LFIM-MENU
PRIMAIRE-COLLÈGE-LYCÉE-2ºOP

FRUITS DE SAISON:

Pomme, Poire
Mandarine, Banane

*Min. 2 port. pain complet/sem

VALEUR DIFFÉRENTIELLE

RECETTE VÉGÉTARIENNE · PÊCHE DURABLE · PRODUITS ÉCOLOGIQUES · RECETTE FOODIE · GASTRONOMIE TRADITIONNELLE · PRODUIT DE SAISON · PRODUIT LOCAL KM.0

ALLERGÈNES

CÉLERI · CACAHUÈTES · FRUITS SECS · SÉSAME · CRUSTACÉS · LACTIS · SULFATES · OEUF · GLUTEN · POISSON · SOJA · MOLLUSQUES · GRAINES DE LUPIN · MOUTARDE

Avda. 1° 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 disposons de menus adaptés à l'âge des enfants, régimes, allergies, maladie coeliaque, etc. L'évaluation nutrittionnelle est basée sur le groupe d'âge. Nos Menus sont préparés conformément au "Guide de menus des cantines scolaires" de la Generalitat Valenciana.

L'information sur les allergènes est disponible dans la cuisine et dans la direction du centre. Un fois par semaine, on servira du pain complet.

			5 **Salade du jour BIO** Crème de poireaux Morue à la Vizcaína (tomate, poivron et oignon) Fruits et produits laitiers Champignons gratinés Hamburger de soja /Fruit KCAL 607,43 · PROT 22,33g · CA 358,77mg · FE 4,86mg · HDC 62,09g · LIP 29,39g	6 Salade du jour Poke bowl Sandwich Club Fruits et produits laitiers Soupe de poireau Poisson en papillote /Fruit KCAL 872,03 · PROT 36,65g · CA 424,44mg · FE 5,41mg · HDC 103,92g · LIP 34,48g
9 Salade fraîche de saison aux fruits Jardinière de légumes Poisson à la marinière Fruits et produits laitiers Couscous aux épices Viande blanche maigre /Fruit KCAL 492,10 · PROT 21,74g · CA 300,06mg · FE 4,30mg · HDC 50,22g · LIP 22,26g	10 **JOURNÉE VERTE** Salade du jour BIO Nouilles aux légumes et au soja Falafel avec mayonnaise aux agrumes Fruits et produits laitiers Wok aux légumes Poisson bleu /Fruit KCAL 861,79 · PROT 28,10g · CA 291,42mg · FE 6,32mg · HDC 133,99g · LIP 41,56g	11 Salade du jour Légumes de saison bouillis Colin à la sauce mery avec pommes de terre marinées (ail, persil, paprika) Smoothie maison au lait et aux fruits Salade complète Oeufs brouillés aux épinards /Fruit KCAL 678,21 · PROT 21,40g · CA 335,93mg · FE 4,97mg · HDC 79,36g · LIP 31,16g	12 **Salade du jour BIO** Crème de courgettes Saumon à l'orange avec du riz Fruits et produits laitiers Salade complète Viande de volaille /Fruit KCAL 755,38 · PROT 29,89g · CA 209,18mg · FE 4,33mg · HDC 85,40g · LIP 32,97g	13 Houmous avec des "picos" Tempura de légumes /sauce au yaourt Hamburger à la plancha Fruits et produits laitiers Escalivada Poisson blanc /Fruit KCAL 944,57 · PROT 42,40g · CA 338,60mg · FE 6,72mg · HDC 94,29g · LIP 44,30g
16 **JOURNÉE VERTE** Salade fraîche de saison aux fruits Courgettes parmigiana Spaghetti à la bolognaise aux petits pois Fruits et produits laitiers Légumes grillés Poisson blanc /Fruit KCAL 932,29 · PROT 32,94g · CA 584,36mg · FE 6,05mg · HDC 134,03g · LIP 31,18g	17 Salade du jour Salade Santa Monica Quiche Lorraine Fruits et produits laitiers Ciboulette et poivron rouge grillé Omelette à l'oignon /Fruit KCAL 994,75 · PROT 43,42g · CA 695,43mg · FE 5,23mg · HDC 91,50g · LIP 51,10g	18 Salade du jour Haricots verts sautés au jambon Omelette avec aubergine grillée Fruits et produits laitiers Salade complète Poisson sauce citron /Fruit KCAL 649,62 · PROT 21,39g · CA 331,68mg · FE 5,40mg · HDC 49,55g · LIP 40,82g	19 Journée gastronomique britannique Salade du jour Pois enflammés avec des carotte Goberge en sauce Fruits et produits laitiers soupe de quinoa Viande blanche maigre /Fruit KCAL 608,12 · PROT 31,13g · CA 308,86mg · FE 6,99mg · HDC 70,78g · LIP 22,03g	20 **Salade du jour BIO** Broccoli gratiné Filet mignon au fromage bleu Fruits et produits laitiers Légumes sautés Viande rouge maigre /Fruit KCAL 1063,47 · PROT 30,57g · CA 404,88mg · FE 6,14mg · HDC 69,92g · LIP 84,42g
23 Salade du jour Raviolis pomodoro Cabillaud à la llauna avec une base de légumes Fruits et produits laitiers Tartine d'houmous Hamburger de soja /Fruit KCAL 821,23 · PROT 25,68g · CA 297,84mg · FE 4,52mg · HDC 113,72g · LIP 30,53g	24 **Salade du jour BIO** Gratin de tomates Omelette d'épinards avec fromage Fruits et produits laitiers Aubergine gratinée au four Poisson bleu /Fruit KCAL 588,99 · PROT 30,47g · CA 662,61mg · FE 5,63mg · HDC 46,42g · LIP 31,56g	25 Salade du jour Riz aux côtes levées et chou-fleur Merlu en sauce avec des carotte Fruits et produits laitiers Légumes bouillis Oeuf /Fruit KCAL 799,31 · PROT 33,72g · CA 269,82mg · FE 4,73mg · HDC 106,91g · LIP 26,69g	26 **JOURNÉE VERTE** Salade du jour Ragoût de légumes aux légumes de saison Quinoa burguer avec du riz Fruits et produits laitiers Courgettes grillées Viande de volaille /Fruit KCAL 973,44 · PROT 21,87g · CA 305,92mg · FE 7,33mg · HDC 173,17g · LIP 20,86g	27 **Salade du jour BIO** Crème Dubarry (chou-fleur et haricots) Saucisses avec purée de patates douces Fruits et produits laitiers Pommes de terre cuites Poisson blanc /Fruit KCAL 648,24 · PROT 20,41g · CA 250,95mg · FE 5,26mg · HDC 59,10g · LIP 36,29g
30 Salade du jour Riz asiatique Filet de merlu à la galicienne (pomme de terre) Fruits et produits laitiers Chips de patate douce Poisson sauce citron /Fruit KCAL 732,73 · PROT 27,21g · CA 237,12mg · FE 3,57mg · HDC 98,46g · LIP 25,37g				

