

# MENÚ

Septiembre 2021

CEIP MAESTRO SANCHÍS ALMIÑANO

Menu autonoma



LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		Festivo ①	Festivo ②	Festivo ③
Festivo ⑥	Festivo ⑦	Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda, <b>Tornillos con tomate y champiñón</b> <b>Bocaditos de rosada</b> Fruta en conserva  ⑧ CENA: Guisantes salteados y tortilla francesa. Fruta	Lechuga, tomate, maíz, olivas <b>Crema mediterránea</b> con calabacín, puerro, zanahoria y cebolla <b>Albóndigas a la santanderina</b> carne de cerdo al horno con salsa de zanahoria y cebolla  ⑨ Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, maíz <b>Arroz a la cubana</b> con salsa de tomate  ⑩ CENA: Revuelto de CEBOLLA ECO y champiñón Fruta
Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda, <b>Lentejas de la huerta con ZANAHORIA ECO</b> con patata, cebolla, zanahoria y calabacín <b>Filete de merluza orly</b> rebozado casero  ⑬ Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, olivas <b>Sopa cubierta con letras</b> de ave y cerdo con garbanzos y huevo  ⑭ CENA: Brócoli gratinado y pescado blanco a la plancha. Fruta	Lechuga, hoja de roble, tomate, lombarda, maíz con vinagreta de fresa <b>Crema de guisantes y manzana</b> <b>Pizza IRCO</b> con fiambre de york, tomate y queso  ⑮ CENA: Parrillada de verduras y tortilla paisana. Fruta	Lechuga, variada lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas <b>Espaguetis toscana</b> con tomate, calabacín y puerro  ⑯ CENA: Sémola y sepia con ajo y perejil. Fruta	Lechuga, tomate, maíz, olivas <b>Espaguetis toscana</b> con tomate, calabacín y puerro  ⑰ CENA: Tortilla de calabacín Fruta
Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda, <b>Sopa de picadillo con estrellitas</b> de ave y cerdo con huevo <b>Solomillo de pollo al horno</b>  ⑳ Fruta	Lechuga, tomate, lombarda, maíz  ⑲ CENA: Escalivada y muslo de pollo al horno. Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, atún, huevo duro y olivas <b>Canelones gratinados</b> con carne picada de cerdo, tomate y queso  ⑳ CENA: Brocheta de verduras y revuelto de calabacín. Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, maíz <b>Arroz caldoso con verduras</b> con champiñón, coliflor y pimiento rojo  ⑳ CENA: Ensalada verde y filete de ternera a la plancha. Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas  ⑳ CENA: Puré de verduras y pescado blanco al papillote. Fruta
Lechuga, tomate, zanahoria, lombarda, <b>Vichysoisse con picatostes caseros</b> crema de patata y puerro <b>Hamburguesa de coliflor y queso con maíz salteado</b> al horno  ⑳ Fruta	Lechuga, hoja de roble, tomate, maíz, olivas <b>Garbanzos a la jardinera</b> con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento  ⑳ CENA: Espinacas rehogadas y tortilla de pimientos. Fruta	Lechuga, hoja de roble, tomate, maíz, olivas <b>Garbanzos a la jardinera</b> con cebolla, zanahoria, calabacín y pimiento  ⑳ CENA: Tortilla española con patata y cebolla  ⑳ CENA: Hervido valenciano y fajitas de verduras. Fruta	Lechuga, tomate, zanahoria, maíz, olivas <b>Arroz de otoño con setas y CALABAZA ECO</b> con cebolla, zanahoria y puerro  ⑳ CENA: Filete de merluza a la riojana con tomate, zanahoria, perejil y ajo  ⑳ CENA: Ensalada pipirrana y muslo de pollo a las finas hierbas. Fruta	



## LO QUE NOS DIFERENCIA

- Ingrediente ECO**
- Pescado Sostenible**
- Pescado azul Rico en Omega 3**
- Gastronomía local**
- Proteína vegetal**
- Producto temporada**
- Sugerencia cena**
- Día temático**

## ¿SABÍAS QUE...?

En IRCO, todos los días más Sostenibles. Todos los días, PAN ECO.

