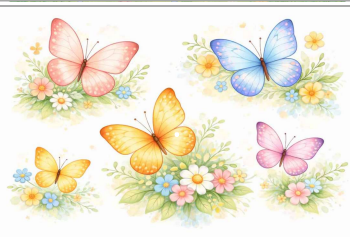
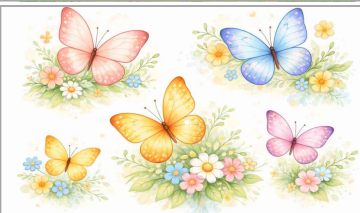


 RICOCHF 		Menú basal - abril		Colegio Ntra. Sra del Socorro  COLEGIO NTRA. SRA. DEL SOCORRO BENETUSSE					
		07-04-2026	No hay menu asignado	08-04-2026	No hay menu asignado	09-04-2026	No hay menu asignado	10-04-2026	No hay menu asignado
		14  638  81  23  23 Espirales integrales con tomate y atún A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8 Solomillo de pollo empanado A1 A2 A9 A14 I11 I6 I7 I5 I8 Guarnición: tomate, maíz y aceitunas Fruta de temporada - Vichyssoise con huevo, jamón y picatostes. Fruta	15  724  89  25  29 Arroz al horno (1º) A3 A9 A13 I8 I7 I5 I2 I6 I11 Merluza al horno con base de tomate frito casero y cebollita pochada A8 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Ensalada de tomate, burrata y aguacate aliñada	16  644  75  23  27 Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde) I6 I10 Wok de pavo con noddles I5 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta	17  662  66  31  31 Lentejas con chorizo A9 A1 I5 I2 I7 I6 I8 I11 I9 Tortilla de tofu A7 A14 I6 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Merluza con pisto y cous cous. Fruta				
20  669  88  27  22 Crema de verduras de primavera Panini casero de soja gratinado con salsa barbacoa A1 A13 A14 A12 A9 I6 I11 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruta		21  596  53  30  27 Consomé con fideos integrales A1 A10 A14 I6 I7 I5 I2 I8 Contramuslo de pollo asado a la manzana I5 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Salmón con calabacín. Fruta	22  598  61  29  23 Alubias blancas guisadas con verduras A3 I10 I6 Tortilla de atún A8 A7 I8 I7 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Alas de pollo con boniato. Fruta	23  720  36  36  49 Sopa castellana (con taquitos de jamón serrano y pan) A1 A14 A7 I2 I5 I7 I8 I6 Lomo en salsa leonesa (cebolla y champiñones) I2 I5 I8 I7 Guarnición: patatas panaderas (al horno) Yogur natural A9 I11 I7 - Pescado con verduras al papillote. Fruta	24  725  83  21  34 Arroz a la cubana con huevo duro A7 I7 Calamares en salsa de tomate A3 A8 A11 A4 I7 I8 Guarnición: judías verdes salteadas I6 I10 Fruta de temporada - Wok de ternera con verduras thai. Fruta				
27  665  76  34  26 Lentejas con verduras ECO A1 A3 I6 I9 Huevos turcos (huevo cocido, salsa de tomate, queso) A7 A9 I7 I11 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Tiras de pollo con pisto. Fruta		28  727  92  27  26 Espaguetis integrales con salsa de verduras A1 A7 A10 A14 I6 Boquerones enharinados caseros A1 A8 A10 A14 A4 A11 I6 I7 I8 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada ecológica - Quiche de verduras. Fruta	29  694  52  21  46 ¡A las bravas! (patatas, salsa brava suave casera, mahonesa y pimentón dulce) A7 I7 Albóndigas mixtas en salsa jardinera A3 A14 I6 I5 I7 I8 I11 I2 Guarnición: snack de garbanzos especiados A3 I6 Yogur artesano valenciano A9 I11 I7 - Tortilla de alcachofas con tosta. Fruta	30  678  95  16  25 Arroz del senyoret A3 A4 A11 A8 I8 I7 Hummus de alubias y remolacha con nachos A3 I6 I10 Guarnición: ensalada de temporada Fruta de temporada - Sandwich de queso, salmón y manzana					
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. Sonia Aroca Col. n° 2564. 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@ricochf.es - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia									

