



RICOCHF

Menú sin frutos de cascara - diciembre

Colegio Virgen al Pie de la Cruz



01 794 81 26 40

Macarrones integrales a la napolitana con queso A1 A7 A9 A10 A14 I11 I7 I6

Lomo de cerdo (cinta) en salsa I7 I2 I5 I8

Guarnición: ensalada ecológica

Fruta de temporada

- Hervido valenciano con huevo poché. Fruta

02 823 94 32 36

Lentejas ecológicas de la abuela A3 A1 I2 I5 I7 I8 I9 I6

Rabas enharinadas caseras A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 I7 I8

Guarnición: judías verdes salteadas I6

Fruta de temporada ecológica

Crema de puerros y patata

03 670 88 29 19

Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6

Pizza de york y queso A1 A9 A14 A10 I5 I7 I2 I6 I8 I11

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Salmón con verduras. Fruta

04 690 52 35 36

Crema de guisantes con huevo picado A7 A3 I7 I6

Pollo al chilindrón (con salsa casera de pimiento, tomate y cebolla) I7 I8 I5

Guarnición: patatas panaderas (al horno)

Cuajada A9 I11 I7

- Tortilla y berenjena con burrata. Fruta

05 703 92 23 25

Paella valenciana con alcachofas I5 I7 I8 I6 I10

Revuelto del chef A7 I7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Cous cous vegetal. Fruta

FESTIVO

RICOCHF

FESTIU

09 651 67 28 29

Potaje de garbanzos con verduras A3 I6

Tortilla de atún A8 A7 I8 I7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Sopa de fideos y alitas de pollo. Fruta

10 523 37 22 31

Guisado de patatas (sin majado) A3

Merluza en salsa de tomate y cebolla A8 A4 A11 I7 I8

Guarnición: guisantes salteados I6

Yogur natural A9 I11 I7

- Crema de zanahoria y tortilla. Fruta

11 836 109 35 27

Paella de pollo

Panini casero de taquitos de pavo, tomate y queso A1 A9 I5 I8 I7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Coliflor especiada con atún. Fruta

12 657 75 28 27

Sopa de pescado con estrellitas A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8

Pollo crujiente horneado A1 A14 I6 I8 I7 I5

Guarnición: cascós de patata asada

Fruta de temporada ecológica

- Salmón con calabacín. Fruta

15 722 90 37 24

Lentejas con verduras ECO A1 A3 I6 I9

Salmón al horno al eneldo, miel y naranja A8 I8 I7

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Wok de pollo con verduras. Fruta

16 630 61 28 30

Arroz de verduras

Huevo duro A7 I7 I7

Guarnición: pisto casero

Yogur natural A9 I11 I7

- Lomo con parrillada de verduras. Fruta

17 571 83 26 14

Crema de calabaza ECO

Ouesadilla (tortita de maíz de maíz y queso) A9

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Hervido valenciano con huevo poché. Fruta

18 687 66 38 25

Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6

Contramuslo de pollo asado a la manzana I5 I8 I7

Guarnición: champiñones salteados

Fruta de temporada

- Bacalao gratinado con ensalada. Fruta

19 694 74 27 27

Espaguetis integrales a la carbonara de york y nata A9 A1 A7 A10 A14 I2 I5 I11 I6 I8 I7

Tortilla francesa A7 I7

Guarnición: guisantes salteados I6

Fruta de temporada

- Berenjena rellena. Fruta

22 893 77 40 45

Sopa de Navidad (con pasta maravilla) A1 A10 A14 A7 I8 I5 I7 I2 I6

Hamburguesa completa (pan, burger mixta, lechuga, tomate y queso) A9 A1 A7 A10 A12 A14 A3 I8 I7 I5 I2 I11 I6

Guarnición: patatas fritas

Postre especial (sin gluten/lácteo/huevo/frutos secos/mostaza/soja)

- Merluza con patatas y espárragos. Fruta

La recomendación de cena son los platos detallados en la franja azul inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo 2 veces por semana

A1 - Gluten A2 - Altramuz A3 - Dioxido 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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

