COLEVISA
Comedores Levantinos Isabel, SL

Lycée Français
Valence

Février - 2026 MENU MENSUAL
LICEO VLC

FRUITS DE SAISON:

Banane, Pomme, Poire
Fraise, Orange

*Le menu comprend 1 portion de

TÉLÉCHARGER L'APPLICATION App Store Google Play

VOTRE CODE DE CENTRE EST: 1167

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

	E	1º	2º	P	S
2	Brochette de tomates cerises et mozzarella	Soupe de carotte	Tartiflette	Fruits et produits laitiers	Courgettes grillées Viande de volaille /Fruit
3	Laitue, tomate, maïs, concombre, pomme	Ragout de pois chiches	Ragoût de poulet avec du riz blanc	Fruits BIO et produits laitiers	Couscous aux épices Poisson sauce citron /Fruit
4	Salade du jour	Spaghetti complets sauce pesto	Cabillaud pané et haricots verts	Fruits et produits laitiers	Salade complète Viande blanche maigre /Fruit
5	Jus d'orange naturel	**Ragoût de lentilles BIO**	Rôti de porc à la sauce aux champignons avec cous cous	Fruits et produits laitiers	Petits pois à l'oignon et au jambon Poisson bleu /Fruit
6	Concombre sauce aigre-douce	Panaché de charcuterie	"Paella Valencieana"	Fruits BIO et produits laitiers	Potiron et pomme de terre au micro-ondes Omelette au fromage /Fruit
9	Salade du jour	Crème de légumes et légumes secs	Boulettes de viande en sauce avec du riz	Fruits et produits laitiers	Brocoli vapeur Poisson sauce citron /Fruit
10	Houmous de carottes avec des "picos"	Haricots blancs aux légumes	Anchois farinés avec des pommes de terre au four	Fruits et produits laitiers	Ciboulette et poivron rouge grillé Oeufs brouillés aux légumes /Fruit
11	Salade de mozzarella, tomates et basilic	Crème de courgettes	Lasagne au poulet gratiné	Fruits BIO et produits laitiers	Toast de légumes gratiné Poisson en papillote /Fruit
12	Jus d'orange naturel	Gnocchis 4 fromages	Merlu au four avec des artichauts	Fruits et produits laitiers	Salade complète Viande blanche maigre /Fruit
13	Salade du jour	Oeufs mimosa	Riz au four (pois chiches, côtes levées, pommes de terre et tomates)	Fruits et produits laitiers	Épi de maïs avec du sel Poisson bleu /Fruit
16					
17					
18					
19					
20					
23	**Salade du jour BIO**	Soupe d'automne aux champignons	Macaronis à la bolognaise au poulet	Fruits et produits laitiers	Soupe de poireau Viande de volaille /Fruit
24	Salade d'épinards, fromage, tomates et raisins	Soupe de légumes avec des nouilles	Calamars farinés avec brocoli	Fruits et produits laitiers	Gratin de chou-fleur Poisson bleu /Fruit
25	Guacamole avec nachos	Compote de lentilles aux légumes de saison	Quiche Lorraine lycée	Fruits et produits laitiers	Champignons gratinés Viande rouge maigre /Fruit
26	Jus d'orange naturel	Vichyssoise	ragoût Turquie avec cous cous	Fruits et produits laitiers	Carotte assaisonnée avec des petits pois Oeufs brouillés à l'ail /Fruit
27	Carotte râpée avec des olives vertes	Panaché de charcuterie	Fideuà au poisson et fruits de mer	Fruits BIO et produits laitiers	Pommes de terre cuites Poisson blanc /Fruit

	KCAL	PROT	CA	FE	HDC	LIP
2	725,06	23,10g	384,70mg	3,08mg	62,11g	42,77g
3	799,58	39,31g	315,85mg	9,36mg	90,34g	29,78g
4	821,24	34,17g	441,72mg	7,45mg	113,77g	25,77g
5	870,75	42,97g	246,79mg	9,72mg	104,80g	48,42g
6	861,76	37,02g	397,44mg	3,98mg	85,47g	40,66g
9	782,92	24,81g	285,40mg	6,36mg	99,00g	31,93g
10	824,58	38,59g	287,19mg	8,13mg	102,48g	28,36g
11	801,44	44,77g	631,92mg	5,78mg	107,89g	38,47g
12	818,07	41,49g	541,59mg	4,35mg	124,45g	33,68g
13	871,10	39,63g	268,95mg	8,74mg	83,22g	42,23g
16						
17						
18						
19						
20						
23	925,62	34,39g	333,08mg	5,33mg	111,23g	40,15g
24	770,18	40,70g	488,49mg	6,41mg	124,99g	29,95g
25	933,45	40,13g	384,83mg	9,19mg	100,35g	43,77g
26	725,71	31,00g	249,46mg	4,62mg	98,52g	25,44g
27	814,25	52,70g	500,87mg	6,88mg	95,70g	44,15g

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.