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Lycée français International Molière

Noviembre - 2026 LFIM-MENU
PRIMAIRE-COLLÈGE-LYCÉE-2ºOP

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera
Mandarina, Banana

*Mín. 2 raciones pan integral/sem

VALOR DIFERENCIADOR

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTOS ECOLÓGICOS · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

ALERGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS SECOS · SÉSAMO · CRUSTACEOS · LÁCTEOS · SULFITOS · HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS · ALTRAMUCES · 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 adaptadosa la edad de los niños, dietas, alergias, celilaquia, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

			5 E: **Ensalada fresca ecológica** 1c: Crema de puerros 2c: Bacalao a la vizcaína (tomate, pimiento y cebolla) P: Fruta y lácteo S: Champiñones gratinados Hamburguesa de soja /Fruta KCAL 607,43 · PROT 22,33g · CA 358,77mg · FE 4,86mg · HDC 62,09g · LIP 29,39g	6 E: Ensalada de verduras de temporada 1c: Poke bowl 2c: Sandwich Club P: Fruta y lácteo S: Crema de puerros Pescado al papillote /Fruta KCAL 872,03 · PROT 36,65g · CA 424,44mg · FE 5,41mg · HDC 103,92g · LIP 34,48g
9 E: Ensalada fresca de temporada con fruta 1c: Menestra de verduras 2c: Gallineta a la marinera P: Fruta y lácteo S: Cous cous con especias Carne blanca magra /Fruta KCAL 492,10 · PROT 21,74g · CA 300,06mg · FE 4,30mg · HDC 50,22g · LIP 22,26g	10 E: **DÍA VERDE** Ensalada fresca ecológica 1c: Tallarines con verduras y salsa de soja 2c: Falafel con mayonesa de cítricos P: Fruta y lácteo S: Wok de verduras Pescado azul /Fruta KCAL 861,79 · PROT 28,10g · CA 291,42mg · FE 6,32mg · HDC 133,99g · LIP 41,56g	11 E: Ensalada de verduras de temporada 1c: Hervido de verduras de temporada 2c: Abadejo en salsa mery con patatas al pimentón P: Batido casero de leche y frutas S: Ensalada completa Revuelto de espinacas /Fruta KCAL 678,21 · PROT 21,40g · CA 335,93mg · FE 4,97mg · HDC 79,36g · LIP 31,16g	12 E: **Ensalada fresca ecológica** 1c: Crema de calabacín 2c: Salmón a la naranja con arroz blanco P: Fruta y lácteo S: Ensalada completa Carne de ave /Fruta KCAL 755,38 · PROT 29,89g · CA 209,18mg · FE 4,33mg · HDC 85,40g · LIP 32,97g	13 E: Hummus de garbanzos con picos de pan 1c: Tempura de verduras con salsa de yogur 2c: Hamburguesa a la plancha con cebolla pochada P: Fruta y lácteo S: Escalivada Pescado blanco /Fruta KCAL 944,57 · PROT 42,40g · CA 338,60mg · FE 6,72mg · HDC 94,29g · LIP 44,30g
16 E: **DÍA VERDE** Ensalada fresca de temporada con fruta 1c: Parmiggiana de calabacín 2c: Espaguetis con boloñesa vegetal de guisante P: Fruta y lácteo S: Parrillada de verduras Pescado blanco /Fruta KCAL 932,29 · PROT 32,94g · CA 584,36mg · FE 6,05mg · HDC 134,03g · LIP 31,18g	17 E: Ensalada de verduras de temporada 1c: Ensalada Santa Mónica 2c: Quiche Lorraine P: Fruta y lácteo S: Cebolleta y pimiento rojo plancha Tortilla de cebolla /Fruta KCAL 994,75 · PROT 43,42g · CA 695,43mg · FE 5,23mg · HDC 91,50g · LIP 51,10g	18 E: Ensalada de verduras de temporada 1c: Judías verdes salteadas con jamón 2c: Tortilla francesa con berenjena plancha P: Fruta y lácteo S: Ensalada completa Pescado al limón /Fruta KCAL 649,62 · PROT 21,39g · CA 331,68mg · FE 5,40mg · HDC 49,55g · LIP 40,82g	19 E: Jornada Gastronómica Británica Ensalada de verduras de temporada 1c: Guisantes encebollados con zanahoria 2c: Abadejo en salsa P: Fruta y lácteo S: Sopa de quinoa Carne blanca magra /Fruta KCAL 608,12 · PROT 31,13g · CA 308,86mg · FE 6,99mg · HDC 70,78g · LIP 22,03g	20 E: **Ensalada fresca ecológica** 1c: Brócoli gratinado 2c: Lomo al roquefort P: Fruta y lácteo S: Menestra salteada Carne roja magra /Fruta KCAL 1063,47 · PROT 30,57g · CA 404,88mg · FE 6,14mg · HDC 69,92g · LIP 84,42g
23 E: Ensalada de verduras de temporada 1c: Raviolis al pomodoro 2c: Bacalao a la llauna con base de verduras P: Fruta y lácteo S: Tosta de hummus Hamburguesa de soja /Fruta KCAL 821,23 · PROT 25,68g · CA 297,84mg · FE 4,52mg · HDC 113,72g · LIP 30,53g	24 E: **Ensalada fresca ecológica** 1c: Tomate gratinado 2c: Tortilla de espinacas con queso P: Fruta y lácteo S: Berenjena gratinada al horno Pescado azul /Fruta KCAL 588,99 · PROT 30,47g · CA 662,61mg · FE 5,63mg · HDC 46,42g · LIP 31,56g	25 E: Ensalada de verduras de temporada 1c: Arroz de costillas y coliflor 2c: Merluza en salsa con zanahoria P: Fruta y lácteo S: Hervido valenciano Huevo /Fruta KCAL 799,31 · PROT 33,72g · CA 269,82mg · FE 4,73mg · HDC 106,91g · LIP 26,69g	26 E: **DÍA VERDE** Ensalada de verduras de temporada 1c: Potaje de legumbres con verduras de temporada 2c: Hamburguesa de quinoa con arroz blanco P: Fruta y lácteo S: Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta KCAL 973,44 · PROT 21,87g · CA 305,92mg · FE 7,33mg · HDC 173,17g · LIP 20,86g	27 E: **Ensalada fresca ecológica** 1c: Crema dubarry (coliflor y alubias) 2c: Longanizas con puré de boniato P: Fruta y lácteo S: Patatas cocidas Pescado blanco /Fruta KCAL 648,24 · PROT 20,41g · CA 250,95mg · FE 5,26mg · HDC 59,10g · LIP 36,29g
30 E: Ensalada de verduras de temporada 1c: Arroz salteado estilo chino 2c: Filete de merluza a la gallega (patata) P: Fruta y lácteo S: Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta KCAL 732,73 · PROT 27,21g · CA 237,12mg · FE 3,57mg · HDC 98,46g · LIP 25,37g				

