fundació escolàpies

Escolapias Valencia
Gran Vía Fernando el Católico 23, 46008 Valencia
T. 963 852 500 y 963 852 331 - F. 963 820 499
info@escolapiasvalencia.org
www.escolapiasvalencia.org

SETEMBRE 2018
CELÍAC

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
10 Amanida amb dacsa. 1r. Macarrons de dacsa amb carn picada,ceba i tomaca. 2n. Lluç al forn. Fruita de temporada. Tomaques farcides amb pinyons. Lluç a la planxa amb guarnició. Lacti. 889 108 39 30	11 1r. Crema de verdures variadesi llegums. 2n. Llomello a la planxa amb creïlla. Flam. Amanida especial amb tonyina. Ou fregit i salsitxa frankfurt. Fruita. 682 94 34 22	12 Amanida amb formatge. 1r. Potatge de cigrons amb carlota i creïlla. 2n. Truita de pernil dolç. Fruita de temporada. Puré mediterrani. Truita d' alls tendres. Fruita. 826 120 30 29	13 Amanida especial amb tonyina i ou dur. 1r. Paella Valenciana amb pollastre, bajoqueta i fesols. 2n. Pit de titot. Melocotó en almibar. Crema de verdures variades. Sèpia a la planxa. Fruita. 885 120 30 29	14 Amanida Valenciana 1r. Guisat de creïlles amb vedella i verdures. 2n. Filet de cabracho a la andalusa amb ketxup. Yogur natural. Semola d'arròs amb caldo de peix. Calamars a la planxa. Fruita. 718 79 38 30
17 Amanida Valenciana 1r. Arròs al forn amb costelletes, creïlla, botifarra i cigrons. 2n. Filet de limanda amb carlota baby. Fruita de temporada. Crema de carlota, alls porros i creïlla. Sepia a la planxa amb all i julivert. Fruita. 887 123 38 29	18 1r. Sopa de pollastre amb fideus d'arros. 2n. Pollastre al forn amb creïlles. Natilla de Vainilla. Saltejat de bolets, verdures i ceba. Peix blau al paillote. Lacti. 675 52 40 31	19 Amanida tropical. 1r. Fideuà de peix (fideos finos de arroz) amb fruits del mar. 2n. Salsitxes Pinya en almibar. Verdures a la planxa. Pit de pollastre amb creïlles fregides. Fruita. 727 86 47 34	20 Amanida amb poma. 1r. Llentilles amb creïlla i verdures. 2n. Lluç al forn Fruita de temporada. Arròs tres delicies. Calamars al forn. Fruita. 805 98 44 27	21 Amanida amb tonyina. 1r. Puré de carlota i llegums. 2n. Llonganisses blanques amb tomaca. Fruita de temporada. Sopa juliana. Filet de titot farcit. Fruita. 639 76 29 24
24 Amanida amb formatge. 1r. Espaguetis de dacsa a la carbonara. 2n. Ventall de Fiambre. Natilla xocolata. Verduras al forn. Filet de vedella a la plancha. Lacti. 787 109 42 25	25 Amanida especial. 1r. Crema de verdures variades amb llegums. 2n. Hamburguesa de vedella i creïlles. Fruita de temporada. Sopa de verdures i pollastre. Filet de perca al forn. Fruita. 677 69 33 30	26 Amanida mixta. 1r. Arròs a la milanesa amb pésols, magre i pebrera. 2n. Pit de pollastre a la planxa. Fruita de temporada. Saltejat de verdures variades. Formatge i tomaca natural. Fruta. 767 96 43 25	27 Amanida murciana. 1r. Cigrons amb verdures i creïlles. 2n. Truita amb formatget. Fruita de temporada. Crema de carabasseta, carlota i creïlles. Bacallà al forn. Fruita. 811 108 41 25	28 Amanida Valenciana 1r. Sopa de verdures amb estrelletes d'arros. 2n. Titot a la plancha. Yogur sabor fresa. Puré mediterrani. Truita d' alls tendres. Fruita. 755 84 35 29

Colectividades Caterguai s.l.

Parte Inferior:
Sugerencias para la cena

Los menús van acompañados de 20 gr. de pan

Energ. Kcal | Glúcidos Gr. | Prot. Gr. | Grasa Gr.