



RICOCHF

Menú sin huevos - marzo

Colegio Virgen al Pie de la Cruz



03 588 59 27 27

Pan de ajo con queso gratinado A1 A9 I11 I7
 Crema de verduras con topping de semillas A2 A3 A5 A12 A13
 Magro con pisto I8 I2 I5
 Fruta

- Merluza con patatas y espárragos. Fruta

04 696 70 30 32

Ensalada con fruta
 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6
 Tosta de mortadela de pavo con queso A9 A1 A14
 Fruta

- Sandwich de queso, salmón y manzana. Fruta

05 777 85 31 32

Ensalada con fruta
 Pasta (sin gluten/huevo/mostaza/soja) con salsa de calabaza gratinada A9
 Bacalao encebollado con dados de berenjena A4 A8 A11 I8 I7
 Yogur A9 I7 I11

- Alcachofas con jamón. Fruta

06 696 61 42 28

Ensalada con fruta
 Alubias blancas de la abuela A3 I2 I5 I7 I8 I6 I10
 Pollo a l'ast con patatas I5 I8 I7
 Naranja ecológica

- Berenjena rellena. Fruta

07 719 110 23 21

Ensalada de lechuga, maíz y zanahoria
 Ensalada de patata y merluza con pan A2 A3 A8
 Arroz negro A3 A4 A8 A11 A6 A9 I7 I8 I11
 Fruta
 Champiñones y calabacín rehogados con soja texturizada (V)

10 656 81 30 23

Ensalada con naranja y remolacha A6
 Lentejas con verduras A1 A3 I6 I9
 Pechuga de pollo con patatas al horno
 Fruta

- Dorada a la plancha con pimientos. Fruta

11 813 84 30 41

Ensalada con queso servilleta A9 I7 I11
 Crema de calabacín y zanahoria ECO con picatostes integrales caseros A1
 Alitas de pollo adobadas al horno con arroz basmati I8 I7 I5
 Fruta

- Coliflor especiada con atún. Fruta

12 574 47 27 30

Ensalada de verduras de temporada
 Guisado de patata, verdura y ternera A3 I5 I7 I8 I11 I6
 Merluza en salsa de tomate con judías verdes A8 I7 I8 I6
 Fruta
 i. Tostada con crema de aguacate

13 958 93 47 40

Ensalada de verduras de temporada
 Sopa de fideos (sin gluten/huevo/mostaza/soja)
 Hamburguesa completa (con pan casero) A14 A9 A1
 Yogur A9 I7 I11

- Ensalada de patata. Fruta

14 693 85 38 20

Ensalada de verduras de temporada
 Espaguetis ecológicos con boloñesa vegetal (soja text.) A1 A14 A12 A13 I6
 Rodaja de tomate con atún A8
 Fruta

- Lomo en salsa con ñoquis. Fruta



21 915 110 32 39

Ensalada de verduras de temporada
 Arroz con tomate
 Bocaditos de salmón caseros (con maicena, sin gluten ni huevo) A8
 Vasito de yogur artesano con fresas A9 I11 I7
 Fruta

- Lasaña de calabacín y soja text. Fruta

24 700 70 24 35

Ensalada con fruta
 Fideuá de carne con fideo fino (sin gluten/huevo/mostaza/soja) A3
 Tosta con tomate y atún A8 A1
 Fruta

- Pavo con col al pimentón. Fruta

25 565 51 22 29

Ensalada de verduras de temporada
 Crema bretona (alubias blancas y puerros) A9 I6 I7 I11 I10
 Cabeza de lomo rustida al horno en salsa con mazorca de maíz I5 I7 I6 I2 I8
 Fruta

- Sandwich de queso, salmón y manzana. Fruta

26 761 55 40 44

Ensalada de verduras de temporada
 Sopa de fideos (sin gluten/huevo/mostaza/soja)
 Fogonero en salsa suave de pimiento con patatas panaderas A9 A8 I11 I8 I7
 Fruta

- Ragut de ternera. Fruta

27 761 84 29 34

SOM TAM (ensalada de fruta)
 Pasta (sin gluten/huevo/mostaza/soja) con salsa de verduras
 KAI MED MA MUANG (Pollo con verduras y cacahuete) A14 A1 A2 A3 A5 A9 A13 A10 I5 I8 I7 I11 I6
 Macedonia de fruta casera
 Brócoli gratinado

28 621 74 26 24

Ensalada de verduras de temporada
 Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6
 Bacalao enharinado casero A8 A1 A10 A14 A4 A11
 Naranja ecológica

- Ensalada de patata. Fruta

31 563 62 22 24

Ensalada de verduras de temporada
 Crema de calabaza y boniato
 Pavo en salsa con guarnición de palomitas de coliflor caseras A1 A10 A14 I5 I8 I6 I7
 Fruta

- Lasaña de calabacín y soja text. Fruta



La recomendación de cena son los platos detallados en la franja verde inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo dos veces por semana

A1 - Gluten A2 - Altramuz A3 - Dióxido de azufre y sulfitos A4 - Molusco A5 - Cacahuete A6 - Apio A7 - Huevos A8 - Pescado A9 - Lacteo A10 - Mostaza A11 - Crustaceo A12 - Sesamo A13 - Frutos de cascara A14 - Soja

Kilocalorías Proteínas Hidratos Grasas

I10 - Alubias I11 - APLV I5 - Carne I2 - Cerdo I6 - Legumbres I9 - Lentejas I8 - No apto ovo-lacto-vegetariano I7 - No apto vegano

RICOCHF - B40585887 - +(34) 637 099 900 | nutricion@ricochef.es - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia



RICOCHF

Menú sense ous - març

Colegio Virgen al Pie de la Cruz



03 588 59 27 27

Pa d'all amb formatge gratinat A1 A9 I11 I7
 Crema de verdures amb topping de llavors A2 A3 A5 A12 A13
 Magre amb samfaina I8 I2 I5
 Fruita

- Lluç amb crelles i espàrrecs. Fruita

04 696 70 30 32

Amanida amb fruita
 Potatge de cigrons amb verdures A3 I6
 Torra de mortadella de gall dindi amb formatge A9 A1 A14
 Fruita

- Sandvitx de formatge, salmó i poma. Fruita

05 777 85 31 32

Amanida amb fruita
 Pasta (sense gluten/ou/mostassa/soja) amb salsa de carbassa gratinats A9
 Bacallà ceba amb daus d'albergínia A4 A8 A11 I8 I7
 Iogurt A9 I7 I11

- Carxofes amb pernil. Fruita

06 696 61 42 28

Amanida amb fruita
 Mongetes blanques de l'avia A3 I2 I5 I7 I8 I6 I10
 Pollastre a l'ast amb crelles I5 I8 I7
 Taronja ecològica

- Albergínia farcida. Fruita

07 719 110 23 21

Amanida d'enciam, blat de moro i carlota
 Amanida de patata i lluç amb pa A2 A3 A8
 Arròs negre A3 A4 A8 A11 A6 A9 I7 I8 I11
 Fruita

Xampinyons i carabasseta saltejats amb soia texturitzada (V)

10 656 81 30 23

Amanida amb taronja i remoltxa A6
 Llentilles amb verdures A1 A3 I6 I9
 Pit de pollastre amb crelles al forn
 Fruita

- Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita

11 813 84 30 41

Amanida amb formatge servilleta A9 I7 I11
 Crema de carbasseta i carlota ECO amb crostons integrals casolans A1
 Aletes de pollastre adobades al forn amb arròs basmati I8 I7 I5
 Fruita

- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita

12 574 47 27 30

Amanida de verdures de temporada
 Guisat de crelles, verdura i vedella A3 I5 I7 I8 I11 I6
 Lluç amb salsa de tomaca i mongetes verdes A8 I7 I8 I6
 Fruita

i. Torrada amb crema d'alvocat

13 958 93 47 40

Amanida de verdures de temporada
 Sopa de fideus (sense gluten/ou/mostassa/soja)
 Hamburguesa completa (amb pa cassolà) A14 A9 A1
 Iogurt A9 I7 I11

- Amanida de creïlla. Fruita

14 693 85 38 20

Amanida de verdures de temporada
 Espaguetis ecològics amb bolonyesa vegetal (soja text.) A1 A14 A12 A13 I6
 Rodanxa de tomaca amb tonyina A8
 Fruita

- Llom en salsa amb nyoquis. Fruita



21 915 110 32 39

Amanida de verdures de temporada
 Arròs amb tomaca
 Mossets de salmó casolans (amb maixena, sense gluten ni ou) A8
 Gotet de iogurt artesà amb maduixes A9 I11 I7
 Fruita

- Lasanya de carabasseta i soja texturada. Fruita

24 700 70 24 35

Amanida amb fruita
 Fideuà de carn amb fideu fi (Sense gluten/ou/mostassa/soja) A3
 Tosta amb tomaca i tonyina A8 A1
 Fruita

- Pavo amb col al pebre roig. Fruita

25 565 51 22 29

Amanida de verdures de temporada
 Crema bretona (fesols blancs i porros) A9 I6 I7 I11 I10
 Cap de llom al forn en salsa amb panolla de dacs A5 I7 I6 I2 I8
 Fruita

- Sandvitx de formatge, salmó i poma. Fruita

26 761 55 40 44

Amanida de verdures de temporada
 Sopa de fideus (sense gluten/ou/mostassa/soja)
 Fogoner en salsa suau de pimentó amb crelles forneres A9 A8 I11 I8 I7
 Fruita

-Ragut de vedella. Fruita

27 761 84 29 34

SOM TAM (amanida de fruita)
 Pasta (sense gluten/ou/mostassa/soja) amb salsa de Verdures
 KAI MED MA MUANG A14 A1 A2 A3 A5
 (Pollastre amb verdures y cacahuet) A9 A13 A10 I5 I8 I7 I11 I6
 Macedònia de fruita

Brocoli gratinat

28 621 74 26 24

Amanida de verdures de temporada
 Llentilles a la jardinera A1 A3 I9 I6
 Abadejo enfarinat cassolà A8 A1 A10 A14 A4 A11
 Taronja ecològica

- Amanida de creïlla. Fruita

31 563 62 22 24

Amanida de verdures de temporada
 Crema de carbassa i moniato
 Polit en salsa amb garnició de roses de coliflor casolanes A1 A10 A14 I5 I8 I6 I7
 Fruita

- Lasanya de carabasseta i soja texturada. Fruita



La recomanació de sopar són els plats detallats en la franja blava inferior. El menú diari va acompanyat d'una ració de pa, oferint-se pa integral mínim 2 vegades a la setmana.
 A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lisc A5 - Cacauet A6 - Api A7 - Ous A8 - Peix A9 - Lacti A10 - Mostassa A11 - Crustaci A12 - Sèsam A13 - Fruits de closca A14 - Soja
 Quilocalories Proteïnes Carbohidrats Greixos
 I10 - Alubias I11 - APLV I5 - Carne I2 - Cerdo I6 - Legumbres I9 - Lentejas I8 - No apto ovo-lacto-vegetariano I7 - No apto vegano
 RICOCHF - B40585887 - +(34) 637 099 900 | nutricion@ricochef.es - C/ Sequia De Mestalla 2 - 46210 Picanya, Valencia