



### LO QUE NOS DIFERENCIA



### ¿SABÍAS QUE...?

### CONSEJOS SALUDABLES

El ejercicio físico es un momento de entretenimiento y juego. Disfruta y aprende practicándolo con compañeros, amigos y familiares todos los días. Elige el deporte que más te guste y ¡diviértete!

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

**IRCO** SÍGUENOS DESDE TU DISPOSITIVO MÓVIL A TRAVÉS DE LA APP.

### VALORES NUTRICIONALES

(Promedio diario de la comida de medio día)

Energía:	Grasas:	AGS:	AGM:	AGP:
3560kj	39.3g	7.2g	12.7g	14.8g
851kcal				
Hidratos de Carbono:	Azúcares:	Proteínas:	Sal:	
89g	22.9g	30.8g	2.7g	

Menú IRCO revisado y valorado por el área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Valencia

### LUNES

### MARTES

### MIÉRCOLES

### JUEVES

### VIERNES

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda, **04**

**Fideua de verduras**  
con coliflor, repollo, zanahoria y calabacín

**Boquerón del mediterráneo en tempura con guarnición de ZANAHORIA ECO**

Fruta

CENA: Sopa juliana y lomo rustido. Fruta

Lechuga, tomate, maíz, olivas **05**

**Olleta de la plana**  
alubias, chorizo y hueso de jamón

**Tortilla francesa**

Fruta

CENA: Berenjena asada y pescado blanco con hortalizas. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, hueso duro y olivas **06**

**Ensalada mediterránea**  
lechuga, tomate, zanahoria, maíz, hueso duro y olivas

**Espaguetis con salsa de tomate y albóndigas**  
carne de cerdo

Fruta y yogur

CENA: Guisantes salteados y sepia encebollada. Fruta

Lechuga, tomate, remolacha, olivas **07**

**Puré de garbanzos, puerro y zanahoria**

**Alitas de pollo a la miel**  
al horno

Fruta

CENA: Brocheta de verduras y tortilla paisana. Fruta

Lechuga, tomate, remolacha, maíz **01**

**Lentejas estofadas con ARROZ INTEGRAL**  
con patata, cebolla y pimiento

**Croquetas de cocido casero**  
con carne de ave, cerdo y bechamel

Fruta

CENA: Calabacín asado y pescado azul marinado. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz **08**

**Arroz tres delicias**  
con hortalizas, guisantes y fiambre de york

**Fillete de abadejo a la gallega con JUDÍAS VERDES ECO**  
al horno con salsa de tomate, cebolla y puerro

Fruta

CENA: Ensalada de tomate y pavo a las hierbas provenzales. Fruta

### Festivo

### Festivo

Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, maíz con vinagreta de fresa **13**

**Lentejas de la abuela**  
con chorizo y hueso de jamón

**Hamburguesa de ave en salsa de CEBOLLA ECO**  
al horno

Fruta

CENA: Sémola y huevos cocidos con pisto. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, maíz **14**

**Arroz a la cubana**  
con salsa de tomate

**Bocaditos de rosada**

Fruta

CENA: Ensalada mixta y magro con salsa. Fruta

Lechuga, tomate, maíz, olivas **15**

**MACARRONES ECO toscana**  
con tomate, zanahoria y cebolla

**Tortilla de patata**

Fruta

CENA: Judías verdes al ajillo y pescado blanco al papillote. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda, **18**

**Sopa de ave con fideos**  
de ave y cerdo con huevo

**Solomillo de pollo empanado**

Fruta

CENA: Espinacas a la crema y pescado azul al caldo corto. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, maíz **19**

**Alubias campesinas con ZANAHORIA ECO**  
con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento

**Revuelto de calabacín**

Fruta

CENA: Crema mediterránea y lomo al horno. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, olivas **20**

**Tornillos con tomate y aceitunas**

**Filete de merluza al horno gratinado con colinesa**  
con salsa de coliflor, aceite y ajo

Fruta

CENA: Ensalada completa y rollito de ternera. Fruta

Lechuga, tomate, remolacha, lombarda **21**

**Crema de legumbres**  
con verduras

**Pizza IRCO**  
con fiambre de york, tomate y queso

Fruta

CENA: Champiñón salteado y pescado blanco con salsa de tomate. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz **22**

**Arroz meloso con verduras de temporada**  
con champiñón, zanahoria, coliflor y calabacín

**Filete de bacalao al horno con JUDÍAS VERDES ECO**

Fruta

CENA: Sémola y revuelto de pimientos. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda, **25**

**Lentejas de la huerta con CALABAZA ECO**  
con patata, cebolla, zanahoria y calabacín

**Chispas de merluza**

Fruta

CENA: Sopa minestrone y pavo asado. Fruta

Lechuga, hoja de roble, tomate, remolacha, maíz **26**

**Espirales italiana**  
con tomate y queso

**Tortilla francesa con loncha de queso**

Fruta

CENA: Acelgas rehogadas y pescado blanco a la plancha. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, surimi, atún **27**

**Ensalada frutti di mare**  
coditos, lechuga, tomate, maíz, surimi, atún

**Arroz del senyoret con Pescado de nuestras Lonjas**  
con pescado y marisco

**Flan Neptuno**  
de chocolate

CENA: Parrillada de verduras y magro con ajetes. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, olivas **28**

**Potaje de garbanzos con bacalao y espinacas**

**Lomo con pisto asado**  
al horno con tomate y hortalizas

Fruta

CENA: Escalivada y tortilla de setas. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, maíz **29**

**Sopa de cocido completo con letras**  
de ave y cerdo con huevo

**Muslo de pollo a la cazadora con CEBOLLA ECO**  
con zanahoria y pimiento rojo

Fruta

CENA: Ensalada verde y brocheta de pescado blanco. Fruta



### DILLUNS

### DIMARTS

### DIMECRES

### DIJOUS

### DIVENDRES

Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda, **04**

**Fideuà de verdures**  
amb floricol, col llombarda, safanòria i carabasseta

**Aladrocs del mediterrani en tempura amb guarnició de SAFANÒRIA ECO**

Fruita

SOPAR: Sopa juliana i llom rostit. Fruita

Lletuga, tomaca, dacsca, olives **05**

**Olleta de la plana**  
fesols, xoriço i os de pernil  
**Truita francesa**

Fruita

SOPAR: Albergina torrada i peix blanc amb hortalisses. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, dacsca, ou dur i olives **06**

**Amanida mediterrània**  
lletuga, tomaca, safanòria, dacsca, ou dur i olives

**Espaguetis amb salsa de tomaca i mandonguilles**  
carn de porc

Fruita i iogurt

SOPAR: Pèsols saltats i sepia en ceba. Fruita

Lletuga, tomaca, remolatxa, olives **07**

**Puré de cigrons, porro i safanòria**

**Aletes de pollastre a la mel**  
al forn

Fruita

SOPAR: Broqueta de verdures i truita paisana. Fruita

Lletuga, tomaca, remolatxa, dacsca **01**

**Llenties estofades amb ARRÓS INTEGRAL**  
amb creïlla, ceba i pimentó

**Croquetes de putxero casolà**  
amb carn d'au, porc i baixamel

Fruita

SOPAR: Carabasseta torrada i peix blau marinat. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, dacsca **08**

**Arròs tres delícies**  
amb pernil dolç, ou, pèsols i hortalisses

**Fillete d'abadejo a la gallega amb BAJOQUES ECO**  
al forn amb salsa de tomaca, ceba i porro

Fruita

SOPAR: Amanida de tomaca i titot a les herbes provençals. Fruita

### Festiu

### Festiu

Lletuga, fulla de roure, tomaca, llombarda, dacsca amb vinagreta de maduixa **13**

**Llenties de la iaia**  
amb xoriço i os de pernil

**Hamburguesa de ave en salsa de CEBA ECO**  
al forn

Fruita

SOPAR: Sèmola i ous bollits amb samfaina. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, dacsca **14**

