



RICOCHF



Menú sin lacteo - enero



Colegio Virgen al Pie de la Cruz



12 831 85 40 25 Lentejas a la jardinera A1 A3 I9 I6 Boquerones A1 A3 A8 A11 A4 enharinados caseros A10 A14 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Pollo con manzana asada y verduras. Fruta	13 722 84 30 29 Lasaña casera de pollo (sin lácteos) A1 A10 A14 Tortilla de atún A8 A7 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Bacalao con verduras. Fruta	14 688 55 24 41 Crema Bretona (alubias, puerros) sin lácteos A3 Lomo de cerdo (cinta) en salsa I7 I2 I5 I8 Guarnición: cascós de patata asada Fruta de temporada ecológica - Lomo con berenjena rebozada. Fruta	15 583 49 32 26 Romanesco v boniato (con bechamel sin lactosa) A1 A6 A10 A14 Pavo en salsa de verduras con noddles Guarnición: ensalada de temporada "Alpro" soja natural A14 A13 A1 - Sopa de verduras y tortilla zanahoria. Fruta	16 784 92 29 33 Arroz integral a la cubana con huevo A7 I7 Merluza en salsa verde(aceite A1 A4 A8 de oliva, harina, ajo y perejil) A11 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Wok de verduras con soja text. Fruta
19 711 79 38 28 Gazpacho manchego (tortas A1 A3 I5 cencenías, pollo) I7 I8 Bacalao en salsa mery (ajo y A4 A8 A11 perejil) I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Salmón con manzana laminada	20 802 70 31 44 Marmitako de rape A3 A8 A11 A4 I8 I7 Pintxo con longaniza de pollo A1 A3 Guarnición: ensalada de temporada "Alpro" soja natural A14 A13 A1 - Pavo con col al pimentón. Fruta	21 717 90 23 29 Arroz con magro (arroz I5 I2 I7 integral) I8 Pisto tradicional con soja A3 A5 texturizada y patatas panadera A13 A14 I6 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Revuelto de jamón y champiñones. Fruta	22 627 67 28 27 Potaje de garbanzos con verduras A3 I6 Tortilla con fiambre de pavo A7 I8 I5 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Lomo en salsa con ñoquis. Fruta	23 566 57 24 25 Crema de calabacín y zanahoria ECO Pechuqa a las finas hierbas con A3 champiñones Guarnición: mazorca de maíz Fruta de temporada - Dorada con chips de boniato. Fruta
26 727 75 28 34 Arroz con sepietas A3 A4 A8 A11 I8 (1º) I7 Tortilla francesa A7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Ragut de magro con cherry. Fruta	27 557 62 24 23 Hervido valenciano (patata, zanahoria, I6 cebolla y judía verde) Contramuslo de pollo asado a la I5 I8 manzana I7 Guarnición: chips de boniato Fruta de temporada - Puré con tosta de jamón serrano. Fruta	28 717 90 36 25 Lentejas con verduras ECO A1 A3 I6 I9 Abadejo enharinado casero A1 A8 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Pavo asado con piña. Fruta	29 723 63 40 33 Sopa de A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 fideos I11 I6 Cocido completo (sin pelota) Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Alcachofas y lubina al horno. Fruta	30 694 87 32 22 Alubias blancas guisadas con A3 I10 verduras I6 Pizza de fiambre de pavo y tomate (Sin A1 queso) Guarnición: ensalada de temporada "Alpro" soja natural A14 A13 A1 - Migas de coliflor con huevo. 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 - 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 sense lacti - gener



Colegio Virgen al Pie de la Cruz



12 831 85 40 25

Llenties a la jardineria A1 A3 I9 I6

Aladrosos enfarinats casolans A1 A3 A8 A11 A4 A10 A14 I8 I7

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Pollastre amb poma i verdures. Fruita

13 722 84 30 29

Lasanva casera de pollastre (sense lactis) A1 A10 A14

Truita de tonyina A8 A7 I8 I7

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Bacallà amb verdures. Fruita

14 688 55 24 41

Crema bretona (fesols blancs i porros) sense lactis A3

Llom de porc amb salsa I7 I2 I5 I8

Guarnició: cascs de creïlla rostida

Fruita de temporada ecològica

- Llom amb albergínia arrebossada. Fruita

15 583 49 32 26

Romanesc i moniato (amb beixamel sense lactosa) A1 A6 A10 A14

Titot en salsa de verdures amb noddles

Guarnició: amanida de temporada

"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Sopa de verdures i truita safanòria. Fruita

16 784 92 29 33

Arròs integral a la cubana amb ou dur A7 I7

Lluç en salsa verda (oli d'oliva, farina, all i julivert) A1 A4 A8 A11 I8 I7

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Wok de verdures amb soja text. Fruita

19 711 79 38 28

Gaspaxxo manxec (tortes cencenyas, pollastre) A1 A3 I5 I7 I8

Bacallà amb salsa mery (all i julivert) A4 A8 A11 I8 I7

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Salmó amb poma laminada

20 802 70 31 44

Marmitako de rap A3 A8 A11 A4 I8 I7

Pintxo amb llonganisa de pollastre A1 A3

Guarnició: amanida de temporada

"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Pavo amb col al pebre roig. Fruita

21 717 90 23 29

Arròs amb magre (arròs integral) I5 I2 I7 I8

Samfaina tradicional amb soja texturitzada i creïlles al forn A3 A5 A13 A14 I6

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Regirat de pernil i xampinyons. Fruit

22 627 67 28 27

Potatge de cigrons amb verdures A3 I6

Truita amb companatge de polit A7 I8 I5 I7

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Llom en salsa amb gnocchis. Fruita

23 566 57 24 25

Crema de carbasseta i carlota ECO

Pit de pollastre a les fines herbes amb xampinyons A3

Guarnició: panotxa de dacsa

Fruita de temporada

- Daurada amb xips de moniato. Fruita

26 727 75 28 34

Arròs amb sepietes (1º) A3 A4 A8 A11 I8 I7

Truita francesa A7

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Magre amb cherry. Fruita

27 557 62 24 23

Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta) I6

Cua de pollastre al forn amb poma I5 I8 I7

Guarnició: xips de moniato

Fruita de temporada

- Puré amb torra de pernil salat. Fruita

28 717 90 36 25

Llenties amb verdures ECO A1 A3 I6 I9

Adadejo arrebossat cassolà A1 A8 I7 I8

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada ecològica

- Gall d'indi amb pinya. Fruita

29 723 63 40 33

Sopa de fideus A1 A7 A10 A14 I8 I5 I7 I2 I11 I6

Olla completa (sense pilota)

Guarnició: amanida de temporada

Fruita de temporada

- Carxofes i llobarro al forn. Fruita

30 694 87 32 22

Guisat de fesols amb verdures A3 I10 I6

Pizza de titot i tomaca (Sense formatge) A1

Guarnició: amanida de temporada

"Alpro" soja natural A14 A13 A1

- Molles de coliflor amb ous. 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 - 963 976 520 | nutricion@ricochef.es - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia