

LUNES

Lechuga, tomate, zanahoria. Iomharda

Crema solferino con picatostes con patata, tomate, puerro y cebolla

Hamburguesa mixta con pisto al horno con tomate y hortalizas

Fruta

CENA: Sopa minestrone y pescado azul a la naranja. Fruta

Lechuga variada, tomate, maíz (08) Lenteias campesinas

Bocaditos de rosada

Fruta

CENA: Espinacas a la crema y rollito de ternera Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, Iombarda

Sopa castellana con estrellitas de ave y cerdo con garbanzos y huevo

Longanizas con tomate carne de cerdo al horno

Fruta

CENA: Ensalada completa y pescado en salsa verde. Fruta

Lechuga variada, tomate, maíz (22)

Crema Saint Germain de guisantes y manzana

Solomillo de pollo empanado

Fruta

CENA: Alcachofas rehogadas y pescado al caldo corto. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, Iombarda

LENTEJAS A LA JARDINERA ECO

Delicias de calamar

Fruta

CENA: Ensalada mediterránea y lomo asado.

MARTES

Lechuga, tomate, lombarda, maíz (02)

Alubias riojana con chorizo y hueso de jamón

Tortilla de patata

Fruta

CENA: Parrillada de verduras y pechuga de pollo a las finas hierbas. Fruta

Lechuga, tomate, maíz, olivas

Espirales con tomate y aceitunas

Tortilla española con patata y cebolla

Fruta

CENA: Crema de champiñón y sepia encehollada Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria,

Potaie de lenteias hortelanas

Tortilla francesa con loncha de queso

Fruta

Fruta

CENA: Verduras rehogadas y musio de polio asado. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, olivas

Arroz con pavo y verduras Abadejo al horno con ajo y perejil

CENA: Berenjena asada y tortilla de patata. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria,

Arroz con tomate

Tortilla francesa

Fruta

(23)

Ensalada completa lechuga, tomate, zanahoria, maíz, huevo duro,atún y olivas

Macarrones boloñesa gratinados con carne picada de cerdo, tomate y queso

CENA: Crema de verduras y ternera guisada

Fruta y yogur

CENA: Sopa minestrone y pechuga de pollo a la nlancha Fruta

MIÉRCOLES

(03)

Lechuga, tomate, zanahoria.

Tallarines napolitana con tomate y hortalizas

Chispas de merluza

Fruta

CENA: Hervido valenciano y revuelto de aietes. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, maíz(10)

Fabada vegetal con hortalizas

Pizza de york y queso con tomate

Fruta

CENA: Ensalada verde y pescado azul al limón Fruta

Ensalada variada

lechuga, tomate, zanahoria, maíz, huevo duro.atún v olivas

Paella valenciana con pollo

Fruta y yogur

CENA: Guisantes rehogados y pescado blanco al papillote. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria,

Cassoulet con hortalizas

Lomo saionia en salsa al horno con salsa de hortalizas

Fruta

CENA: Ensalada variada y pavo rustido. Fruta

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/NECESIDADES ESPECIALES: Este menú no es apto para personas que padecen alergias o intolerancias alimentarias ya que contiene los alérgenos más comunes en la población (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la dirección del comedor, aportando el certificado médico para que el responsable solicite a diario un menú diseñado y cocinado atendiendo a dicha prescripción. Nota: en caso de necesidad especial puede solicitar a su centro los alérgenos que componen los platos servidos.

VIERNES

Lechuga, tomate, lombarda.

Cazuela de arroz con verduras Abadeio a la gallega

Fruta

CENA: Judías verdes con tomate y magro con hortalizas, Fruta

> Lechuga, tomate, remolacha, olivas

Arroz con alcachofas y verduras Filete de merluza en salsa de puerros al horno

Festivo

Fruta

(18)

CENA: Escalivada y tortilla paisana. Fruta CENA: Sémola y pavo asado. Fruta

Lechuga, tomate, maíz, olivas

Macarrones italiana con tomate y queso

Filete de merluza en salsa mery al horno con ajo y perejil

JUEVES

Lechuga, tomate, remolacha,

Garbanzos viudos estofados

CENA: Ensalada de tomate y brocheta de

Lechuga, tomate, zanahoria,

de ave y cerdo con garbanzos y huevo

Sopa de ave con fideos

Muslo de pollo al limón

Muslo de pollo al aiillo

con hortalizas

pescado blanco, Fruta

al horno

Fruta

al horno

Fruta

Fruta

(17)

CENA: Crema mediterránea y tortilla de atún. Fruta

Ensalada comedia echuga, tomate, maíz, olivas

Tortellini de ricota Minion

Bolitas de merluza Mortadelo y Filemón

Sonrisa Gold de chocolate blanco

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda

Garbanzos de la huerta con arroz Tortilla de patata v calabacín

Fruta

CENA: Verduras a la plancha y pescado azul en salsa. Fruta



LO QUE NOS DIFERENCIA



Proteino

(12)

(19)

(26)











temático

¿SABÍAS QUE...?

En IRCO, todos los días más Sostenibles.

MARZO FRUTA DE TEMPORADA: Manzana. naranja, pera, kiwi y plátano

CONSEJOS SALUDABLES

La cena es la última comida del día pero no por ello la menos importante. Para descansar bien debemos consumir una dieta poco abundante, equilibrada y con alimentos ligeros como verduras, pescados y carnes magras.



Carbono

En caso de alergias e intolerancias, consulte co su centro para solicitar un menú especial.

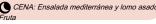


VALORES NUTRICIONALES

(Promedio diario de la comida de medio día)

Energía: 3418kj	Grasas:	AGS:	AGM:	AGP:
817kcal	37.9g	7.3g	11.8g	14.7g
Hidratos de	Ατύρατος:	Prot	einge:	Sal

83g 20.4g 29.7g 2.2g Menú IRCO revisado y valorado por el área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia



CENA: Crema de patata y pescado al horno con ajo y perejil. Fruta