

Del 27/7/2020 al 2/8/2020

Verano 2020

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS PESCADILLA A LA GALLEGA CON PATATAS GAJO FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR A LA GALLEGA EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON PIMIENTOS HELADO	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS TERNERA EN SALSA CON PATATA DADO MACEDONIA	ARROZ CON SETAS PESCADO FRESCO DEL DIA CON PIMIENTOS NATILLAS DE VAINILLA	CALDO GALLEGO COSTILLA ASADA CON VERDURA: CALABACÍN, JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA RODAJA DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON GUISANTES SALTEADOS HELADO	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO POSTRE CASERO
Cena	CREMA MARISCO CON PICATOSTES PIZZA DE ATÚN CON TOMATE ALIÑADO POSTRE LACTEO	CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL BOCADITOS DE ATÚN CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON LECHUGA Y TOMATE POSTRE LACTEO	CREMA DE JUDÍAS VERDES HAMBURGUESA DE PAVO ENCEBOLLADA CON BERENJENA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GUISANTES NATURAL REVUELTO DE HONGOS CON PICADILLO DE TOMATE HELADO	SOPA DE VERDURAS SAN JACOBO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA NATURAL BACALAO AL HORNO CON ZANAHORIA AL HORNO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	3.004 Kcal P: 98 HC: 357 L: 120	2.444 Kcal P: 87 HC: 294 L: 95	2.635 Kcal P: 101 HC: 333 L: 91	2.555 Kcal P: 108 HC: 273 L: 108	3.042 Kcal P: 132 HC: 259 L: 155	2.594 Kcal P: 79 HC: 288 L: 114	2.599 Kcal P: 117 HC: 300 L: 96

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
Dietista Nutricionista
Servicio de Nutrición y Dietética



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Servimos con Corazón

Del 3/8/2020 al 9/8/2020

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	BROCOLI CON AJITOS MEDALLONES DE BACALAO A LA BILBAINA CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	ESPAGETTIS CON TOMATE Y BACON TRASERO DE POLLO ASADO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO HELADO	LENTEJAS CON CHORIZO PESCADO FRESCO DEL DIA CON ZANAHORIA SALTEADA MELOCOTON EN ALMIBAR	CREMA DE CEBOLLA ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAMPERA ALBONDIGAS DE TERNERA CON TOMATE CON CHAMPIÑONES POSTRE LACTEO	JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS TRASERO DE POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS CON VERDURA: CALABACIN, JUDIA VERDE Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA MAZA ASADA GU CALABACIN SALTEADO TARTA SELVA NEGRA
Cena	SOPA DE PESCADO HUEVOS RELLENO DE ATUN CON LECHUGA JULIANA POSTRE LACTEO	CREMA DE VERDURA NATURAL CROQUETAS DE JAMON CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACION NATURAL FILETE DE POLLO EMPANADO CON TOMATE NATURAL POSTRE LACTEO	SOPA DE LA ABUELA CABALLA EN ACEITE CON TOMATE Y CEBOLLA HELADO	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL EMPANADA DE HOJALDRE RELLENA DE ATUN CO LECHUGA Y MAIZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE SEMOLA TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS HELADO	MENESTRA DE VERDURAS SALTEADA MERLUZA REBOZADA CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2157 Kcal P: 91 HC: 248 L: 81	2635 Kcal P: 111 HC: 294 L: 108	2775 Kcal P: 138 HC: 280 L: 114	2073 Kcal P: 89 HC: 235 L: 82	2591 Kcal P: 67 HC: 300 L: 106	2518 Kcal P: 120 HC: 264 L: 89	2640Kcal P:101 HC:304 L: 104

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO-BLANCO
Dietista Nutricionista
Servicio de Nutrición y Dietética



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Servimos con Corazón

Del 10/8/2020 al 16/8/2020

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	SALMOREJO CORDOBES BOCADITOS DE SALMON EN SALSA CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES NAPOLITANA ESCALOPINES EN SALSA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA MARINERA PESCADO DEL DIA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) HELADO	JUDIAS BLANCAS CON VERDURA FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE QUESO FRESCO Y ATUN HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS (CHAMPIÑON, ZANAHORIA Y CEBOLLA) POSTRE CASERO
Cena	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla ,puerro, Zanahoria, patata, judía verde, guisante) PIZZA VEGETAL CON LECHUGA Y ZANAHORIA HELADO	SOPA MINESTRONE CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON PIÑA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN TORTILLA DE QUESO CON TOMATE NATURAL POSTRE LACTEO	CREMA DE CHAMPIÑÓN CINTA DE LOMO EN SALSA DE VINO BLANCO CON PATATA AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AJO ABADEJO EN SALSA VERDE CON ESPARRAGOS POSTRE LACTEO	SOPA DE FIDEOS TIRITAS DE MERLUZA AL LIMON CON ESPINACAS REHOGADAS HELADO	JUDÍAS VERDES SALTEADAS EMPANADA DE ATUN CON LECHUGA Y MAÍZ PIÑA EN ALMIBAR
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.525 Kcal P: 82 HC: 326 L: 89	2.670 Kcal P: 116 HC: 304 L: 102	2.499 Kcal P: 107 HC: 284 L: 95	2.667 Kcal P: 129 HC: 290 L: 103	2.229 Kcal P: 112 HC: 269 L: 70	2.512 Kcal P: 99 HC: 246 L: 122	2.781 Kcal P: 102 HC: 279 L: 132

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO-BLANCO
Dietista Nutricionista
Servicio de Nutrición y Dietética



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 17/8/2020 al 23/8/2020

Verano 2020

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CREMA DE CHAMPIÑÓN MEDALLON DE MERLUZA A LA GALLEGA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAMPERA HAMBURGUESA CON PISTO HELADO	GARBANZOS ESTOFADOS LOMO ASADO EN SALSA CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA	CALDO GALLEGO BOCADITOS DE SALMON EN SALSA CON TOMATE AL HORNO MANZANA ASADA	LENTEJAS CON VERDURAS ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ESPAÑOLA CON MENESTRA REHOGADA FRUTA DE TEMPORADA	TALLARINES BOLOÑESA ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO GU CALABACIN SALTEADO HELADO	PAELLA VALENCIANA FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON PURÉ DE MANZANA POSTRE CASERO
Cena	SOPA DE SEMOLA (FONDO DE VERDURA) TORTILLA DE PATATAS CON LECHUGA, TOMATE, ACEITUNA POSTRE LACTEO	CREMA DE GUISANTES NATURAL TIRAS DE POLLO CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA PESCADO FRESCO DEL DIA CON LECHUGA Y MAÍZ HELADO	CREMA DE ESPINACAS NATURAL REVUELTO DE JAMÓN CON ZANAHORIA AL HORNO FLAN	CALABACÍN CON BECHAMEL EMPANADILLAS DE ATÚN CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO HELADO	CREMA DE CALABAZA NATURAL RABA ENCEBOLLADA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL VENTRESCA DE MERLUZA AL HORNO CON BERENJENA SALTEADA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR
	Energía (Kcal.) 2.041 Kcal Proteínas (g.) P: 76 H.Carbono(g.) HC: 270 Lípidos (g.) L: 66	Energía (Kcal.) 2.363 Kcal Proteínas (g.) P: 97 H.Carbono(g.) HC: 264 Lípidos (g.) L: 95	Energía (Kcal.) 2.808 Kcal Proteínas (g.) P: 133 H.Carbono(g.) HC: 250 Lípidos (g.) L: 133	Energía (Kcal.) 2.409 Kcal Proteínas (g.) P: 84 H.Carbono(g.) HC: 316 Lípidos (g.) L: 80	Energía (Kcal.) 2.521 Kcal Proteínas (g.) P: 84 H.Carbono(g.) HC: 288 Lípidos (g.) L: 107	Energía (Kcal.) 2.227 Kcal Proteínas (g.) P: 106 H.Carbono(g.) HC: 263 Lípidos (g.) L: 76	Energía (Kcal.) 2.571 Kcal Proteínas (g.) P: 104 H.Carbono(g.) HC: 326 Lípidos (g.) L: 87

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
Dietista Nutricionista
Servicio de Nutrición y Dietética



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 24/8/2020 al 30/8/2020

Verano 20

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ENSALADA DE PASTA HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON TOMATE AL HORNO POSTRE LACTEO	GARBANZOS CON VERDURAS TRASERO DE POLLO ENCEBOLLADO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	CALDO GALLEGO PESCADO FRESCO DEL DIA CON TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE VERDURAS LASAÑA DE CARNE HELADO	LENTEJAS CON VERDURAS RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA DE VERDURAS HAMBURGUESA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS YOGURES	ENSALADA DE QUESO FRESCO ARROZ A LA CUBANA HELADO
Cena	CREMA DE CALABACÍN NATURAL FILETE DE SARDINA REBOZADA CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL HAMBURGUESA DE MERLUZA AL CAVA GU CALABACIN SALTEADO HELADO	SOPA HORTELANA EMPANADA HOJALDRADA DE JAMON Y QUESO CON LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNA POSTRE LACTEO	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL LOMO ASADO EN SALSA CON TOMATE Y CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA SAN JACOBO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) POSTRE LACTEO	JUDÍAS VERDES REHOGADAS PASTEL DE BACALAO CON GUISANTES Y ZANAHORIA MANZANA ASADA	ACELGAS CON PATATA TRASERO DE POLLO AL LIMÓN CON PATATA PANADERA PIÑA EN ALMIBAR
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.582 Kcal P: 103 HC: 294 L: 105	2.319 Kcal P: 113 HC: 270 L: 80	2.607 Kcal P: 120 HC: 282 L: 100	2.591 Kcal P: 92 HC: 267 L: 121	2.796 Kcal P: 87 HC: 315 L: 120	2.514 Kcal P: 97 HC: 281 L: 103	2.836 Kcal P: 115 HC: 287 L: 131

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO-BLANCO
Dietista Nutricionista
Servicio de Nutrición y Dietética



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 31/8/2020 al 6/9/2020

Verano 2020

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS PESCADILLA A LA GALLEGA CON PATATAS GAJO FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR A LA GALLEGA EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON PIMIENTOS HELADO	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS TERNERA EN SALSAS CON PATATA DADO MACEDONIA	ARROZ CON SETAS PESCADO FRESCO DEL DIA CON PIMIENTOS NATILLAS DE VAINILLA	CALDO GALLEGO COSTILLA ASADA CON VERDURA: CALABACÍN, JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA RODAJA DE MERLUZA EN SALSAS VERDES CON GUISANTES SALTEADOS HELADO	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO POSTRE CASERO
Cena	CREMA MARISCO CON PICATOSTES PIZZA DE ATÚN CON TOMATE ALIÑADO POSTRE LACTEO	CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL BOCADITOS DE ATÚN CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON LECHUGA Y TOMATE POSTRE LACTEO	CREMA DE JUDÍAS VERDES HAMBURGUESA DE PAVO ENCEBOLLADA CON BERENJENA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GUISANTES NATURAL REVUELTO DE HONGOS CON PICADILLO DE TOMATE HELADO	SOPA DE VERDURAS SAN JACOBO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA NATURAL BACALAO AL HORNO CON ZANAHORIA AL HORNO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	3.004 Kcal P: 98 HC: 357 L: 120	2.444 Kcal P: 87 HC: 294 L: 95	2.635 Kcal P: 101 HC: 333 L: 91	2.555 Kcal P: 108 HC: 273 L: 108	3.042 Kcal P: 132 HC: 259 L: 155	2.594 Kcal P: 79 HC: 288 L: 114	2.599 Kcal P: 117 HC: 300 L: 96

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
Dietista-Nutricionista
Servicio de Nutrición y Dietética



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.