RICOCHF - B40585887 - 963 976 520 | nutricion@riconchef.es - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia





RICOCHF

Menú sense fruits de closca - desembre

Colegio Virgen al Pie de la Cruz



01 794 81 26 40

Macarrons integrals a la napolitana amb formatge A1 A7 A9 A10 A14 I11 I7 I6
Llom de porc amb salsa I7 I2 I5 I8
Guarnició: amanida ecològica
Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

02 823 94 32 36

Llenties ecològiques A3 A1 I2 I5 I7 I8 I9 I6
Rabas enfarinades A1 A4 A7 A8 A9 casolanes A11 I11 I7 I8
Guarnició: Mongetes verdes saltejades I6
Fruita de temporada ecològica

Crema de porros i creïlla

03 670 88 29 19

Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6
Pizza de york i formatge A1 A9 A14 A10 I5 I7 I2 I6 I8 I11
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Salmó amb verdures. Fruita

04 690 52 35 36

Crema de pèsols amb ou A7 A3 I7 I6
Pollastre al xilindró (amb salsa casolana de pebrot, tomaca i ceba) I7 I8 I5
Guarnició: creïlles forneres (al forn)
Quallada A9 I11 I7

- Trita i albergínia amb burrata. Fruita

05 703 92 23 25

Paella valenciana amb carxofes I5 I7 I8 I6 I10
Regirat del xef A7 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Cous cous vegetal. Fruita



09 651 67 28 29

Potatge de cigrons amb verdures A3 I6
Trita de tonyina A8 A7 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Sopa de fideus i ales de pollastre. Fruita

10 523 37 22 31

Guisat de creïlles (sense picada) A3
Lluç amb salsa de ceba i tomaca A8 A4 A11 I7 I8
Guarnició: pèsols saltats I6
Iogurt natural A9 I11 I7

- Crema de carlot i truita. Fruita

11 836 109 35 27

Paella de pollastre
Panini casolà de dauets de titot, tomaca i formatge A1 A9 I5 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita

12 657 75 28 27

Sopa de peix amb estreletes A8 A3 A4 A11 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8
Pollastre cruïent al forn A1 A14 I6 I8 I7 I5
Guarnició: cascs de creïlla rostida
Fruita de temporada ecològica

- Salmó amb carabasseta. Fruita

15 722 90 37 24

Llenties amb verdures ECO A1 A3 I6 I9
Salmó al forn a l'anet, mel i taronja A8 I8 I7
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Wok de pollastre amb verdures. Fruita

16 630 61 28 30

Arròs de verdures
Ou dur A7 I7 I7
Guarnició: samfaina cassolana
Iogurt natural A9 I11 I7

- Llom amb graellada de verdures. Fruita

17 571 83 26 14

Crema de carabassa ECO
Ouesadilla (torteta de blat de moro) de blat de moro i formatge A9
Guarnició: amanida de temporada
Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

18 687 66 38 25

Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6
Cua de pollastre al forn amb poma I5 I8 I7
Guarnició: xampinyons saltejats
Fruita de temporada

- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita

19 694 74 27 27

Espaguetis integrals a la carbonara amb york i nata A9 A1 A7 A10 A14 I2 I5 I11 I6 I8 I7
Trita francesa A7 I7
Guarnició: pèsols saltats I6
Fruita de temporada

- Albergínia farcida. Fruita

22 893 77 40 45

Sopa de Nadal (amb pasta meravel·la) A1 A10 A14 A7 I8 I5 I7 I2 I6
Hamburguesa completa (pa, burger mixta, enciam, tomàquet i formatge) A9 A1 A7 A10 A12 A14 A3 I8 I7 I5 I2 I11 I6
Guarnició: creïlles fregides
Postres especials (sense gluten/lacti/ou/fruita seca/mostassa/soja)
- Lluç amb creïlles i espàrrecs. 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 per setmana

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lusc A5 - Cacaüet A6 - Api A7 - Ous A8 - Peix A9 - Lacti A10 - Mostassa A11 - Crustaci A12 - Sesam 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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano

RICOCHF - B40585887 - 963 976 520 | nutricion@ricochef.es - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia