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Lycée français International Molière

Novembre - 2026 LFIM - MENU INFANTILE

FRUITS DE SAISON:

Pomme, Poire
Mandarine, Banane

*Min. 2 port. pain complet/sem

VALEUR DIFFÉRENTIELLE

RECETTE VÉGÉTARIENNE · PÊCHE DURABLE · PRODUITS ÉCOLOGIQUES · RECETTE FOODIE · GASTRONOMIE TRADITIONNELLE · PRODUIT DE SAISON · PRODUIT LOCAL KM.0

ALLERGÈNES

CÉLERI · CACAHUÈTES · FRUITS SECS · SÉSAME · CRUSTACÉS · LACTIS · SULFATES · OEUF · GLUTEN · POISSON · SOJA · MOLLUSQUES · GRAINES DE LUPIN · MOUTARDE

Avda. 1° 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 disposons de menus adaptés à l'âge des enfants, régimes, allergies, maladie coeliaque, etc. L'évaluation nutrittionnelle est basée sur le groupe d'âge. Nos Menus sont préparés conformément au "Guide de menus des cantines scolaires" de la Generalitat Valenciana.

L'information sur les allergènes est disponible dans la cuisine et dans la direction du centre. Un fois par semaine, on servira du pain complet.

			5 **Salade du jour BIO** KCAL 806,28 · PROT 30,33g · CA 325,43mg · FE 6,16mg · HDC 92,04g · LIP 34,85g E 1º Spaghetti complets à la carbonara 2º Merlus cuit au four avec de l'ail avec du miel P Fruits et produits laitiers S Champignons gratinés Hamburger de soja /Fruit	6 **Salade du jour** KCAL 900,62 · PROT 53,79g · CA 292,65mg · FE 8,12mg · HDC 105,98g · LIP 44,37g E 1º Soupe cuite avec des légumes BIO 2º Goulash de porc avec gnocchis P Fruits et produits laitiers S Soupe de poireau Poisson en papillote /Fruit
9 **Salade fraîche de saison aux fruits** KCAL 685,76 · PROT 38,53g · CA 306,22mg · FE 4,41mg · HDC 67,23g · LIP 28,59g E 1º Purée de pommes de terre 2º Maigre en sauce P Fruits et produits laitiers S Couscous aux épices Viande blanche maigre /Fruit	10 **JOURNÉE VERTE** **Salade du jour BIO** KCAL 864,38 · PROT 35,24g · CA 347,33mg · FE 8,53mg · HDC 127,91g · LIP 23,37g E 1º Pois chiches et épinards 2º Pizza de bolognaise végétale P Fruits et produits laitiers S Wok aux légumes Poisson bleu /Fruit	11 **Salade du jour** KCAL 738,77 · PROT 43,89g · CA 303,14mg · FE 6,86mg · HDC 84,84g · LIP 32,06g E 1º Soupe cuite 2º Poulet désossé avec pommes de terre marinées (ail, persil, paprika) P Smoothie maison au lait et aux fruits S Salade complète Oeufs brouillés aux épinards /Fruit	12 **Salade du jour BIO** KCAL 1086,44 · PROT 47,52g · CA 330,60mg · FE 11,02mg · HDC 122,89g · LIP 41,70g E 1º purée de fèves 2º Rôti de veau avec sauce aux champignons et riz P Fruits et produits laitiers S Salade complète Viande de volaille /Fruit	13 Houmous avec des "picos" KCAL 905,03 · PROT 37,57g · CA 402,62mg · FE 6,36mg · HDC 131,66g · LIP 25,46g E 1º Tomate et fromage frais avec avocat 2º Paella poulet avec des légumes P Fruits et produits laitiers S Escalivada Poisson blanc /Fruit
16 **JOURNÉE VERTE** **Salade fraîche de saison aux fruits** KCAL 658,26 · PROT 17,16g · CA 224,93mg · FE 3,30mg · HDC 80,53g · LIP 30,53g E 1º Crème de légumes de saison 2º Sauté de soja texturé avec des pommes de terre P Fruits et produits laitiers S Légumes grillés Poisson blanc /Fruit	17 **Salade du jour** KCAL 855,24 · PROT 45,03g · CA 323,19mg · FE 9,72mg · HDC 108,90g · LIP 27,05g E 1º purée de fèves 2º Veau en sauce avec des légumes P Fruits et produits laitiers S Ciboulette et poivron rouge grillé Omelette à l'oignon /Fruit	18 **Salade du jour** KCAL 882,30 · PROT 50,70g · CA 325,02mg · FE 9,15mg · HDC 114,88g · LIP 35,60g E 1º Soupe cuite 2º Cocido completo P Fruits et produits laitiers S Salade complète Poisson sauce citron /Fruit	19 Journée gastronomique britannique **Salade du jour** KCAL 937,78 · PROT 42,05g · CA 599,51mg · FE 3,98mg · HDC 109,63g · LIP 37,71g E 1º Macaronis aux 4 fromages 2º Fish and chips P Fruits et produits laitiers S soupe de quinoa Viande blanche maigre /Fruit	20 **Salade du jour BIO** KCAL 867,33 · PROT 39,81g · CA 323,44mg · FE 8,99mg · HDC 102,99g · LIP 33,74g E 1º **Lentilles légèrement au curry et au lait de coco BIO** 2º Colin grillé avec une sauce tomate maison P Fruits et produits laitiers S Légumes sautés Viande rouge maigre /Fruit
23 **Salade du jour** KCAL 819,74 · PROT 47,33g · CA 543,98mg · FE 6,43mg · HDC 95,16g · LIP 32,89g E 1º Crème de petits pois à l'huile de menthe et mozzarella 2º Fricandeau de veau au blé tendre P Fruits et produits laitiers S Tartine d'houmous Hamburger de soja /Fruit	24 **Salade du jour BIO** KCAL 794,30 · PROT 51,38g · CA 272,83mg · FE 7,80mg · HDC 86,19g · LIP 31,69g E 1º **Soupe de pot-au-feu légumes BIO** 2º Cuisse de poulet désossée avec maïs sauté P Fruits et produits laitiers S Aubergine gratinée au four Poisson bleu /Fruit	25 **Salade du jour** KCAL 799,31 · PROT 33,72g · CA 269,82mg · FE 4,73mg · HDC 106,91g · LIP 26,69g E 1º Riz aux côtes levées et chou-fleur 2º Merlu en sauce avec des carotte P Fruits et produits laitiers S Légumes bouillis Oeuf /Fruit	26 **JOURNÉE VERTE** **Salade du jour** KCAL 750,51 · PROT 21,67g · CA 366,88mg · FE 4,13mg · HDC 61,39g · LIP 47,54g E 1º Crème de potiron rôti 2º Oeufs brouillés avec fromage P Fruits et produits laitiers S Courgettes grillées Viande de volaille /Fruit	27 **Salade du jour BIO** KCAL 819,32 · PROT 36,35g · CA 382,30mg · FE 5,03mg · HDC 89,74g · LIP 36,25g E 1º Spaghetti complet italien 2º Saumon P Fruits et produits laitiers S Pommes de terre cuites Poisson blanc /Fruit
30 **Salade du jour** KCAL 852,56 · PROT 35,04g · CA 273,72mg · FE 7,24mg · HDC 104,93g · LIP 34,85g E 1º **Lentilles aux légumes BIO** 2º Boulettes de poulet à la sauce avec cous cous P Fruits et produits laitiers S Chips de patate douce Poisson sauce citron /Fruit				

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Lycée français International Molière

Noviembre - 2026 LFIM - MENU INFANTIL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera
Mandarina, Banana

*Mín. 2 raciones pan integral/sem

VALOR DIFERENCIADOR

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTOS ECOLÓGICOS · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

ALERGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS SECOS · SÉSAMO · CRUSTACEOS · LÁCTEOS · SULFITOS · HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS · ALTRAMUCES · MOSTAZA

Avda. 1° 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 adaptadosa la edad de los niños, dietas, alergias, celilaquia, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

			5 **Ensalada fresca ecológica** Espaguetis integrales a la carbonara Merluza con muselina de ajo con miel Fruta y lácteo Champiñones gratinados Hamburguesa de soja /Fruta KCAL 806,28 · PROT 30,33g · CA 325,43mg · FE 6,16mg · HDC 92,04g · LIP 34,85g	6 Ensalada de verduras de temporada Sopa de cocido con verduras ECO Goulash de magro con gnocchis Fruta y lácteo Crema de puerros Pescado al papillote /Fruta KCAL 900,62 · PROT 53,79g · CA 292,65mg · FE 8,12mg · HDC 105,98g · LIP 44,37g
9 Ensalada fresca de temporada con fruta Puré de patatas Magro en salsa Fruta y lácteo Cous cous con especias Carne blanca magra /Fruta KCAL 685,76 · PROT 38,53g · CA 306,22mg · FE 4,41mg · HDC 67,23g · LIP 28,59g	10 **DÍA VERDE** Ensalada fresca ecológica Garbanzos con espinacas Pizza de boloñesa vegetal Fruta y lácteo Wok de verduras Pescado azul /Fruta KCAL 864,38 · PROT 35,24g · CA 347,33mg · FE 8,53mg · HDC 127,91g · LIP 23,37g	11 Ensalada de verduras de temporada Sopa de cocido Pollo deshuesado con patatas al pimentón Batido casero de leche y frutas Ensalada completa Revuelto de espinacas /Fruta KCAL 738,77 · PROT 43,89g · CA 303,14mg · FE 6,86mg · HDC 84,84g · LIP 32,06g	12 **Ensalada fresca ecológica** Puré de alubias Redondo de ternera con salsa de setas y arroz Fruta y lácteo Ensalada completa Carne de ave /Fruta KCAL 1086,44 · PROT 47,52g · CA 330,60mg · FE 11,02mg · HDC 122,89g · LIP 41,70g	13 Hummus de garbanzos con picos de pan Tomate y queso fresco con aguacate Paella de pollo con verduras Fruta y lácteo Escalivada Pescado blanco /Fruta KCAL 905,03 · PROT 37,57g · CA 402,62mg · FE 6,36mg · HDC 131,66g · LIP 25,46g
16 **DÍA VERDE** Ensalada fresca de temporada con fruta Crema de verduras de temporada Salteado de soja texturizada con patata Fruta y lácteo Parrillada de verduras Pescado blanco /Fruta KCAL 658,26 · PROT 17,16g · CA 224,93mg · FE 3,30mg · HDC 80,53g · LIP 30,53g	17 Ensalada de verduras de temporada Puré de alubias Ternera en salsa con verduras Fruta y lácteo Cebolleta y pimiento rojo plancha Tortilla de cebolla /Fruta KCAL 855,24 · PROT 45,03g · CA 323,19mg · FE 9,72mg · HDC 108,90g · LIP 27,05g	18 Ensalada de verduras de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta y lácteo Ensalada completa Pescado al limón /Fruta KCAL 882,30 · PROT 50,70g · CA 325,02mg · FE 9,15mg · HDC 114,88g · LIP 35,60g	19 Jornada Gastronómica Británica Ensalada de verduras de temporada Macarrones a los 4 quesos Fish and chips Fruta y lácteo Sopa de quinoa Carne blanca magra /Fruta KCAL 937,78 · PROT 42,05g · CA 599,51mg · FE 3,98mg · HDC 109,63g · LIP 37,71g	20 **Ensalada fresca ecológica** **Lentejas al toque de curry con leche de coco P/ECO** Filete de merluza plancha con salsa de tomate casera Fruta y lácteo Menestra salteada Carne roja magra /Fruta KCAL 867,33 · PROT 39,81g · CA 323,44mg · FE 8,99mg · HDC 102,99g · LIP 33,74g
23 Ensalada de verduras de temporada Crema de guisantes con aceite de menta y mozzarella Fricandó de ternera con trigo tierno Fruta y lácteo Tosta de hummus Hamburguesa de soja /Fruta KCAL 819,74 · PROT 47,33g · CA 543,98mg · FE 6,43mg · HDC 95,16g · LIP 32,89g	24 **Ensalada fresca ecológica** **Sopa de cocido con verduras ECO** Contramuslo de pollo deshuesado con maíz salteado Fruta y lácteo Berenjena gratinada al horno Pescado azul /Fruta KCAL 794,30 · PROT 51,38g · CA 272,83mg · FE 7,80mg · HDC 86,19g · LIP 31,69g	25 Ensalada de verduras de temporada Arroz de costillas y coliflor Merluza en salsa con zanahoria Fruta y lácteo Hervido valenciano Huevo /Fruta KCAL 799,31 · PROT 33,72g · CA 269,82mg · FE 4,73mg · HDC 106,91g · LIP 26,69g	26 **DÍA VERDE** Ensalada de verduras de temporada Crema de calabaza asada Huevos revueltos con queso Fruta y lácteo Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta KCAL 750,51 · PROT 21,67g · CA 366,88mg · FE 4,13mg · HDC 61,39g · LIP 47,54g	27 **Ensalada fresca ecológica** Espaguetis integrales a la italiana Salmón al horno Fruta y lácteo Patatas cocidas Pescado blanco /Fruta KCAL 819,32 · PROT 36,35g · CA 382,30mg · FE 5,03mg · HDC 89,74g · LIP 36,25g
30 Ensalada de verduras de temporada **Lentejas con verduras P/ECO** Albóndigas de pollo en salsa con cous cous Fruta y lácteo Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta KCAL 852,56 · PROT 35,04g · CA 273,72mg · FE 7,24mg · HDC 104,93g · LIP 34,85g				

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Lycée français International Molière

Novembre - 2026 LFIM - MENU GUARDERIA

FRUITS DE SAISON:

Pomme, Poire
Mandarine, Banane

*Min. 2 port. pain complet/sem

VALEUR DIFFÉRENTIELLE

RECETTE VÉGÉTARIENNE · PÊCHE DURABLE · PRODUITS ÉCOLOGIQUES · RECETTE FOODIE · GASTRONOMIE TRADITIONNELLE · PRODUIT DE SAISON · PRODUIT LOCAL KM.0

ALLERGÈNES

CÉLERI · CACAHUÈTES · FRUITS SECS · SÉSAME · CRUSTACÉS · LACTIS · SULFATES · OEUF · GLUTEN · POISSON · SOJA · MOLLUSQUES · GRAINES DE LUPIN · MOUTARDE

Avda. 1° 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 disposons de menus adaptés à l'âge des enfants, régimes, allergies, maladie coeliaque, etc. L'évaluation nutrittionnelle est basée sur le groupe d'âge. Nos Menus sont préparés conformément au "Guide de menus des cantines scolaires" de la Generalitat Valenciana.

L'information sur les allergènes est disponible dans la cuisine et dans la direction du centre. Un fois par semaine, on servira du pain complet.

			5 **Salade du jour BIO** E Spaghetti complets à la carbonara 1º Merlus cuit au four avec de l'ail avec du miel 2º Fruits et produits laitiers P S Champignons gratinés Hamburger de soja /Fruit KCAL 806,28 · PROT 30,33g · CA 325,43mg · FE 6,16mg · HDC 92,04g · LIP 34,85g	6 **Salade du jour** E Soupe cuite avec des légumes BIO 1º Goulash de porc avec gnocchis 2º Fruits et produits laitiers P S Soupe de poireau Poisson en papillote /Fruit KCAL 900,62 · PROT 53,79g · CA 292,65mg · FE 8,12mg · HDC 105,98g · LIP 44,37g
9 **Salade fraîche de saison aux fruits** E Purée de pommes de terre 1º Maigre en sauce 2º Fruits et produits laitiers P S Couscous aux épices Viande blanche maigre /Fruit KCAL 685,76 · PROT 38,53g · CA 306,22mg · FE 4,41mg · HDC 67,23g · LIP 28,59g	10 **JOURNÉE VERTE** **Salade du jour BIO** E Pois chiches et épinards 1º Pizza de bolognaise végétale 2º Fruits et produits laitiers P S Wok aux légumes Poisson bleu /Fruit KCAL 864,38 · PROT 35,24g · CA 347,33mg · FE 8,53mg · HDC 127,91g · LIP 23,37g	11 **Salade du jour** E Soupe cuite 1º Poulet désossé avec pommes de terre marinées (ail, persil, paprika) 2º Smoothie maison au lait et aux fruits P S Salade complète Oeufs brouillés aux épinards /Fruit KCAL 738,77 · PROT 43,89g · CA 303,14mg · FE 6,86mg · HDC 84,84g · LIP 32,06g	12 **Salade du jour BIO** E purée de fèves 1º Rôti de veau avec sauce aux champignons et riz 2º Fruits et produits laitiers P S Salade complète Viande de volaille /Fruit KCAL 1086,44 · PROT 47,52g · CA 330,60mg · FE 11,02mg · HDC 122,89g · LIP 41,70g	13 Houmous avec des "picos" E Tomate et fromage frais avec avocat 1º Paella poulet avec des légumes 2º Fruits et produits laitiers P S Escalivada Poisson blanc /Fruit KCAL 905,03 · PROT 37,57g · CA 402,62mg · FE 6,36mg · HDC 131,66g · LIP 25,46g
16 **JOURNÉE VERTE** **Salade fraîche de saison aux fruits** E Crème de légumes de saison 1º Sauté de soja texturé avec des pommes de terre 2º Fruits et produits laitiers P S Légumes grillés Poisson blanc /Fruit KCAL 658,26 · PROT 17,16g · CA 224,93mg · FE 3,30mg · HDC 80,53g · LIP 30,53g	17 **Salade du jour** E purée de fèves 1º Veau en sauce avec des légumes 2º Fruits et produits laitiers P S Ciboulette et poivron rouge grillé Omelette à l'oignon /Fruit KCAL 855,24 · PROT 45,03g · CA 323,19mg · FE 9,72mg · HDC 108,90g · LIP 27,05g	18 **Salade du jour** E Soupe cuite 1º Cocido completo 2º Fruits et produits laitiers P S Salade complète Poisson sauce citron /Fruit KCAL 882,30 · PROT 50,70g · CA 325,02mg · FE 9,15mg · HDC 114,88g · LIP 35,60g	19 Journée gastronomique britannique **Salade du jour** E Macaronis aux 4 fromages 1º Fish and chips 2º Fruits et produits laitiers P S soupe de quinoa Viande blanche maigre /Fruit KCAL 937,78 · PROT 42,05g · CA 599,51mg · FE 3,98mg · HDC 109,63g · LIP 37,71g	20 **Salade du jour BIO** E **Lentilles légèrement au curry et au lait de coco BIO** 1º Colin grillé avec une sauce tomate maison 2º Fruits et produits laitiers P S Légumes sautés Viande rouge maigre /Fruit KCAL 867,33 · PROT 39,81g · CA 323,44mg · FE 8,99mg · HDC 102,99g · LIP 33,74g
23 **Salade du jour** E Crème de petits pois à l'huile de menthe et mozzarella 1º Fricandeau de veau au blé tendre 2º Fruits et produits laitiers P S Tartine d'houmous Hamburger de soja /Fruit KCAL 819,74 · PROT 47,33g · CA 543,98mg · FE 6,43mg · HDC 95,16g · LIP 32,89g	24 **Salade du jour BIO** E **Soupe de pot-au-feu légumes BIO** 1º Cuisse de poulet désossée avec maïs sauté 2º Fruits et produits laitiers P S Aubergine gratinée au four Poisson bleu /Fruit KCAL 794,30 · PROT 51,38g · CA 272,83mg · FE 7,80mg · HDC 86,19g · LIP 31,69g	25 **Salade du jour** E Riz aux côtes levées et chou-fleur 1º Merlu en sauce avec des carotte 2º Fruits et produits laitiers P S Légumes bouillis Oeuf /Fruit KCAL 799,31 · PROT 33,72g · CA 269,82mg · FE 4,73mg · HDC 106,91g · LIP 26,69g	26 **JOURNÉE VERTE** **Salade du jour** E Crème de potiron rôti 1º Oeufs brouillés avec fromage 2º Fruits et produits laitiers P S Courgettes grillées Viande de volaille /Fruit KCAL 750,51 · PROT 21,67g · CA 366,88mg · FE 4,13mg · HDC 61,39g · LIP 47,54g	27 **Salade du jour BIO** E Spaghetti complet italien 1º Saumon 2º Fruits et produits laitiers P S Pommes de terre cuites Poisson blanc /Fruit KCAL 819,32 · PROT 36,35g · CA 382,30mg · FE 5,03mg · HDC 89,74g · LIP 36,25g
30 **Salade du jour** E **Lentilles aux légumes BIO** 1º Boulettes de poulet à la sauce avec cous cous 2º Fruits et produits laitiers P S Chips de patate douce Poisson sauce citron /Fruit KCAL 852,56 · PROT 35,04g · CA 273,72mg · FE 7,24mg · HDC 104,93g · LIP 34,85g				

COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Lycée français International Molière

Noviembre - 2026 LFIM - MENU GUARDERIA

FRUTAS DE TEMPORADA:

Manzana, Pera
Mandarina, Banana

*Mín. 2 raciones pan integral/sem

VALOR DIFERENCIADOR

RECETA VEGETARIANA · PESCA SOSTENIBLE · PRODUCTOS ECOLÓGICOS · RECETA FOODIE · GASTRONOMÍA TRADICIONAL · PRODUCTO DE TEMPORADA · PRODUCTO LOCAL KM.0

ALERGENOS

APIO · CACAHUETES · FRUTOS SECOS · SÉSAMO · CRUSTACEOS · LÁCTEOS · SULFITOS · HUEVO · GLUTEN · PESCADO · SOJA · MOLUSCOS · ALTRAMUCES · MOSTAZA

Avda. 1° 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 adaptadosa la edad de los niños, dietas, alergias, celilaquia, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan conforme a las directrices de la "Guia de menús de menjadors escolars" de la Generalitat Valenciana.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se servirá pan integral un día a la semana.

			5 **Ensalada fresca ecológica** Espaguetis integrales a la carbonara Merluza con muselina de ajo con miel Fruta y lácteo Champiñones gratinados Hamburguesa de soja /Fruta KCAL 806,28 · PROT 30,33g · CA 325,43mg · FE 6,16mg · HDC 92,04g · LIP 34,85g	6 Ensalada de verduras de temporada Sopa de cocido con verduras ECO Goulash de magro con gnocchis Fruta y lácteo Crema de puerros Pescado al papillote /Fruta KCAL 900,62 · PROT 53,79g · CA 292,65mg · FE 8,12mg · HDC 105,98g · LIP 44,37g
9 Ensalada fresca de temporada con fruta Puré de patatas Magro en salsa Fruta y lácteo Cous cous con especias Carne blanca magra /Fruta KCAL 685,76 · PROT 38,53g · CA 306,22mg · FE 4,41mg · HDC 67,23g · LIP 28,59g	10 **DÍA VERDE** Ensalada fresca ecológica Garbanzos con espinacas Pizza de boloñesa vegetal Fruta y lácteo Wok de verduras Pescado azul /Fruta KCAL 864,38 · PROT 35,24g · CA 347,33mg · FE 8,53mg · HDC 127,91g · LIP 23,37g	11 Ensalada de verduras de temporada Sopa de cocido Pollo deshuesado con patatas al pimentón Batido casero de leche y frutas Ensalada completa Revuelto de espinacas /Fruta KCAL 738,77 · PROT 43,89g · CA 303,14mg · FE 6,86mg · HDC 84,84g · LIP 32,06g	12 **Ensalada fresca ecológica** Puré de alubias Redondo de ternera con salsa de setas y arroz Fruta y lácteo Ensalada completa Carne de ave /Fruta KCAL 1086,44 · PROT 47,52g · CA 330,60mg · FE 11,02mg · HDC 122,89g · LIP 41,70g	13 Hummus de garbanzos con picos de pan Tomate y queso fresco con aguacate Paella de pollo con verduras Fruta y lácteo Escalivada Pescado blanco /Fruta KCAL 905,03 · PROT 37,57g · CA 402,62mg · FE 6,36mg · HDC 131,66g · LIP 25,46g
16 **DÍA VERDE** Ensalada fresca de temporada con fruta Crema de verduras de temporada Salteado de soja texturizada con patata Fruta y lácteo Parrillada de verduras Pescado blanco /Fruta KCAL 658,26 · PROT 17,16g · CA 224,93mg · FE 3,30mg · HDC 80,53g · LIP 30,53g	17 Ensalada de verduras de temporada Puré de alubias Ternera en salsa con verduras Fruta y lácteo Cebolleta y pimiento rojo plancha Tortilla de cebolla /Fruta KCAL 855,24 · PROT 45,03g · CA 323,19mg · FE 9,72mg · HDC 108,90g · LIP 27,05g	18 Ensalada de verduras de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta y lácteo Ensalada completa Pescado al limón /Fruta KCAL 882,30 · PROT 50,70g · CA 325,02mg · FE 9,15mg · HDC 114,88g · LIP 35,60g	19 Jornada Gastronómica Británica Ensalada de verduras de temporada Macarrones a los 4 quesos Fish and chips Fruta y lácteo Sopa de quinoa Carne blanca magra /Fruta KCAL 937,78 · PROT 42,05g · CA 599,51mg · FE 3,98mg · HDC 109,63g · LIP 37,71g	20 **Ensalada fresca ecológica** **Lentejas al toque de curry con leche de coco P/ECO** Filete de merluza plancha con salsa de tomate casera Fruta y lácteo Menestra salteada Carne roja magra /Fruta KCAL 867,33 · PROT 39,81g · CA 323,44mg · FE 8,99mg · HDC 102,99g · LIP 33,74g
23 Ensalada de verduras de temporada Crema de guisantes con aceite de menta y mozzarella Fricandó de ternera con trigo tierno Fruta y lácteo Tosta de hummus Hamburguesa de soja /Fruta KCAL 819,74 · PROT 47,33g · CA 543,98mg · FE 6,43mg · HDC 95,16g · LIP 32,89g	24 **Ensalada fresca ecológica** **Sopa de cocido con verduras ECO** Contramuslo de pollo deshuesado con maíz salteado Fruta y lácteo Berenjena gratinada al horno Pescado azul /Fruta KCAL 794,30 · PROT 51,38g · CA 272,83mg · FE 7,80mg · HDC 86,19g · LIP 31,69g	25 Ensalada de verduras de temporada Arroz de costillas y coliflor Merluza en salsa con zanahoria Fruta y lácteo Hervido valenciano Huevo /Fruta KCAL 799,31 · PROT 33,72g · CA 269,82mg · FE 4,73mg · HDC 106,91g · LIP 26,69g	26 **DÍA VERDE** Ensalada de verduras de temporada Crema de calabaza asada Huevos revueltos con queso Fruta y lácteo Calabacín a la plancha Carne de ave /Fruta KCAL 750,51 · PROT 21,67g · CA 366,88mg · FE 4,13mg · HDC 61,39g · LIP 47,54g	27 **Ensalada fresca ecológica** Espaguetis integrales a la italiana Salmón al horno Fruta y lácteo Patatas cocidas Pescado blanco /Fruta KCAL 819,32 · PROT 36,35g · CA 382,30mg · FE 5,03mg · HDC 89,74g · LIP 36,25g
30 Ensalada de verduras de temporada **Lentejas con verduras P/ECO** Albóndigas de pollo en salsa con cous cous Fruta y lácteo Chips de boniato al horno Pescado al limón /Fruta KCAL 852,56 · PROT 35,04g · CA 273,72mg · FE 7,24mg · HDC 104,93g · LIP 34,85g				