SEPTIEMBRE FRUTA DE TEMPORADA:  
Manzana, plátano, sandía, melón, melocotón, nectarina y pera

## CONSEJOS SALUDABLES

¡Bienvenidos de nuevo! Desde IRCO esperamos que hayas disfrutado del verano y cargado las pilas. Aprovecha y comparte con tus compañeros todas las actividades y comidas que has descubierto estos meses.

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

SIGUENOS DESDE TU DISPOSITIVO MÓVIL A TRAVÉS DE LA APP.

# MENÚ

Setembre 2021

CEIP MAESTRO SANCHÍS ALMIÑANO

Menu autonoma



DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

Festiu

Festiu

Festiu

Festiu

Festiu

6

7

1

2

3

Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda,  
**Lentilles de l'horta amb SAFANÒRIA ECO**  
amb creïlla, ceba, safanòria i carabasseta  
**Filet d'arròs amb oryza**  
arrebossat casola



SOPAR: Amanida mixta i magre amb alls tendres. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda,  
**Sopa de picada amb estreletes**  
d'aigua i porc amb ou  
**Rellomello de pollastre al forn**



SOPAR: Minestra de verdures i peix blau al caldo curt. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda,  
**Vichysoisse amb crostons casolans**  
crema de creïlla i porro

**Hamburguesa de coliflor i formatge amb dacsa salada**  
al forn



SOPAR: Espinacs ofegats i truita de pimentons. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, olives  
**Sopa coberta amb lletres**  
d'aigua i porc amb cigrons i ou  
**Cuixa de pollastre torrada amb BAJOCA ECO**  
al forn



SOPAR: Bròquil gratinat i peix blanc a la planxa. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda, dacsa  
**Cigrons llauradors amb CEBA ECO**  
amb creïlla, ceba, safanòria i carabasseta  
**Truita francesa amb tallada de formatge**



SOPAR: Esgarrat i cuixa de pollastre al forn. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, llombarda, dacsa  
**Amanida de MACARRONS ECO**  
amb tomaca, ceba, safanòria, dacsa i olives  
**Delícies de calamars**



SOPAR: Broqueta de verdures i remenat de carabasseta. Fruita

Lletuga, fulla de roure, tomaca, dacsa, olives  
**Cigrons a la jardinera**  
amb ceba, safanòria, carabasseta i pimentó  
**Truita espanyola**  
amb creïlla i ceba



SOPAR: Bollit valencià i faixetes de verdures. Fruita

Lletuga, fulla de roure, tomaca, dacsa, olives  
**Arròs de tardor amb bolets i CARABASSA ECO**  
amb ceba, safanòria i porro  
**Filet de lluç a la riojana**  
amb tomaca, safanòria, jolivert i all



SOPAR: Sopa de fideus i peix blanc a la biscaina. Fruita

Lletuga, tomaca, safanòria, olives  
**Arròs de tardor amb bolets i CARABASSA ECO**  
amb ceba, safanòria i porro  
**Filet de lluç a la riojana**  
amb tomaca, safanòria, jolivert i all



SOPAR: Amanida pipirrana i cuixa de pollastre a les fines herbes. Fruita

Festiu

8

Festiu

9

Festiu

10

Festiu

11

Festiu

12

Festiu

13

Festiu

14

Festiu

15

Festiu

16

Festiu

17

Festiu

18

Festiu

19

Festiu

20

Festiu

21

Festiu

22

Festiu

23

Festiu

24

Festiu

25

Festiu

26

Festiu

27

Festiu

28

Festiu

29

Festiu

30

Festiu



## EL QUE ENS DIFERÈNCIA

- eco** Ingredients ECO
- Peix Sostenible**
- Peix blau Bo en Omega 3**
- Gastronomia local**
- Proteïna vegetal**
- Producte temporal**
- Suggeriment soper**
- Dia temàtic**

## SABIES QUE...?

En IRCO, tots els dies més Sostenibles. Tots els dies, PA ECO.

SETEMBRE FRUITA DE TEMPORADA:  
Poma, plàtan, meló d'alger, meló, bresquilla, nectarina i pera

## CONSELLS SALUDABLES

Benvinguts de nou! Des d'IRCO esperem que hages disfrutat de l'estiu i carregat les piles. Aprofita i comparteix amb els teus companys totes les activitats i menjars que has descobert estos mesos

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

SEQUEIX-NOS DES DE EL TEU DISPOSITIU MÒBIL MITJANÇANT L'APP