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
SENSE LACTOSA

dilluns	dimarts	dimecres	dijous	divendres
3	4	5	6	7
10 Amanida amb dacsa. 1r. Macarrons amb carn picada,ceba i tomaca. 2n. Lluç Doré. Fruita de temporada. Tomaques farcides amb pinyons. Lluç a la planxa amb guarnició. Lacti de soja. 839 108 39 30	11 1r. Crema de verdures variades i llegums. 2n. Llomello a la planxa amb creïlla. Lacti de soja. Amanida especial amb tonyina. Ou fregit i salsitxa frankfurt. Fruita. 682 94 34 22	12 Amanida. 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 porc i verdures. 2n. Filet de cabracho a la andalusa amb ketxup. Yogur de soja. 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. 2n. Pollastre al forn amb creïlles. Lacti de soja. Saltejat de bolets, verdures i ceba. Peix blau al paillote. Lacti de soja. 675 52 40 31	19 Amanida tropical. 1r. Fideuà de peix 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 Doré. 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 amb carn picada, tomaca y ceba. 2n. Fiambre de titot. Lacti de soja. Verduras al forn. Filet de vedella a la plancha. Lacti de soja. 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 plancha. 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 pernil dolç. 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. 2n. Cordon blue de titot. Lacti de soja. 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.)