

MENÚ

Octubre 2020

COLEGIO JUAN COMENIUS

Menu autonoma



IRCO
Alimentando el futuro.

LO QUE NOS DIFERENCIA



Ingredientes ECO



Pescado Sostenible



Pescado azul Rico en Omega 3



Gastronomía local



Proteína vegetal



Producto temporada



Sugerencia cena



Día temático

¿SABÍAS QUE...?

OCTUBRE FRUTA DE TEMPORADA:
Manzana, plátano, melocotón, pera, ciruela y kiwi

CONSEJOS SALUDABLES

El 16 de Octubre es el **DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN**. IRCO colabora con Acción contra el Hambre para salvar a miles de niños/as de la desnutrición. Con tu ayuda estamos llenando los platos que esta crisis ha vaciado.



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



SÍGUEMOS DESDE TU DISPOSITIVO MÓVIL A TRAVÉS DE LA APP.

VALORES NUTRICIONALES

(Promedio diario de la comida de medio día)

Energía:	Grasas:	AGS:	AGM:	AGP:
3631kj				
868kcal	40.6g	8.0g	12.6g	16.1g
Hidratos de Carbono:	Azúcares:	Proteínas:	Sal:	
89g	20.9g	30.8g	2.6g	

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

LUNES

INFORMACIÓN PARA ALÉRGICOS/INTOLERANTES/ NECESIDADES ESPECIALES: 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.

Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria
Espaguetis con tomate y CALABACÍN ECO
Chispas de merluza
Fruta

CENA: Alcachofas y revuelto de ajetes . Fruta

MARTES

Lechuga, tomate, maíz, atún
Crema de brocoli con PICATOSTES INTEGRALES caseros
Albóndigas en salsa con menestra de verduras
carne de cerdo al horno con salsa de hortalizas
Fruta

CENA: Ensalada verde y sepia al ajillo. Fruta

MIÉRCOLES

Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria
Lentejas a la jardinera con hortalizas
Tortilla de patata
Fruta

CENA: Sopa de ave y pavo asado. Fruta

JUEVES

Lechuga, tomate, zanahoria, queso
Arroz de otoño con setas y CALABAZA ECO
Merluza a la riojana
al horno con salsa de hortalizas
Fruta

CENA: Guisantes salteados y lomo rustido. Fruta

Ensalada completa con piña, queso fresco valenciano y huevo con lechuga, tomate y zanahoria
Arroz al horno
con costilla de cerdo, embutido y garbanzos
Fruta y yogur

CENA: Crema de zanahoria y pescado blanco al vapor. Fruta

VIERNES

Lechuga, tomate, lombarda, maíz
Sopa de ave con fideos de ave y cerdo con huevo
Contramuslo de pollo al limón
al horno
Fruta

CENA: Ensalada de tomate y pescado blanco al horno. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria
Sopa de pescado con estrellitas con merluza y marisco
Lomo adobado asado con ZANAHORIA ECO
Fruta

CENA: Hervido valenciano y tortilla de pimiento. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, maíz
Crema de garbanzos con hortalizas
Solomillo de pollo empanado
Fruta

CENA: Brócoli al vapor y pescado azul en salsa verde. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, olivas
Paella valenciana con pollo
Tortilla francesa
Fruta

CENA: Sémola y rollito de ternera. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz
Coditos napolitana con tomate y hortalizas
Abadejo al horno con JUDÍAS VERDES ECO
Fruta

CENA: Verduras asadas y salteado de magro. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria
Lentejas con arroz con hortalizas
Bocaditos de rosada
Fruta

CENA: Escalivada y pechuga de pollo a la plancha. Fruta

Ensaladilla rusa con patata, zanahoria, guisantes, judías verdes, huevo, atún y mayonesa
MACARRONES ECO boloñesa con carne picada de cerdo, tomate y queso
Fruta y yogur

