



RICOCHF

Menú lacteo abril

Colegio Virgen al Pie de la Cruz



<p>09 766 96 30 28</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Macarrones a la napolitana sin queso A1 A7 I7 I11</p> <p>Lágrimas de pollo caseras (maicena) I6 I5 I7 I11 I8</p> <p>Fruta</p> <p>- Dorada a la plancha con pimientos. Fruta</p>	<p>10 591 61 28 23</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Alubias con verduras A3 I6 I10</p> <p>Tortilla francesa con rollito de pavo A7 I7 I6 I8 I5</p> <p>Fruta</p> <p>- Jamón con calabacín a la plancha y tosta. Fruta</p>	<p>11 663 45 30 39</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema de verduras de temporada</p> <p>Alitas de pollo al horno con champiñones y patatas I7 I8 I5</p> <p>Yogur de soja A1 A13 A14 I7 I11</p> <p>- Salmón a la plancha con verduras. Fruta</p>	<p>12 620 77 23 24</p> <p>Ensalada con fruta</p> <p>Arroz al horno con garbanzos y verduras A3 I11 I6</p> <p>Merluza al horno con zanahoria estofada A8 I7 I8</p> <p>Fruta</p> <p>- Huevos al plato con tomate y guisantes. Fruta</p>
<p>15 812 97 26 34</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Esdaquetis con champiñones y cebolla A3 A1 A7 I7 I11</p> <p>Cuadraditos de merluza rebozados con coliflor crunchy A1 A8 A10 A14 I6 I8 I7</p> <p>Fruta</p> <p>Pavo con guisantes salteados</p>	<p>16 653 72 31 27</p> <p>Ensalada con fruta</p> <p>Lentejas ecológicas con verduras A1 A3 I9 I6</p> <p>Huevos a la flamenca "con sus tostas integrales" A1 A7 I7 I6</p> <p>Fruta</p> <p>- Lomo en salsa con ñoquis de patata. Fruta</p>	<p>17 685 68 34 30</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Vichyssoise (Sin Lácteos) I7 I11</p> <p>Pechuoa de pollo en salsa con mazorca de maíz I11 I7 I8 I5</p> <p>Fruta</p> <p>- Boquerones rebozados con tomate aliñado. Fruta</p>	<p>18 702 72 35 28</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Arroz milanesa con taquitos de magro I8 I2 I5 I6 I7</p> <p>Bacalao encebollado con dados de berenjena A8 I8 I7</p> <p>Yogur de soja A1 A13 A14 I7 I11</p> <p>Champiñones y calabacín rehogados con soja texturizada</p>
<p>22 631 68 29 28</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Fideua de pescado A1 A7 A4 A8 I8 I7 I6 I11</p> <p>Huevo relleno (yemas, tomate frito y atún) A7 A8 I8 I7</p> <p>Fruta</p> <p>- Crema de verdura y tortilla francesa. Fruta</p>	<p>23 878 79 50 38</p> <p>Lechuga, maíz y zanahoria</p> <p>Olleta alcovana (sin carne, sin panceta, sin morcilla sin asadura) I8 I7 I2 I5 I6 I10 I11</p> <p>Espardenyes amb renyons de masero (tomate al horno con ajo, perejil y pan rallado) A1 A3 A8 A11 A10 A14 A4 I8 I7 I6</p> <p>Postre especial (sin lácteos) A7 A1 I7 I11</p> <p>- Ensalada de quinoa. Fruta</p>	<p>24 615 46 20 39</p> <p>Ensalada con fruta</p> <p>Crema de calabacín ecológico</p> <p>Perhuoa de pollo con pisto casero I5 I2 I11 I6 I7 I8</p> <p>Fruta</p> <p>- Acelgas con huevo cocido y nueces. Fruta</p>	<p>25 705 70 40 26</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Macarrones integrales con boloñesa vegetal A1 A7 A14 A12 A13 A10 I6</p> <p>Gallo San Pedro al limón con judías verdes A8 I7 I8 I10 I6</p> <p>Fruta</p> <p>- Alas de pollo con bastones de boniato. Fruta</p>
<p>29 603 59 28 27</p> <p>Ensalada de verduras de temporada</p> <p>Crema Bretona (alubias, puerros) sin lácteos A3 I6 I10 I7 I11</p> <p>Rape a la cazuela A8 I8 I7</p> <p>Fruta</p> <p>Tortilla de berenjena</p>	<p>30 727 78 33 32</p> <p>Lechuga, pepino y zanahoria</p> <p>Ensalada de pasta con atún A1 A7 A8 I11 I7</p> <p>Magro en salsa con patatas I5 I8 I7 I2</p> <p>Fruta</p> <p>- Brócoli y coliflor especiados con atún. Fruta</p>		