COLEVISA

CENTRO: LFIM MENU: NOVIEMBRE

DIETAS ESPECIALES

TIPO DE DIETA

SIN PESCADO Y MARISCO
***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	**2**	**3**	**4**	**5** Ensalada fresca de temporada Espaguetis a la carbonara permitida Magro con verduras Fruta y yogur natural S/A	**6** Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Guisado de magro con patatas Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**9** Ensalada fresca de temporada Patatas a la riojana** Lomo asado con puré** Fruta y yogur natural S/A	**10** Ensalada fresca de temporada Garbanzos a la castellana** Pizza** con boloñesa vegetal Fruta y yogur natural S/A	**11** Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Pollo al horno con patatas Fruta y yogur natural S/A	**12** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Ternera con verduras Fruta y yogur natural S/A	**13** Hummus de garbanzos con picos Ensalada completa** con aguacate Paella de pollo Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**16** Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alubias con soja texturizada** Fruta y yogur natural S/A	**17** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Ternera con verduras Fruta y yogur natural S/A	**18** Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Cocido completo Fruta y yogur natural S/A	**19** Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de queso Pollo con patatas Fruta y yogur natural S/A	**20** Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Lomo a la plancha con tomate Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**23** Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes con mozzarella Ternera en salsa permitida con trigo** Fruta y yogur natural S/A	**24** Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Alitas al horno con mazorca Fruta y yogur natural S/A	**25** Ensalada fresca de temporada Arroz con magro y coliflor Magro con zanahoria Fruta y yogur natural S/A	**26** Ensalada fresca de temporada Crema de calabaza Huevos revueltos con queso Fruta y yogur natural S/A	**27** Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Longanizas con puré** Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**30** Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albóndigas permitida con verduras Fruta y yogur natural S/A				

ALÉRGENOS



Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén)
46100 Burjassot (Valencia)

T. 963 169 106 · F. 963 169 107

colevisa.com · colevisa@colevisa.com

facebook.com/colevisa · @grupocolevisa

Nuestros menús se elaboran siguiendo las directrices de la Guía de los menus de comedores escolares de la Generalitat Valenciana.

Cumplimos con el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, disponemos de la información sobre alérgenos y sustancias que causan alérgias e intolerancias alimentarias en nuestra oferta gastronómica. Puede consultar esta información en cocina o en la dirección del centro.

COLEVISA

CENTRO: LFIM MENU: NOVIEMBRE

DIETAS ESPECIALES

TIPO DE DIETA APLV

***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	**2**	**3**	**4**	**5** Ensalada fresca de temporada Pasta a la napolitana con champiñones (sin lácteos) Merluza al horno con verduras Fruta natural	**6** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Guisado de magro con patatas Fruta natural
COMIDA	**9** Ensalada fresca de temporada Guisado de patata con verduras Lomo** asado con puré** Fruta natural	**10** Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Panini con ingredientes permitidos Fruta natural	**11** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta natural	**12** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Salmón al horno Fruta natural	**13** Hummus de garbanzos con tosta** Ensalada completa** con aguacate Paella de pollo Fruta natural
COMIDA	**16** Ensalada fresca de temporada Crema de verduras (sin lácteos) Alubias con soja texturizada** Fruta natural	**17** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Tortilla de patata con verduras Fruta natural	**18** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta natural	**19** Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de verduras Merluza enharinada casera Fruta natural	**20** Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Calamares en salsa de tomate Fruta natural
COMIDA	**23** Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes (sin lácteos) Bacalao con verduras Fruta natural	**24** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas al horno con mazorca Fruta natural	**25** Ensalada fresca de temporada Arroz con magro** y coliflor Merluza al horno con zanahoria Fruta natural	**26** Ensalada fresca de temporada Crema de calabaza (sin lácteos) Huevos revueltos con jamón cocido Fruta natural	**27** Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales napolitana (sin lácteos) Salmón en salsa permitida Fruta natural
COMIDA	**30** Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Merluza con verduras Fruta natural				

ALÉRGENOS

GLUTEN · CACAHUETES · F. DE CÁSCARA · SEMILLAS

CRUSTÁCEOS · MOLUSCOS · PESCADO · SULFITOS

HUEVO · LÁCTEOS · APIO · SOJA

ALTRAMUCES · MOSTAZA

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén)
46100 Burjassot (Valencia)

T. 963 169 106 · F. 963 169 107

colevisa.com · colevisa@colevisa.com

facebook.com/colevisa · @grupocolevisa

Nuestros menús se elaboran siguiendo las directrices de la Guía de los menus de comedores escolares de la Generalitat Valenciana.

Cumplimos con el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, disponemos de la información sobre alérgenos y sustancias que causan alérgias e intolerancias alimentarias en nuestra oferta gastronómica. Puede consultar esta información en cocina o en la dirección del centro.

COLEVISA

CENTRO: LFIM MENU: NOVIEMBRE

DIETAS ESPECIALES

TIPO DE DIETA SIN HUEVO

***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	**2**	**3**	**4**	**5** Ensalada fresca de temporada Pasta especial con nata y champiñones Merluza al horno con verduras Fruta y yogur natural S/A	**6** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave pasta especial Guisado de magro con patatas Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**9** Ensalada fresca de temporada Guisado de patata con verduras Lomo asado con puré** Fruta y yogur natural S/A	**10** Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Panini con ingredientes permitidos Fruta y yogur natural S/A	**11** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave pasta especial Pollo al horno con patatas Fruta y yogur natural S/A	**12** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Ternera con verduras Fruta y yogur natural S/A	**13** Hummus de garbanzos con tosta** Ensalada completa** con aguacate Paella de pollo Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**16** Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alubias con soja texturizada** Fruta y yogur natural S/A	**17** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Ternera con verduras Fruta y yogur natural S/A	**18** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave pasta especial Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta y yogur natural S/A	**19** Ensalada fresca de temporada Pasta especial con salsa de queso permitida Merluza enharinada casera (sin huevo) Fruta y yogur natural S/A	**20** Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Calamares en salsa de tomate Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**23** Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes con mozzarella Ternera en salsa permitida con trigo** Fruta y yogur natural S/A	**24** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave pasta especial Alitas al horno con mazorca Fruta y yogur natural S/A	**25** Ensalada fresca de temporada Arroz con magro y coliflor Merluza al horno con zanahoria Fruta y yogur natural S/A	**26** Ensalada fresca de temporada Crema de calabaza Hamburguesa permitida Fruta y yogur natural S/A	**27** Ensalada fresca de temporada Pasta especial napolitana Salmón en salsa permitida Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**30** Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albóndigas permitida con verduras Fruta y yogur natural S/A				

ALÉRGENOS

GLUTEN · CACAHUETES · F. DE CÁSCARA · SEMILLAS · CRUSTÁCEOS · MOLUSCOS · PESCADO · SULFITOS · HUEVO · LÁCTEOS · APIO · SOJA · ALTRAMUCES · MOSTAZA

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén)
46100 Burjassot (Valencia)

T. 963 169 106 - F. 963 169 107

colevisa.com · colevisa@colevisa.com

facebook.com/colevisa · @grupocolevisa

Nuestros menús se elaboran siguiendo las directrices de la Guía de los menus de comedores escolares de la Generalitat Valenciana.

