Imprimir formulario

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

SEPTIEMBRE 2.020

Un like a la Vida

0128/06

lunes	martes	miercoles	jueves	viernes
	1	2	3	4
7 Ensalada con maíz. 1º. Macarrones con carne picada, cebolla y tomate. 2º. Merluza Doré con guarnición. Fruta de temporada. Tomates rellenos con piñones. Merluza a la plancha con guarnición. Lácteo. 839 108 39 30	8 1º. Crema de verduras variadas y legumbres. 2º. Lomo adobado con patata. Fruta de temporada. Ensalada especial con atún. Huevo frito y salchichas frankfurt. Fruta. 682 94 34 22	9 Ensalada con queso. 1º. Potaje de garbanzos con zanahoria y patata. 2º. Tortilla de jamón york. Fruta de temporada. Puré mediterráneo. Tortilla de ajos tiernos. Fruta. 826 120 30 29	10 Ensalada especial con atún y huevo. 1º. Paella Valenciana con pollo, judías y alubias. 2º. Pechuga de pavo. Fruta de temporada. Crema de verduras variadas. Sepia a la plancha. Fruta. 815 116 27 26	11 Ensalada mixta. 1º. Guisado de patatas con ternera y verduras. 2º. Fingers con verduras. Yogur natural. Sémola de arroz con caldo de pescado. Calamares a la plancha. Fruta. 718 79 38 30
14 Ensalada tropical. 1º. Fideuà de pescado con frutos del mar. 2º. Longanizas blancas al horno con tomate. Fruta. Crema de zanahoria,puerros y patata. Sepia a la placha con ajo y perejil. Fruta. 727 86 47 24	15 1º. Sopa de pollo con fideos. 2º. Pollo al horno con patatas. Yogur natural. Salteado de setas, verduras y cebolla. Pescado azul al papillote. Lácteo. 675 52 40 31	16 Ensalada valenciana. 1º. Arroz al horno con costillas, patata, morcilla y garbanzos. 2º. Croquetas de pollo. Fruta de temporada. Verduras rebozadas. Pechuga de pollo con patatas fritas. Fruta. 887 123 38 29	17 Ensalada con manzana. 1º. Lentejas con patata y verduras. 2º. Merluza Doré. Fruta de temporada. Arroz tres delicias. Calamares al horno. Fruta. 805 86 47 27	18 Ensalada con atún. 1º. Puré de zanahoria, legumbres. 2º.Lomo empanado con patatas. Fruta. Sopa juliana. Filete de ternera relleno. Fruta. 639 76 29 24
21 Ensalada de queso. 1º. Espaguetis con atun, tomate y huevo. 2º. Varitas de merluza. Fruta de temporada. Verduras al horno. Filete de ternera a la plancha. Lácteo. 787 109 42 25	22 Ensalada especial. 1º. Crema de verduras variadas con legumbres. 2º. Hamburguesa de ternera y patatas. Fruta de temporada. Sopa de verduras y pollo. Filete de perca al horno. Fruta. 677 69 33 30	23 Ensalada Valenciana. 1º. Sopa de verduras con estrellitas. 2º. Pollo con patatas. Yogur sabor fresa. Crema de calabacín, zanahoria y patata. Bacalao al horno. Fruta. 755 84 35 29	24 Ensalada mixta. 1º. Arroz a la milanesa con guisantes,magro y pimiento. 2º. Tortilla con queso. Fruta. Salteado de verduras variadas. Queso y tomate natural. Fruta. 767 96 43 25	25 Ensalada murciana. 1º. Guisado de albóndigas con verduras. 2º. Cordon blue de pavo. Fruta de temporada. Puré mediterráneo. Tortilla de ajos tiernos. Fruta. 811 108 41 25
28 Ensalada murciana. 1º. Fideuà de pescado con delicias del mar. 2º. Fiambre. Helado. Crema de verduras. Tortilla de atún y cebolla. Fruta. 752 101 34 25	29 Ensalada con manzana. 1º. Arroz con verduras, pimiento y guisantes. 2. Tortilla de patatas. Fruta de temporada. Sopa de verduras variadas. Pechuga de pollo a la planxa. Lácteo. 779 103 42 26	30 Ensalada con atún. 1º. Sopa de verduras. 2º. Pollo al horno con patatas Yogur natural Semola de arroz con caldo pescado. Brochetas de pescado. Fruta 704 56 40 35		

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