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



RICOCHF

Menú lacti abril

Colegio Virgen al Pie de la Cruz



<p>09 766 96 30 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Macarrons a la napolitana sense formatge A1 A7 I7 I11</p> <p>Llàrimes de pollastre casolanes (maicensa) I6 I5 I7 I11 I8</p> <p>Fruita</p> <p>- Daurada a la planxa amb pimentons. Fruita</p>	<p>10 591 61 28 23</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Fesols amb verdures A3 I6 I10</p> <p>Truita francesa amb rotllet de titot A7 I7 I6 I8 I5</p> <p>Fruita</p> <p>- Pernil amb carabasseta a la planxa i tosta. Fruita</p>	<p>11 663 45 30 39</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema de verdures de temporada</p> <p>Aletes de pollastre al forn amb xampinyons i creïlles I7 I8 I5</p> <p>logurt de soja A1 A13 A14 I7 I11</p> <p>- Salmó a la planxa amb verdures. Fruita</p>	<p>12 620 77 23 24</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Arròs al forn amb cigrons i verdures A3 I11 I6</p> <p>Lluç al forn amb carlota estofada A8 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>- Ous al plat amb tomaca i pèsols. Fruita</p>	
<p>15 812 97 26 34</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Esdaquetis amb xampinyons i ceba A3 A1 A7 I7 I11</p> <p>Quadradets de lluç arrebossats amb coliflor crunchy A1 A8 A10 A14 I6 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>Gall dindi amb pèsols saltats</p>	<p>16 653 72 31 27</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Llenties ecològiques amb verdures A1 A3 I9 I6</p> <p>Ous a la flamenca amb torrades integrals A1 A7 I7 I6</p> <p>Fruita</p> <p>- Llom en salsa amb nyoquis de creïlla. Fruita</p>	<p>17 685 68 34 30</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Vichyssoise Sense Làctis I7 I11</p> <p>Pit de pollastre amb salsa amb panotxa de blat de moro I11 I7 I8 I5</p> <p>Fruita</p> <p>- Aladroc arrebossats amb tomaca amanida. Fruita</p>	<p>18 702 72 35 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Arròs milanesa amb daus de magre I8 I2 I5 I6 I7</p> <p>Bacallà ceba amb daus d'albergínia A8 I8 I7</p> <p>logurt de soja A1 A13 A14 I7 I11</p> <p>Xampinyons i carabasseta saltejats amb soja texturitzada</p>	<p>19 715 80 26 31</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Potatge de cigrons amb verdures I6</p> <p>Truita de creïlles amb "hummusmole" A7 I7 I6</p> <p>Fruita</p> <p>- Ragut de vedella. Fruita</p>
<p>22 631 68 29 28</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Fideuà de peix A1 A7 A4 A8 I8 I7 I6 I11</p> <p>Ou farcit (rovells, tomaca fregida i tonyina) A7 A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Crema de verdura i truita francesa. Fruita</p>	<p>23 878 79 50 38</p> <p>Encisam, dacs i carlota</p> <p>Olleta alcovana (sense carn, sense cansalada viada, sense botifarra i freixura) I8 I7 I2 I5 I6 I10 I11</p> <p>Espardenyes amb renyons de massero (tomàquet al forn amb all, julivert i pa ratllat) A1 A3 A8 A11 A10 A14 A4 I8 I7 I6</p> <p>Postres especials (sense lactis) A7 A1 I7 I11</p> <p>- Amanida de quinoa. Fruita</p>	<p>24 615 46 20 39</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Crema de carabasseta ecològica</p> <p>Pit de pollastre amb samfaina I5 I2 I11 I6 I7 I8</p> <p>Fruita</p> <p>- Bledes amb ou cuit i nous. Fruita</p>	<p>25 705 70 40 26</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Macarrons integrals amb bolonyesa vegetal A1 A7 A14 A12 A13 A10 I6</p> <p>Gallo San Pedro al llimó amb bajoqueta A8 I7 I8 I10 I6</p> <p>Fruita</p> <p>- Ales de pollastre amb bastons de moniato. Fruita</p>	<p>26 630 62 37 25</p> <p>Amanida amb fruita</p> <p>Llenties a la jardinera A1 I9 I6</p> <p>Wok de titot amb salsa de soja A14 A1 I6 I5 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>- Ous trencats amb salmó i champinyons. Fruita</p>
<p>29 603 59 28 27</p> <p>Amanida de verdures de temporada</p> <p>Crema bretona (fesols blancs i porros) sense lactis A3 I6 I10 I7 I11</p> <p>Rap a la cassola A8 I8 I7</p> <p>Fruita</p> <p>Truita d'albergínia</p>	<p>30 727 78 33 32</p> <p>Encisam, cogombre i carlota</p> <p>Amanida de pasta amb tonyina A1 A7 A8 I11 I7</p> <p>Magre en salsa amb creïlles I5 I8 I7 I2</p> <p>Fruita</p> <p>- Brocoli i coliflor especials amb tonyina. Fruita</p>			

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