Cumplimos con el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, disponemos de la información sobre alérgenos y sustancias que causan alérgias e intolerancias alimentarias en nuestra oferta gastronómica. Puede consultar esta información en cocina o en la dirección del centro.

COLEVISA

CENTRO: LFIM MENU: NOVIEMBRE

DIETAS ESPECIALES

TIPO DE DIETA SIN GLUTEN

***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	**2**	**3**	**4**	**5** Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con nata y champiñones Merluza al horno con verduras Fruta y yogur natural S/A	**6** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Guisado de magro con patatas Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**9** Ensalada fresca de temporada Guisado de patata con verduras Lomo asado con puré** Fruta y yogur natural S/A	**10** Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Pizza sin gluten ingredientes permitidos Fruta y yogur natural S/A	**11** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Pollo al horno con patatas Fruta y yogur natural S/A	**12** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Ternera con verduras Fruta y yogur natural S/A	**13** Hummus de garbanzos con tosta sin gluten Ensalada completa** con aguacate Paella de pollo Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**16** Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alubias con soja texturizada** Fruta y yogur natural S/A	**17** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Ternera con verduras Fruta y yogur natural S/A	**18** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Cocido permitido (embutidos permitidos) Fruta y yogur natural S/A	**19** Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten con salsa de queso Merluza enharinada casera (maizena) Fruta y yogur natural S/A	**20** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Calamares en salsa de tomate Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**23** Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes con mozzarella Ternera en salsa permitida con pasta sin gluten Fruta y yogur natural S/A	**24** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave con pasta sin gluten Alitas al horno con mazorca Fruta y yogur natural S/A	**25** Ensalada fresca de temporada Arroz con magro y coliflor Merluza al horno con zanahoria Fruta y yogur natural S/A	**26** Ensalada fresca de temporada Crema de calabaza Huevos revueltos con queso Fruta y yogur natural S/A	**27** Ensalada fresca de temporada Pasta sin gluten napolitana Salmón en salsa permitida Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**30** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Albóndigas permitida con verduras Fruta y yogur natural S/A				

ALÉRGENOS

GLUTEN · CACAHUETES · F. DE CÁSCARA · SEMILLAS · CRUSTÁCEOS · MOLUSCOS · PESCADO · SULFITOS · HUEVO · LÁCTEOS · APIO · SOJA · ALTRAMUCES · MOSTAZA

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén)
46100 Burjassot (Valencia)

T. 963 169 106 - F. 963 169 107

colevisa.com · colevisa@colevisa.com

facebook.com/colevisa · @grupocolevisa

Nuestros menús se elaboran siguiendo las directrices de la Guía de los menus de comedores escolares de la Generalitat Valenciana.

Cumplimos con el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, disponemos de la información sobre alérgenos y sustancias que causan alérgias e intolerancias alimentarias en nuestra oferta gastronómica. Puede consultar esta información en cocina o en la dirección del centro.

COLEVISA

CENTRO: LFIM MENU: NOVIEMBRE

DIETAS ESPECIALES

TIPO DE DIETA

SIN FRUTOS SECOS ***SOLO CONDIMENTOS PERMITIDOS

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMIDA	**2**	**3**	**4**	**5** Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la carbonara permitida Merluza al horno con verduras Fruta y yogur natural S/A	**6** Ensalada fresca de temporada Sopa de cocido Guisado de magro con patatas Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**9** Ensalada fresca de temporada Guisado de patata con verduras Lomo asado con puré** Fruta y yogur natural S/A	**10** Ensalada fresca de temporada Garbanzos con verduras Panini* con ingredientes permitidos Fruta y yogur natural S/A	**11** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Pollo al horno con patatas Fruta y yogur natural S/A	**12** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Ternera con verduras Fruta y yogur natural S/A	**13** Hummus de garbanzos con tosta** Ensalada completa** con aguacate Paella de pollo Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**16** Ensalada fresca de temporada Crema de verduras Alubias con soja texturizada** Fruta y yogur natural S/A	**17** Ensalada fresca de temporada Alubias con verduras Ternera con verduras Fruta y yogur natural S/A	**18** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Cocido permitido (pollo, patatas, garbanzos y verduras) Fruta y yogur natural S/A	**19** Ensalada fresca de temporada Macarrones integrales con salsa de queso permitida Merluza enharinada casera Fruta y yogur natural S/A	**20** Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Calamares en salsa de tomate Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**23** Ensalada fresca de temporada Crema de guisantes con mozzarella Ternera en salsa permitida con trigo** Fruta y yogur natural S/A	**24** Ensalada fresca de temporada Sopa de ave Alitas al horno con mazorca Fruta y yogur natural S/A	**25** Ensalada fresca de temporada Arroz con magro y coliflor Merluza al horno con zanahoria Fruta y yogur natural S/A	**26** Ensalada fresca de temporada Crema de calabaza Huevos revueltos con queso Fruta y yogur natural S/A	**27** Ensalada fresca de temporada Espaguetis integrales a la napolitana Salmón en salsa permitida Fruta y yogur natural S/A
COMIDA	**30** Ensalada fresca de temporada Lentejas con verduras Albóndigas permitida con verduras Fruta y yogur natural S/A				

ALÉRGENOS

GLUTEN · CACAHUETES · F. DE CÁSCARA · SEMILLAS · CRUSTÁCEOS · MOLUSCOS · PESCADO · SULFITOS · HUEVO · LÁCTEOS · APIO · SOJA · ALTRAMUCES · MOSTAZA

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén)
46100 Burjassot (Valencia)

T. 963 169 106 · F. 963 169 107

colevisa.com · colevisa@colevisa.com

facebook.com/colevisa · @grupocolevisa

Nuestros menús se elaboran siguiendo las directrices de la Guía de los menus de comedores escolares de la Generalitat Valenciana.

Cumplimos con el Reglamento (UE) Nº 1169/2011, disponemos de la información sobre alérgenos y sustancias que causan alérgias e intolerancias alimentarias en nuestra oferta gastronómica. Puede consultar esta información en cocina o en la dirección del centro.