 RICOCHF		Menú basal - abril		Colegio Ntra. Sra del Socorro  COLEGIO NTRA. SRA. DEL SOCORRO BENETUSSE					
		01 606562332 Crema de verdures de temporada amb crostons cassolans integralsA1 Pollastre rostitI5 I7 I8 Guarnició: creïlles fregides Fruita de temporada Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita							
 07-04-2026 No hay menu asignado		08-04-2026 No hay menu asignado		09-04-2026 No hay menu asignado		10-04-2026 No hay menu asignado			
 14 638812323 Espirals integrals amb tomacai tonyinaA8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8 Filet de pollastre arrebossatA1 A2 A9 A14 I11 I6 I7 I5 I8 Guarnició: tomàquet, blat de moro i olives Fruita de temporada - Vichyssoise amb ou, pernil i crostons. Fruita		15 724892529 Arròs al forn (1º)A3 A9 A13 I8 I7 I5 I2 I6 I11 Lluç al forn amb base de tomaca fregida casolana i ceba potxadaA8 I7 I8 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Amanida de tomata, burrata i advocat		16 644752327 Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta)I6 I10 Wok de titot amb noddlesI5 I7 I8 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Truita francesa i bròquil bullit. Fruita		17 662663131 Llenties amb xoriçoA9 A1 I5 I2 I7 I6 I8 I11 I9 Truita de tofuA7 A14 I6 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita			
20 669882722 Crema de verdures de primavera Panini casolà de barbacoa de soja texturitzada gratinatA1 A13 A14 A12 A9 I6 I11 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Hamburguesa vegetal. Fruita		21 596533027 Consomé amb fideus integralsA1 A10 A14 I6 I7 I5 I2 I8 Cua de pollastre al forn amb pomaI5 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Salmó amb carabasseta. Fruita		22 598612923 Guisat de fesols amb verduresA3 I10 I6 Truita de tonyinaA8 A7 I8 I7 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Ales de pollastre amb moniato. Fruita		23 720363649 Sopa castellanaA1 A14 A7 I2 I5 I7 I8 I6 Llom amb salsa amb lleonesaI2 I5 I8 I7 Guarnició: creïlles forneres (al forn) Iogurt naturalA9 I11 I7 - Peix amb verdures al "papillot". Fruita		24 725832134 Arròs a la cubana amb ou durA7 I7 Calamars en salsa de tomacaA3 A8 A11 A4 I7 I8 Guarnició: Mongetes verdes saltejadesI6 I10 Fruita de temporada - Wok de vedella amb verdures thai. Fruita	
27 665763426 Llentilles amb verdures ECOA1 A3 I6 I9 Ous turcs (ou cuit, salsa de tomaca, formatge)A7 A9 I7 I11 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada -Tires de pollastre amb samfaina. Fruita		28 727922726 Espaguetis integrals amb salsa de verduresA1 A7 A10 A14 I6 Aladroc enfarinat casolansA1 A8 A10 A14 A4 A11 I6 I7 I8 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada ecològica - Quiche de verdures. Fruita		29 694522146 A les braves! (creïlles, salsa brava suau casolana, maionesa i pebre roig dolç)A7 I7 Mandonguilles mixtes en salsaA3 A14 I6 I5 I7 I8 I11 I2 Guarnició: snack de cigrons especiatsA3 I6 Iogurt artesà valenciàA9 I11 I7 - Truita de carxofes amb torrada. Fruita		30 678951625 Arròs del senyoretA3 A4 A11 A8 I8 I7 Hummus de mongeta i remolatxa amb nachosA3 I6 I10 Guarnició: amanida de temporada Fruita de temporada - Sandvitx de formatge, salmó i poma			
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·lusc 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 ovolactovegetariano I7 - No apto vegano RICOCHF - B40585887 - 963 976 520 nutricion@ricochef.es - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia									