

Del 01/09/2020 al 06/09/2020

Primavera/Verano 2020

S1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo				
Comida		GARBANZOS CON ARROZ ENSALADA VALENCIANA JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA TROPICAL MENESTRA DE VERDURA REHOGADA PESCADO FRESCO DEL DIA REDONDO DE CERDO EN SALSA CON CHAMPIÑONES PIÑA EN ALMIBAR	CREMA DE ESPINACAS NATURAL COLIFLOR AL AJO ARRIERO CABECERO DE LOMO ASADO ABADEJO AL HORNO CON PURÉ DE MANZANA FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS PAELLA DE CARNE FILETE SARDINA EMPANADA ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA CON LECHUGA Y PEPINO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAMPERA GARBANZOS CON VERDURAS ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE Y CEBOLLA CARAMELIZADA HELADO	ARROZ CON TOMATE ESPIRALES MARGARITA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO TERNERA EN SALSA CON CALABACIN SALTEADO BISCUIT DE VAINILLA FRUTA DE TEMPORADA				
		HERVIDO DE VERDURAS CREMA DE ZANAHORIA A LA NARANJA HUEVOS RELLENOS DE ATUN HAMBURGUESA DE TERNERA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) HELADO	SOPA HORTELANA CREMA DE JUDÍAS VERDES EMPANADA HOJALDRADA DE JAMON Y QUESO TIRITAS DE MERLUZA AL LIMON CON LECHUGA Y ZANAHORIA YOGURES	SOPA DE ESTRELLAS CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL MEDALLON DE MERLUZA EN SALSA MARINERA CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON TOMATE Y CEBOLLA HELADO	SOPA CASTELLANA CREMA DE CALABAZA NATURAL ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE ENSALADILLA TORTILLA DE ATUN CON TOMATE AL HORNO YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS CREMA DE GUISANTES NATURAL CINTA DE SAJONIA ROTTI DE PAVO ASADO CON ZANAHORIA SALTEADA MANZANA ASADA	CREMA DE ACELGAS SOPA DE FIDEOS CON PICADILLO TRASERO DE POLLO AL LIMÓN JAMÓN YORK Y QUESO FRESCO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES				
	Energía (Kcal.)	2.150 Kcal		2.529 Kcal		2.450 Kcal		2.417 Kcal		2.753 Kcal	
	Proteínas (g.)	P: 83		P: 107		P: 102		P: 94		P: 119	
H.Carbono(g.)	HC: 236		HC: 249		HC: 260		HC: 277		HC: 295		
Lípidos (g.)	L: 90		L: 117		L: 94		L: 105		L: 117		

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

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 con
sumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 07/09/2020 al 13/09/2020

Primavera/Verano 2020

S2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS CREMA DE ESPINACAS NATURAL ABADEJO EN SALSA MARINERA GARBANZOS CON VERDURAS CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA ARROZ CON SETAS TRASERO DE POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS FOGONERO A LA BILBAINA CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA CREMA PARMENTIERE TERNERA EN SALSA MERLUZA MEUNIERE CON ENCEBOLLADO MACEDONIA	ARROZ HORTELANA LENTEJAS ESTOFADAS PESCADO FRESCO DEL DIA MAGRO DE CERDO EN SU JUGO CON PIMIENTO ASADO FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSOISE NATURAL COLIFLOR REHOGADA CABECERO DE LOMO ASADO PASTEL DE MERLUZA CON ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA MACARRONES A LA CREMA CON JAMÓN MEDALLONES DE MERLUZA LASAÑA DE CARNE CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO ESPÁRRAGOS CON MAHONESA COCIDO COMPLETO TILAPIA A LA PLANCHA CON PATATA ASADA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR HELADO
Cena	TRICOLOR DE VERDURAS (judía verde, zanahoria, coliflor) CREMA DE PUERRO NATURAL TORTILLA DE QUESO SANDWICH DE ATUN CON LECHUGA Y ZANAHORIA YOGURES	CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL SOPA MINISTRONE BOCADITOS DE ATÚN LOMO EN SALSA DE MANZANA CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) HELADO	SOPA HORTELANA CREMA DE AVE CINTA DE LOMO EN SALSA DE VINO BLANCO TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON LECHUGA Y PIÑA YOGURES	CREMA DE JUDÍAS VERDES SOPA DE FIDEOS HAMBURGUESA DE PAVO ENCEBOLLADA FILETE DE SARDINA A LA PLANCHA CON TOMATE ALIÑADO NATILLAS DE VAINILLA	CREMA DE GUISANTES NATURAL SOPA CUBIERTA HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL ABADEJO EN SALSA VERDE CON LECHUGA EN JULIANA HELADO	SOPA DE LLUVIA JUDIAS VERDES HERVIDAS CON JAMON DE YORK EMPANADILLAS DE ATÚN MONTADITO DE ADOBADO CON TOMATE, MAIZ y PEPINILLO NATILLAS DE VAINILLA	CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA DE SEMOLA TORTILLA DE BERENJENAS FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES
Energía (Kcal), Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.234 Kcal P: 88 HC: 279 L: 76	2.598 Kcal P: 108 HC: 277 L: 110	2.306 Kcal P: 99 HC: 282 L: 78	2.456 Kcal P: 111 HC: 273 L: 93	2.189 Kcal P: 93 HC: 243 L: 87	2.484 Kcal P: 86 HC: 336 L: 81	2.485 Kcal P: 96 HC: 262 L: 111

