



RICOCHF

Menú Sin Legumbres - diciembre

Colegio Virgen al Pie de la Cruz



01 794 81 26 40

Pasta (sin aluten/huevo/soja/mostaza) a la napolitana A9

Lomo de cerdo (cinta) en salsa 17 12 15 18

Guarnición: ensalada ecológica

Fruta de temporada

- Hervido valenciano con huevo poché. Fruta

02 823 94 32 36

Guisado de patatas y verduras (sin legumbre ni majado) A3

Rabas enharinadas caseras A1 A4 A7 A8 A9 A11 I11 17 18

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada ecológica

Crema de puerros y patata

03 670 88 29 19

Guisado de patatas y verduras (sin legumbre ni majado) A3

Pizza (sin gluten) de jamón york y queso A9

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Salmón con verduras. Fruta

04 690 52 35 36

Crema de verduras de temporada

Pollo al chilindrón (con salsa casera de pimiento, tomate y cebolla) 17 18 15

Guarnición: patatas panaderas (al horno)

Cuajada A9 I11 17

- Tortilla y berenjena con burrata. Fruta

05 703 92 23 25

Paella de pollo

Revuelto del chef A7 17

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Cous cous vegetal. Fruta



09 651 67 28 29

Hervido de patata, zanahoria y cebolla A3

Tortilla de atún A8 A7 18 17

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Sopa de fideos y alitas de pollo. Fruta

10 523 37 22 31

Guisado de patatas y verduras (sin legumbre ni majado) A3

Merluza en salsa de tomate y cebolla A8 A4 A11 17 18

Guarnición: ensalada de temporada

Yogur natural A9 I11 17

- 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 15 18 17

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

- Coliflor especiada con atún. Fruta

12 657 75 28 27

Sopa de pescado con fideos (sin gluten/huevo/mostaza/soja) A3 A4 A11 A8

Lágrimas de pollo caseras (maicena)

Guarnición: cascotes de patata asada

Fruta de temporada ecológica

- Salmón con calabacín. Fruta

15 722 90 37 24

Hervido de patata, zanahoria y cebolla A3

Salmón al horno al eneldo, miel y naranja A8 18 17

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

Wok de pollo sin salsa de soja

16 630 61 28 30

Arroz de verduras

Huevo duro A7 17 17

Guarnición: pisto casero

Yogur natural A9 I11 17

- 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

Guisado de patatas y verduras (sin legumbre ni majado) A3

Contramuslo de pollo asado a la manzana 15 18 17

Guarnición: champiñones salteados

Fruta de temporada

- Bacalao gratinado con ensalada. Fruta

19 694 74 27 27

Esnaquetis (sin aluten/huevo/mostaza/soja) a la carbonara A9

Tortilla francesa A7 17

Guarnición: ensalada de temporada

Fruta de temporada

Cascotes de Patatas rellenas de carne picada de pollo y queso gratinado al horno

22 893 77 40 45

Sopa de fideos (sin gluten/huevo/mostaza/soja)

Hamburguesa 100% pollo con queso A9

Guarnición: patatas fritas

Postre especial (sin lácteo/huevo/frutos secos/cacahuete/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

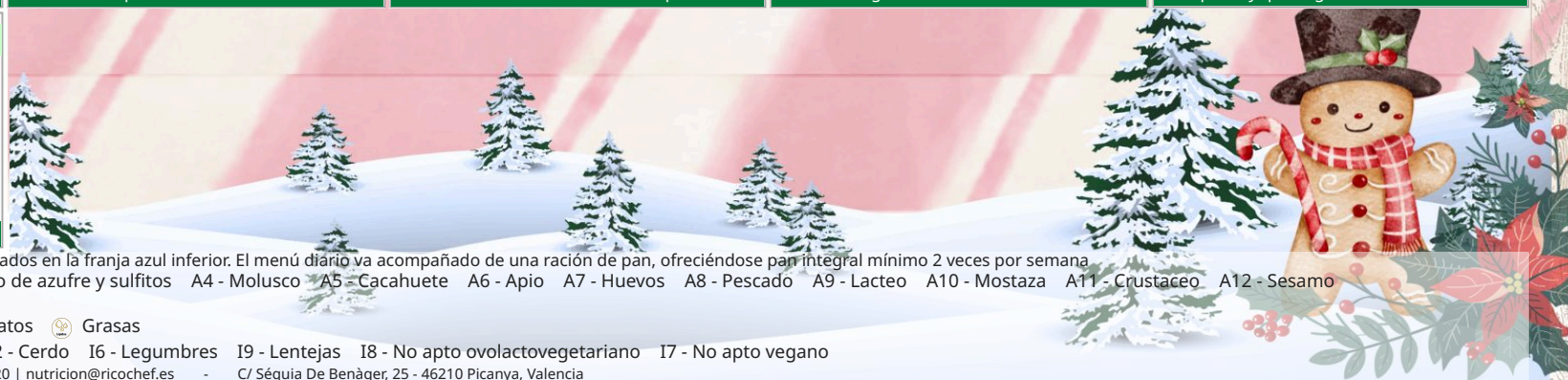
A1 - Gluten A2 - Altramuz A3 - Dioxido de azufre y sulfitos A4 - Molusco A5 - Cacahuete A6 - Apio A7 - Huevos A8 - Pescado A9 - Lacteo A10 - Mostaza A11 - Crustaceo A12 - Sesamo

