



MENÚ COMEDOR



EMPRESA DE CATERING HNOS. ALOY, S.L.
SALONES AZHOR
C/Ramón y Cajal, 21
Bétera - Valencia
Tel. 96 160 13 36



MENÚ SEPTIEMBRE 2017

LUNES 11					MARTES 12					MIÉRCOLES 13					JUEVES 14					VIERNES 15				
Fideuà Tortilla española de patata y cebolla Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y pipas de calabaza Fruta del tiempo					Macarrones a la boloñesa Bacalao con espinacas y pasas Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y aceitunas Fruta del tiempo					Guisado de verduras y patata Hamburguesa mixta, queso y kétchup Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y apio Postre lácteo					Arroz tres delicias con guisantes, maíz y tortilla Albóndigas de pavo a la jardinera Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria, pasas y cacahuets Helado y fruta					Lentejas con verduras Surfers de merluza con zanahoria Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria, tomate y atún Fruta del tiempo				
Fideuà Truita espanyola de creïlla i ceba Amanida d'encisam, dacsà, carlota i pipes de carabassa Fruta del temps					Macarrons a la bolonyesa Bacallà amb espinacs i panses Amanida d'encisam, dacsà, carlota i olives Fruta del temps					Guisat de verdures i mandonguilles Hamburguesa mixta, formatge i kétchup Amanida d'encisam, dacsà, carlota i api Postre lacti					Arròs tres delícies amb pèsols, dacsà i truita Mandonguilles de titot a la jardinera Amanida d'encisam, dacsà, carlota, panses i cacauets Gelati i fruita					Llenties amb verdures Surfers de lluç amb carlota Amanida d'encisam, dacsà, carlota, tomaca i tonyina Fruta del temps				
Cena rec./Sopar recom.: Emperador con patata hervida. Yogur/Emperador amb creïlla bullida. Iogurt.					Cena rec./Sopar recom.: Tortilla francesa y queso. Yogur/ Truita francesa i formatge.. Iogurt.					Cena rec./Sopar recom.: Ensalada con atún. Fruta/ Amanida amb tonyina. Fruita.					Cena rec./Sopar recom.: Lubina al horno con cebolla. Yogur/ Llobarro al forn amb ceba. Iogurt.					Cena rec./Sopar recom.: Pollo al horno con patatas. Yogur/ Pollastre al forn amb creïlles. Iogurt.				
Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.
3-8	744,8	29,98 g	82,84 g	28,68 g	3-8	822,76	32,12 g	98,76 g	27,35 g	3-8	551,22	19,24 g	59,47 g	40,18 g	3-8	638,76	27,21 g	79,43 g	22,73 g	3-8	708,34	39,84 g	55,52g	24,7 g
9-14	833,8	39,64g	98,84 g	38,24 g	9-14	971,18	42,86 g	117,46 g	37,76 g	9-14	618,26	29,31 g	72,16 g	46,57 g	9-14	740,98	42,72 g	97,44 g	28,66 g	9-14	887,18	51,8 g	66,66 g	26,92 g

LUNES 18					MARTES 19					MIÉRCOLES 20					JUEVES 21					VIERNES 22				
Arroz a la marinera Tortilla española de patata y cebolla Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y cebolla crujiente Fruta del tiempo					Guisado de verduras y costillas Quesito y pechuga de pavo Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria, pipas de calabaza y pasas Fruta del tiempo					Espirales con tomate y atún Muslito de pollo con champiñones Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y remolacha Postre lácteo					Ensalada de alubias, huevo, atún y aceitunas Longanizas con tomate Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y guisantes Helado y fruta					Crema de calabacín Surfers de merluza con judías verdes Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria, tomate y apio Fruta del tiempo				
Arròs a la marinera Truita espanyola de creïlla i ceba Amanida d'encisam, dacsà, carlota i ceba cruixidora Fruta del temps					Guisat de verdures i mandonguilles Quesito y pechuga de pavo Amanida d'encisam, dacsà, carlota, pipes de carabassa i panses Fruta del temps					Espirals amb tomaca i tonyina Cuixet de pollastre amb xampinyons Amanida d'encisam, dacsà, carlota i remolatxa Postre lati					Amanida de fesols, ou cuit, tonyina i olives Llonganisses amb tomaca Amanida d'encisam, dacsà, carlota i pèsols Gelati i fruita					Crema de carabassó Surfers de lluç amb fesols verds Amanida d'encisam, dacsà, carlota, tomaca i api Fruta del temps				
Cena rec./Sopar recom.: Pollo asado, zanahoria y cebolla. Yogur/Pollastre rostit, carlota i ceba. Iogurt.					Cena rec./Sopar recom.: Salmón con tomate. Yogur/ Salmó amb tomaca. Iogurt.					Cena rec./Sopar recom.: Crema de verduras y pavo. Fruta/ Crema de verdures i titot. Fruita.					Cena rec./Sopar recom.: Tortilla con jamón york. Yogur/ Truita amb pernil dolç. Iogurt.					Cena rec./Sopar recom.: Verduras al vapor con queso fresco. Yogur/ Verdures al vapor amb formatge fresc. Iogurt.				
Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.
3-8	548,04	21,58 g	63,49 g	25,48 g	3-8	504,94	24,22 g	39,7g	26,88 g	3-8	690,84	42,49 g	77,35 g	25,61 g	3-8	657,3	34,5 g	69,96 g	27,61 g	3-8	605,14	30,38 g	67,34 g	24,12 g
9-14	620,02	21,51 g	77,52 g	30,97 g	9-14	648,92	32,36 g	50,58g	35,84g	9-14	805,72	47,4 g	96 g	32,14 g	9-14	819,2	45,4 g	89,88 g	36,81 g	9-14	754,58	39,72 g	81,42 g	27,48 g