**Arròs a la cubana**  
amb salsa de tomaca

**Mossets de rosada**

Fruita

SOPAR: Amanida mixta i magre amb salsa. Fruita

Lletuga, tomaca, dacsca, olives **15**

**MACARRONS ECO toscana**  
amb tomaca, safanòria i ceba

**Truita de creïlla**

Fruita

SOPAR: Bajoques a l'all i peix blanc a la papillota. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda, **18**

**Sopa d'au amb fideus**  
d'au i porc amb ou  
**Filet de pollastre arrebossat**

Fruita

SOPAR: Espinacs a la crema i peix blau al caldo curt. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, dacsca **19**

**Fesols llauradors amb SAFANÒRIA ECO**  
amb ceba, safanòria, carabasseta i pimentó

**Remenat de carabasseta**

Fruita

SOPAR: Crema mediterrània i llom al forn. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, olives **20**

**Cargols amb tomaca i olivas**

**Filet de lluç al forn gratinat amb colinesa**  
amb salsa de floricol, oli i all

Fruita

SOPAR: Amanida completa i rotllet de vedella. Fruita

Lletuga, tomaca, remolatxa, llombarda **21**

**Crema de llegums**  
con verdures

**Pizza IRCO**  
amb pernil dolç, tomaca i formatge

Fruita

SOPAR: Xampinyó saltat i peix blanc amb salsa de tomaca. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, dacsca **22**

**Arròs melós amb verdures de temporada**  
amb xampinyó, safanòria, floricol i carabasseta

**Filete de bacallà al forn amb BAJOQUES ECO**

Fruita

SOPAR: Sèmola i remenat de pimentó. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda, **25**

**Llenties de l'horta amb CARABASSA ECO**  
amb creïlla, ceba, safanòria i carabasseta  
**Purnes de lluç**

Fruita

SOPAR: Sopa minestrone i titot torrat. Fruita

Lletuga, fulla de roure, tomaca, remolatxa, dacsca **26**

**Espirals italiana**  
amb tomaca i formatge  
**Truita francesa amb tallada de formatge**

Fruita

SOPAR: Bledes ofegades i peix blanc a la planxa. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, olives **27**

**Amanida frutti di mare**  
coditos, lletuga, tomaca, dacsca, surimi, tonyina  
**Arròs del senyoret am Peix de les nostres Llotges**  
con pescado y marisco

**Flan Neptú**  
de xocolata

SOPAR: Graellada de verdures i magre amb alls tendres. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, olives **28**

**Potatge de cigrons amb bacallà i espinacs**  
**Llom amb samfaina torrada**  
al forn amb tomaca i hortalisses

Fruita

SOPAR: Esgarrat i truita de setes. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, dacsca **29**

**Sopa de putxero complet amb lletres**  
d'au i porc amb ou  
**Cuixa de pollastre a la caçadora amb CEBA ECO**  
amb safanòria i pimentó roig

Fruita

SOPAR: Amanida verda i broqueta de peix blanc. Fruita

### EL QUE ENS DIFERÈNCIA



### SABIES QUE...?

### CONSELLS SALUDABLES

L'exercici físic és un moment d'entreteniment i joc. Disfruta i aprèn practicant-ho amb companys, amics i familiars tots els dies. Tria l'esport que més t'agrada i divertix-te!

**a** En cas d'al·lèrgies i intoleràncies, consulte amb el seu centre per a sol·licitar un menú especial.

**IRCO** SEGUEIX-NOS DES DE EL TEU DISPOSITIU MÒBIL MITJANÇANT L'APP

### VALOR NUTRICIONAL

(Promedi diari del menjar de mig dia)

Energia:	Greix:	AGS:	AGM:	AGP:
3560kj				
851kcal	39.3g	7.2g	12.7g	14.8g
Hidrats de Carboni:	Sucres:	Proteïnes:	Sal:	
89g	22.9g	30.8g	2.7g	

Menú IRCO revisat i valorat per l'àrea de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia de la Universitat de València.