CENA: Berenjena asada y tortilla francesa. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, queso
Crema de calabaza al aroma de nuez moscada
Muslo de pollo al chilindrón con CEBOLLA ECO al horno con salsa de hortalizas
Fruta

CENA: Parillada de verduras y pescado blanco al papillote. Fruta

Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, maíz con vinagreta de fresa
Arroz a la cubana con tomate
Merluza SOSTENIBLE en salsa verde con guisantes al horno con ajo y perejil
Fruta

CENA: Acelgas rehogadas y lomo asado. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, maíz
Fabada vegetal con hortalizas
Tortilla española
con patata y cebolla
Fruta

CENA: Ensalada variada y pescado azul al limón. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, zanahoria
Sopa de puchero con letras de ave y cerdo con huevo
Alitas de pollo a la miel
al horno
Fruta

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

Lechuga, tomate, zanahoria, maíz
Garbanzos de la huerta con CALABAZA ECO con hortalizas
Tortilla de calabacin
Fruta

CENA: Champiñón salteado y lomo al horno. Fruta

Lechuga, tomate, zanahoria, olivas
Arroz caldoso con magro
Filete de bacalao rebozado casero
Fruta

CENA: Puré de patatas y ternera guisada. Fruta

Ensalada Transilvania
Tornillos de Frankenstein con sangre de Drácula con tomate y hortalizas
Dedos de largato con escobas de bruja longanizas de cerdo al horno con salsa de cebolla y patatas fritas caseras
Estaca de Van Hellsing

CENA: Ensalada completa y pescado azul a la naranja. Fruta

Lechuga, tomate, lombarda, queso
Crema de guisantes y manzana
Pizza IRCO con fiambre de york, tomate y queso
Fruta

CENA: Verduras rehogadas y tortilla paisana. Fruta



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

INFORMACIÓ PER LÈRGICS / INTOLERANTS / NECESSITATS ESPECIALS: INFORMACIÓ PER A ALÈRGICS / INTOLERANTS/NECESSITATS ESPECIALS: Aquest menú no és apte per a persones que patixen al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ja que conté els al·lèrgens més comuns en la població (RE 1169/2011, anexo ii). Informe a la direcció del menjador, aportant el certificat mèdic perquè el responsable sol·licita diàriament un menú dissenyat i cuinat atenent a aquesta prescripció. Nota: en cas de necessitat especial pot sol·licitar al seu centre els al·lèrgens que componen els plats servits.

Lletuga, tomaca, llombarda, safanòria
Espaguetis amb tomaca i CARABASSETA ECO
Purnes de lluç
Fruita

SOPAR: Carxofes i remenat d'all tendres. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, safanòria
Sopa de peix amb estreletes amb lluç i marisc
Llom adobat rostit amb SAFANÒRIA ECO
Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, safanòria
Llenties amb arròs amb hortalisses
Mossets de rosada
Fruita

SOPAR: Esgarrat i pit de pollastre a la planxa. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, safanòria
Sopa de putxero amb lletres d'au i porc amb ou
Aletes de pollastre a la mel al forn
Fruita

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

Lletuga, tomaca, dacs, tonyina
Crema de bròquil amb CROSTONS INTEGRALS casolans
Mandonguilles en salsa amb minestra de verdures carne de cerdo al forn amb salsa d'hortalisses
Fruita

SOPAR: Amanida verda i sepia a l'all. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, safanòria
Sopa de peix amb estreletes amb lluç i marisc
Llom adobat rostit amb SAFANÒRIA ECO
Fruita

Amanida russa amb creïlla, safanòria, pèsols, bajoques, ou, tonyina i maionesa
MACARRONS ECO bolonyesa amb carn picada de porc, tomaca i formatge
Fruita i iogurt

SOPAR: Albergina torrada i truita francesa. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, dacs
Cigrons de l'horta amb CARABASSA ECO amb hortalisses
Truita de carabasseta
Fruita

SOPAR: Xampinyó saltat i llom al forn. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, safanòria
Llenties a la jardineria amb hortalisses
Truita de creïlla
Fruita

SOPAR: Sopa d'au i titot torrat. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, dacs
Crema de cigrons amb hortalisses
Filet de pollastre arrebossat
Fruita

SOPAR: Bròquil al vapor i peix blau en salsa verda. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, formatge
Crema de carabassa a l'aroma de nou moscada
Cuixa de pollastre al xilindró amb CEBE ECO al forn amb salsa d'hortalisses
Fruita

SOPAR: Graellada de verdures i peix blanc a la papillota. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, olives
Arròs caldós amb magre
Filet de bacallà arrebossat casolà
Fruita

SOPAR: Puré de creïlla i vedella guisada. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, formatge
Arròs de tardor amb bolets i CARABASSA ECO
Lluç a la riojana al forn amb salsa d'hortalisses
Fruita

SOPAR: Pèsols saltats i llom rostit. Fruita

Amanida completa amb pinya, formatge fresc valencia i ou amb lletuga, tomaca i safanòria
Arròs al forn amb costella de porc, embotit i cigrons
Fruita i iogurt

SOPAR: Crema de safanòria i peix blanc al vapor. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, olives
Paella valenciana amb pollastre
Truita francesa
Fruita

SOPAR: Sémola i rotllet de vedella. Fruita

Lletuga, fulla de roure, tomaca, llombarda, dacs amb vinagreta de maduixa
Arròs a la cubana amb tomaca
Lluç SOSTENIBLE en salsa verda al forn amb all i julivert
Fruita

SOPAR: Bledes ofegades i llom torrat. Fruita

Amanida Transilvania
Cargols de Frankenstein amb sang de Dràcula amb tomaca i hortalisses
Dits de fardatxo amb graneres de bruixa llonganisses de porc al forn amb salsa de cebolla i creïlles fregides casolanes
Estaca de Van Hellsing

SOPAR: Amanida completa i peix blau a la taronja. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, dacs
Sopa d'au amb fideus d'au i potc amb ou
Contracuixa de pollastre a la llima al forn
Fruita

SOPAR: Amanida de tomaca i peix blanc al forn. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, olives
Paella valenciana amb pollastre
Truita francesa
Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, dacs
Coditos napolitana amb tomaca i hortalisses
Abadejo al forn amb BAJOCA ECO
Fruita

SOPAR: Verdures torrades i saltat de magre. Fruita

Lletuga, tomaca, llombarda, dacs
Favada vegetal amb hortalisses
Truita espanyola amb creïlla i ceba
Fruita

SOPAR: Amanida variada i peix blau a la llima. Fruita.

Lletuga, tomaca, llombarda, formatge
Crema de pèsols i poma
Pizza IRCO amb pernil dolç, tomaca i formatge
Fruita

SOPAR: Verdures ofegades i truita paisana. Fruita



IRCO
Alimentant el futur.

EL QUE ENS DIFERENCIA



Ingredients ECO



Peix Sostenible



Peix blau Bo en Omega 3



Gastronomia local



Proteïna vegetal



Producte temporada



Suggeriment sopar



Dia temàtic

SABIES QUE...?

OCTUBRE FRUITA DE TEMPORADA: Poma, plàtan, bresquilla, pera, pruna i kiwi

CONSELLS SALUDABLES

El 16 d'Octubre és el DIA MUNDIAL DE L'ALIMENTACIÓ. IRCO col·labora amb Acció contra La Fam per a salvar a milers de xiquets/etes de la desnutrició. Amb la teua ajuda estem omplint els plats que esta crisi ha buidat.



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



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:
3631kJ				
868kcal	40.6g	8.0g	12.6g	16.1g
Hidrats de Carboni:	Sucres:	Proteïnes:	Sal:	
89g	20.9g	30.8g	2.6g	

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