

01 572 48 20 33

Sopa minestrone con fideos A1 A7 A10 A14
Tortilla francesa con queso A9 A7 I11
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Salmón a la plancha con guisantes. Fruta



07-04-2026

No hay menu asignado

08-04-2026

No hay menu asignado

09-04-2026

No hay menu asignado

10-04-2026

No hay menu asignado



14 638 81 23 23

Espirales integrales con tomate y atún A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8
Solomillo de pollo empanado A1 A2 A9 A14 I11 I6 I7 I5 I8
Guarnición: tomate, maíz y aceitunas
Fruta de temporada

- Vichyssoise con huevo, jamón y picatostes. Fruta

15 678 91 25 22

Arroz tres delicias casero (guisantes, york, zanahoria) I8 I6 I7 I2 I5
Merluza al horno con base de tomate frito casero y cebollita pochada A8 I7 I8
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Ensalada de tomate, burrata y aguacate aliñada

16 568 64 25 24

Hervido valenciano (patata, zanahoria, cebolla y judía verde) I6 I10
Pollo al curry A9 I11 I8 I5 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada ecológica

- Tortilla francesa y brócoli hervido. Fruta

17 662 66 31 31

Lentejas con chorizo A9 A1 I5 I2 I7 I6 I8 I11 I9
Tortilla de tofu A7 A14 I6 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Merluza con pisto y cous cous. Fruta

20 535 45 22 30

Crema de verduras de primavera
Abadejo al horno A8 I7 I8
Guarnición: judías verdes salteadas I6 I10
Fruta de temporada

- Hamburguesa vegetal. Fruta

21 745 84 37 28

Potaje de garbanzos con verduras A3 I6
Contramuslo de pollo asado a la manzana I5 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada ecológica

- Salmón con calabacín. Fruta

22 892 133 27 27

Arroz a la cubana con huevo duro A7 I7
Panini casero de soja gratinado con salsa barbacoa A1 A13 A14 A5 A9 I6 I11
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Alas de pollo con boniato. Fruta

23 718 47 32 46

Sopa castellana (con taquitos de jamón serrano y pan) A1 A14 A7 I2 I5 I7 I8 I6
Lomo en salsa leonesa (cebolla y champiñones) I2 I5 I8 I7
Guarnición: patatas panaderas (al horno)
Fruta de temporada

- Pescado con verduras al papillote. Fruta

24 609 71 20 26

Fideuà A4 A3 A11 A1 A7 A8 A14 A10 I8 I7 I6
Tortilla francesa A7 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Wok de ternera con verduras thai. Fruta

27 657 80 30 25

Lentejas con verduras ECO A1 A3 I6 I9
Revuelto del chef A7 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Tiras de pollo con pisto. Fruta

28 678 75 32 26

Espaguetis integrales con salsa de verduras A1 A7 A10 A14 I6
Merluza en salsa A8 I8 I7
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada ecológica

- Quiche de verduras. Fruta

29 695 60 18 42

Snack de Palomitas de Maíz A5 A13
¡A las bravas! (patatas, salsa brava suave casera, mahonesa y pimentón dulce) A7 I7
Albóndigas mixtas en salsa jardinera A3 A14 I6 I5 I7 I8 I11 I2
Fruta de temporada

- Tortilla de alcachofas con tosta. Fruta

30 694 96 13 27

Arroz al horno (1º) A3 A9 A13 I8 I7 I5 I2 I6 I11
Hummus de garbanzos con nachos A3 I6
Guarnición: ensalada de temporada
Fruta de temporada

- Sandwich de queso, salmón y manzana



La recomendación de cena son los platos detallados en la franja verde inferior. El menú diario va acompañado de una ración de pan, ofreciéndose pan integral mínimo dos veces por semana. Sonia Aroca Col. n.º 2564.

A1 - Gluten A2 - Altramuz A3 - Dioxido de azufre y sulfitos A4 - Molusco A5 - Cacahuete A6 - Apio A7 - Huevos A8 - Pescado A9 - Lacteo A10 - Mostaza A11 - Crustaceo A12 - Sesamo A13 - Frutos de cascara A14 - Soja

Kilocalorías Proteínas Hidratos Grasas

I10 - Alubias I11 - APLV I5 - Carne I2 - Cerdo I6 - Legumbres I9 - Lentejas I8 - No apto ovo-lacto-vegetariano I7 - No apto vegano

RICOCHF - B40585887 - 963 976 520 | nutricion@ricochef.es - C/ Séquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia

01 🌿 572 🍴 48 🍷 20 🍏 33

Sopa minestrone amb fideus **A1 A7 A10 A14**
 Truita francesa amb formatge **A9 A7 I11**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada

Salmó a la planxa amb pèsols. Fruita



07-04-2026

No hay menu asignado

08-04-2026

No hay menu asignado

09-04-2026

No hay menu asignado

10-04-2026

No hay menu asignado



14 🌿 638 🍴 81 🍷 23 🍏 23

Espirals integrals amb tomacai tonyina **A8 A1 A7 A10 A14 I6 I7 I8**
 Filet de pollastre arrebossat **A1 A2 A9 A14 I11 I6 I7 I5 I8**
 Guarnició: tomàquet, blat de moro i olives
 Fruita de temporada

- Vichyssoise amb ou, pernil i crostons. Fruita

15 🌿 678 🍴 91 🍷 25 🍏 22

Arròs tres delícies casolà (pèsols, york, carlota) **I8 I6 I7 I2 I5**
 Lluç al forn amb base de tomaca casolana i ceba potxada **A8 I7 I8**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada

- Amanida de tomata, burrata i advocat

16 🌿 568 🍴 64 🍷 25 🍏 24

Bollit valencià (creïlla, carlota, ceba i batxoqueta) **I6 I10**
 Pollastre al curri **A9 I11 I8 I5 I7**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica

- Truita francesa i bròquil bullit. Fruita

17 🌿 662 🍴 66 🍷 31 🍏 31

Llenties amb xoriço **A9 A1 I5 I2 I7 I6 I8 I11 I9**
 Truita de tofu **A7 A14 I6 I7**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada

- Lluç amb samfaina i cuscús. Fruita

20 🌿 535 🍴 45 🍷 22 🍏 30

Crema de verdures de primavera
 Bacallà al forn **A8 I7 I8**
 Guarnició: Mongetes verdes saltejades **I6 I10**
 Fruita de temporada

- Hamburguesa vegetal. Fruita

21 🌿 745 🍴 84 🍷 37 🍏 28

Potatge de cigrons amb verdures **A3 I6**
 Cua de pollastre al forn amb poma **I5 I8 I7**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica

- Salmó amb carabasseta. Fruita

22 🌿 892 🍴 133 🍷 27 🍏 27

Arròs a la cubana amb ou dur **A7 I7**
 Panini casolà de barbacoa de soja texturitzada gratinat **A1 A13 A14 A5 A9 I6 I11**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada

- Ales de pollastre amb moniato. Fruita

23 🌿 718 🍴 47 🍷 32 🍏 46

Sopa castellana **A1 A14 A7 I2 I5 I7 I8 I6**
 Llom amb salsa amb lleonesa **I2 I5 I8 I7**
 Guarnició: creïlles fornades (al forn)
 Fruita de temporada

- Peix amb verdures al "papillot". Fruita

24 🌿 609 🍴 71 🍷 20 🍏 26

Fideuà **A4 A3 A11 A1 A7 A8 A14 A10 I8 I7 I6**
 Truita francesa **A7 I7**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada

- Wok de vedella amb verdures thai. Fruita

27 🌿 657 🍴 80 🍷 30 🍏 25

Llenties amb verdures ECO **A1 A3 I6 I9**
 Regirat del xef **A7 I7**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada

- Tires de pollastre amb samfaina. Fruita

28 🌿 678 🍴 75 🍷 32 🍏 26

Espaguetis integrals amb salsa de verdures **A1 A7 A10 A14 I6**
 Lluç en salsa **A8 I8 I7**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada ecològica

- Quiche de verdures. Fruita

29 🌿 695 🍴 60 🍷 18 🍏 42

Snack de Crispetes de Dacsa **A5 A13**
 A les braves! (creïlles, salsa brava suau casolana, maionesa i pebre roig dolç) **A7 I7**
 Mandonguilles mixtes en salsa **A3 A14 I6 I5 I7 I8 I11 I2**
 Fruita de temporada

- Truita de carxofes amb torrada. Fruita

30 🌿 694 🍴 96 🍷 13 🍏 27

Arròs al forn (1º) **A3 A9 A13 I8 I7 I5 I2 I6 I11**
 Hummus de cigrons amb natxos **A3 I6**
 Guarnició: amanida de temporada
 Fruita de temporada

- Sandvitx de formatge, salmó i poma



La recomanació de sopar són els plats detallats en la franja blava inferior. El menú diari va acompanyat d'una ració de pa, oferint-se pa integral mínim 2 vegades a la setmana.

A1 - Gluten A2 - Tramús A3 - Diòxid de sofre i sulfits A4 - Mol·lisc A5 - Cacauet A6 - Api A7 - Ous A8 - Peix A9 - Lacti A10 - Mostassa A11 - Crustaci A12 - Sèsam A13 - Fruits de closca A14 - Soja

🍷 Quilocalories 🍴 Proteïnes 🍷 Carbohidrats 🍏 Greixos

I10 - Alubias I11 - APLV I5 - Carne I2 - Cerdo I6 - Legumbres I9 - Lentejas I8 - No apto ovo-lacto-vegetariano I7 - No apto vegano

RICOCHF - B40585887 - 963 976 520 | nutricio@ricochef.es - C/ Sèquia De Benàger, 25 - 46210 Picanya, Valencia