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@ricochef.es - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia





RICOCHF

Menú Sin Legumbres - diciembre

Colegio Virgen al Pie de la Cruz



01 794 81 26 40

Pasta (sense gluten/ou/soja/mostassa) a la napolitana A9

Llom de porc amb salsa 17 12 15 18

Guarnició: amanida ecològica

Fruita de temporada

- Bullit valencià amb ou poché. Fruita

02 823 94 32 36

Guisat de creïlles i verdures (sense llegums ni picada) A3

Rabas enfarinades A1 A4 A7 A8 A9
casolanes A11 I11 17 18

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada ecològica

Crema de porros i creïlla

03 670 88 29 19

Guisat de creïlles i verdures (sense llegums ni picada) A3

Pizza (sense gluten) de york i formatge A9

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Salmó amb verdures. Fruita

04 690 52 35 36

Crema de verdures de temporada

Pollastre al xilindró (amb salsa casolana de pebrot, tomaca i ceba) 17 18 15

Guarnició: creïlles forneres (al forn)

Quallada A9 I11 17

- Truita i albergínia amb burrata. Fruita

05 703 92 23 25

Paella de pollastre

Regirat del xef A7 17

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Cous cous vegetal. Fruita



09 651 67 28 29

Bullit de patata, pastanaga i ceba A3

Truita de tonyina A8 A7 18 17

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Sopa de fideus i ales de pollastre. Fruita

10 523 37 22 31

Guisat de creïlles i verdures (sense llegums ni picada) A3

Lluç amb salsa de ceba i tomaca A8 A4 A11 17 18

Guarnició: amanida de temporada

Iogurt natural A9 I11 17

- Crema de carlota i truita. Fruita

11 836 109 35 27

Paella de pollastre

Panini casolà de dauets de titot, tomaca i formatge A1 A9 15 18 17

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Coliflor especiats amb tonyina. Fruita

12 657 75 28 27

Sopa de peix amb fideus (sense gluten/ou/mostassa/soja) A3 A4 A11 A8

Llàgrimes de pollastre casolanes (maicena)

Guarnició: cascs de creïlla rostida

Fruita de temporada ecològica

- Salmó amb carabasseta. Fruita

15 722 90 37 24

Bullit de patata, pastanaga i ceba A3

Salmó al forn a l'anet, mel i taronja A8 18 17

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

Wok de pollastre 14-02-2022

16 630 61 28 30

Arròs de verdures

Ou dur A7 17 17

Guarnició: samfaina cassolana

Iogurt natural A9 I11 17

- 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 creïlles i verdures (sense llegums ni picada) A3

Cua de pollastre al forn amb poma 15 18 17

Guarnició: xampinyons saltejats

Fruita de temporada

- Bacallà gratinat amb amanida. Fruita

19 694 74 27 27

Espaguets (sense gluten/ou/mostassa/soja) a la carbonara A9

Truita francesa A7 17

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

Cascs de Creïlles farcides de carn picada de pollastre i formatge gratinat al forn

22 893 77 40 45

Sopa de fideus (sense gluten/ou/mostassa/soja)

Hamburguesa 100% pollastre amb formatge A9

Guarnició: creïlles fregides

Postres especials (sense lacti/ou/fruita seca/cacauet/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 - Cacauet 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 ovo-lacto-vegetariano I7 - No apto vegano

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