MENÚ COMEDOR



EMPRESA DE CATERING HNOS. ALOY, S.L.
SALONES AZHOR
C/Ramón y Cajal, 21
Bétera - Valencia
Tel. 96 160 13 36



MENÚ SEPTIEMBRE 2017

LUNES 25					MARTES 26					MIÉRCOLES 27					JUEVES 28					VIERNES 29				
Fideuà Nuggets de pollo con festival de verduras Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y queso Fruta del tiempo					Potaje de garbanzos Hamburguesa mixta con ketchup Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria y huevo cocido Fruta del tiempo					Macarrones a la boloñesa Merluza con salsa verde y guisantes Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria, pasas y sésamo Postre lácteo					Sopa de ave con lluvia y garbanzos Lomo empanado con champiñones Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria, atún y aceitunas Helado y fruta					Arroz a la cubana con huevo cocido Alitas de pollo con papas Ensalada de lechuga, maíz, zanahoria, tomate y soja Fruta del tiempo				
Fideuà Nuggets de pollastre amb festival de verdures Amanida d'encisam, dacsà, carlota i formatge Fruta del temps					Potatge de cigrons Hamburguesa mixta amb ketchup Amanida d'encisam, dacsà, carlota i ou cuit Fruta del temps					Macarrons a la bolonyesa Lluç amb salsa verda i pèsols Amanida d'encisam, dacsà, carlota, panses i sésam Postre lacti					Sopa d'au amb pluja i cigrons Llom empanat amb xampinyons Amanida d'encisam, dacsà, carlota, tonyina i olives Gelati i fruita					Arròs a la cubana amb ou cuit Aletes de pollastre amb papas Amanida d'encisam, dacsà, carlota, tomaca i soja Fruta del temps				
Cena rec./Sopar recom.: Hervido valenciano y huevo cocido. Yogur/ Bullit valencià i ou cuit. Iogurt.					Cena rec./Sopar recom.: Lenguado plancha y patata hervida. Yogur/ Lenguado planxa amb creïlla bullida. Iogurt.					Cena rec./Sopar recom.: Menestra con tomate. Fruta/ Minestra amb tomaca Fruita.					Cena rec./Sopar recom.: Tortilla con jamón york. Yogur/ Fruta amb pernil dolç. Iogurt.					Cena rec./Sopar recom.: Merluza a la plancha con tomate. Yogur/ Lluç a la planxa amb tomaca. Iogurt.				
Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.	Edad	Kcal.	Prot.	HC.	G.
3-8	744,88	42,64 g	70,12 g	28,68 g	3-8	625,86	35,44 g	79,16 g	26,24 g	3-8	691,18	35,17 g	79,14 g	25,8g	3-8	772,7	28,56 g	59,7 g	25,51 g	3-8	660,54	21,52 g	81,66 g	31,3 g
9-14	833,84	56,52 g	81,88 g	38,24 g	9-14	715,38	44,74 g	89,46 g	30,33 g	9-14	781,24	43,65g	97,52 g	32,73 g	9-14	723,24	37,48 g	76,2 g	34,01 g	9-14	823,72	29,78 g	102,78 g	41,84 g

Fruta de temporada: Manzana, naranja, melocotón, melón, plátano, pera, .../ Fruta de temporada: Poma, taronja, bresquilla, meló, plàtan, pera, ...

Postre lácteo: Natillas, actimel, yogur, danonino, petit suisse, .../ Postre lacti: Natillas, actimel, iogurt, danonino, petit suisse, ...

Menú supervisado por la dietista-nutricionista Alma Palau, N° Col CV00133.

Todos los días se sirve agua mineral embotellada/Tots els dies es serveix aigua mineral embotellada.

Las ensaladas pueden variar para incorporar verduras de temporada/Les amanides poden variar per incloure verdures de temporada.

Disponemos de menú régimen/dieta blanda para aquellos alumnos que lo necesiten/Dispossem d'un menú règim/dieta blana per a aquells alumnes que ho necessiten.

Los menús pueden estar sujetos a variaciones según el criterio del responsable de la cocina, pero respetando siempre el equilibrio dietético de los mismos./

Els menús poden estar sotmesos a variacions a criteri del responsable de la cuina, però respectant sempre l'equilibri dietètic dels mateixos.

Nuestros platos pueden contener alérgenos, por lo que rogamos pregunten al encargado de comedor sobre los ingredientes de cada plato./

Els nostres plats poden contenir al·lèrgens per la qual cosa els demanem que pregunten a l'encarregat del menjador pels ingredients de cada plat.