COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

LYCÉE FRANÇAIS INTERNATIONAL VALENCIA

Octobre - 2026 MENU MENSUAL
LICEO VLC

FRUITS DE SAISON:

Pomme, Poire
Mandarine, Banane

*Min. 2 port. pain complet/sem

TÉLÉCHARGER L'APPLICATION
VOTRE CODE DE CENTRE EST: 1167

VALEUR DIFFÉRENTIELLE

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

ALLERGÈNES

CÉLERI · CACAHUÈTESFRUITS SECS · SÉSAME · CRUSTACÉS · LACTIS · SULFATES
OEUF · GLUTEN · POISSON · SOJA · MOLLUSQUESGRAINES DE MOUTARDE LUPIN

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 nutritionnelle 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.

			1 Houmous de carottes avec des "picos" Salade complète avec maquereau et oeuf dur "Paella Valencieana" Fruits et produits laitiers Courgettes grillées Viande blanche /Fruit	2 Salade du jour BIO Ragoût de lentilles BIO Échine de porc à la plancha avec pistou Fruits BIO et produits laitiers Brochette de légumes Poisson en papillote /Fruit
5 Salade du jour Spaghetti complets au tomate et fromage Merlu en sauce avec des carotte Fruits et produits laitiers Salade complète Viande blanche /Fruit	6 Carotte râpée avec des olives vertes Soupe de volaille Poulet au miel avec épi de maïs (Enfants : maïs sauté) Fruits et produits laitiers Haricots verts sautés Poisson sauce citron /Fruit	7 Salade du jour BIO Riz "a banda" Oeufs gratinés (sauce béchamel, tomates et fromage) Fruits BIO et produits laitiers Soupe de carotte Viande rouge maigre /Fruit	8 Tomates et mozzarella Potage de pois chiches aux épinards Crocque Monsieur Fruits et produits laitiers Brocoli vapeur Omelette de pomme de terre /Fruit	9 Férié
12 Férié	13 Salade du jour Vichyssoise avec croûtons de pain complet Goulash de dinde avec des pommes de terre Fruits et produits laitiers Wok aux légumes Poisson blanc /Fruit	14 Salade du jour BIO Soupe de volaille Morue croquante maison avec brocoli cuit à la vapeur Fruits et produits laitiers Toast de légumes gratiné Oeuf /Fruit	15 Carotte râpée avec des olives vertes Riz au four (pois chiches, côtes levées, pommes de terre et tomates) Calamars en sauce (Enfants: Merlu en sauce) Fruits et produits laitiers Soupe de poireau Viande rouge maigre /Fruit	16 Tomates et mozzarella Lentilles aux légumes de saison avec riz complet Omelette au fromage avec aubergine grillée Fruits et produits laitiers Courgettes grillées Poisson sauce citron /Fruit
19 Salade du jour Salade de tomates, fromage, thon et carotte Saumon avec brocoli Fruits et produits laitiers Escalivada Viande blanche /Fruit	20 Carotte râpée avec des olives vertes Potage aux pois chiches Boulettes veggie avec tomate Fruits et produits laitiers Chips de patate douce Poisson blanc /Fruit	21 Salade du jour BIO Riz à la cubaine (oeuf) Merlan bleu fariné Fruits BIO et produits laitiers Potiron et pomme de terre Viande de volaille /Fruit	22 Salade du jour BIO Soupe de volaille Blanc de poulet à la crème et champignons Fruits et produits laitiers Gratin de chou-fleur Omelette à la morue /Fruit	23 JOURNÉE MEXICAINE DES MORTS Guacamole avec nachos Soupe au potiron "Burrito mexicano" de poulet avec des pommes de terre Gâteau catrine Soupe de légumes Poisson bleu /Fruit
26	27	28	29	30