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

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 14/09/2020 al 20/09/2020

Primavera/Verano 2020

S3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PANACHE DE VERDURAS CREMA DE ZANAHORIA A LA NARANJA VENTRESCA DE MERLUZA AL HORNO GARBANZOS CON VERDURAS Y PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CON TOMATE Y BACON CREMA DE PATATA NATURAL REDONDO DE CERDO CON VERDURAS CAELLA ENCEBOLLADA CON PIMIENTO ROJO FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS BROCOLI CON PATATAS PESCADO FRESCO DEL DIA HAMBURGUESA ENCEBOLLADA CON LECHUGA Y OLIVAS MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	CREMA DE CEBOLLA ARROZ CAMPERO ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA HUEVOS FRITOS CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	POTE DE BERZAS MENESTRA DE VERDURA REHOGADA ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE BACALAO AL PIL PIL CON PATATA DADO FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA CODITOS A LA SICILIANA TRASERO DE POLLO ASADO CARNE DE TERNERA ESTOFADA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) MANZANA ASADA	PAELLA VALENCIANA ENSALADILLA RUSA MAZA ASADA HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL Y CALABACÍN AL HORNO TATIN DE MANZANA FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE PESCADO CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) HUEVOS RELLENOS DE ATUN ABADEJO AL HORNO CON LECHUGA EN JULIANA HELADO	CREMA DE CHAMPIÑON SOPA DE AVE CROQUETAS DE JAMÓN PASTEL DE SALMÓN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) NATILLAS DE CHOCOLATE	CREMA DE CALABACÍN NATURAL HERVIDO VALENCIANO REDONDO DE PAVO ASADO SANDWICH DE ATUN CON ZANAHORIA RALLADA YOGURES	SOPA DE LA ABUELA CREMA DE CALABAZA NATURAL CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA JAMÓN YORK Y QUESO FRESCO CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) HELADO	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SOPA DE PASTA PASTEL DE ATUN CABECERO DE LOMO ASADO CON PATATA AL VAPOR YOGURES	SOPA DE AJO RATATOUILLE TORTILLA DE PATATAS RUSTIDERA DE PESCADO CON PIMIENTOS FLAN	ESPÁRRAGOS CON MAHONESA CREMA DE ESPINACAS NATURAL RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO EMPANADILLAS DE ATÚN CON PATATA ASADA HELADO
Energía (Kcal.)	2.155 Kcal	2.533 Kcal	2.304 Kcal	2.303 Kcal	2.415 Kcal	2.550 Kcal	2.808 Kcal
Proteínas (g.)	P: 89	P: 94	P: 100	P: 94	P: 102	P: 109	P: 93
H.Carbono(g.)	HC: 260	HC: 286	HC: 249	HC: 259	HC: 277	HC: 298	HC: 303
Lípidos (g.)	L: 74	L: 106	L: 94	L: 94	L: 91	L: 94	L: 128

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 con sumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 21/09/2020 al 27/09/2020

Primavera/Verano 2020

S4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTEJAS CON VERDURAS PATATAS REVOLCONAS HUEVOS CON BECHAMEL HALIBUT AL HORNO CON PURÉ DE MANZANA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES CON CHORIZO PATATAS CON ALIOLI PASTEL DE SALMÓN HAMBURGUESA CON PISTO Y ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO SALMOREJO CORDOBES COCIDO COMPLETO CAELLA HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA DE PESCADO MACARRONES CARBONARA LOMO A LA PLANCHA TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS CON MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS MILHOJAS RELLENA DE CHAMPIÑONES Y BECHAMEL ABADEJO EN SALSA VERDE ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS (CHAMPIÑÓN, ZANAHORIA Y CEBOLLA) Y CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE TOMATE MENESTRA DE VERDURA REHOGADA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO LASAÑA DE CARNE CON PATATAS FRITAS ARROZ CON LECHE	ENSALADILLA RUSA ARROZ HORTELANA TERNERA CON TOMATE MEDALLONES DE BACALAO A LA BILBAINA CON PIMIENTOS HELADO PIÑA EN ALMIBAR
Cena	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) JUDÍAS VERDES SALTEADAS EMPANADA DE HOJALDRE RELLENA DE ATÚN BACALAO AL HORNO CON PATATA ASADA YOGURES	SOPA MINISTRONE CREMA DE CALABACÍN NATURAL TRASERO DE POLLO ASADO JAMÓN YORKY QUESO FRESCO CON ZANAHORIA SALTEADA HELADO	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL PESCADO FRESCO DEL DÍA CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE AVE ACELGAS REHOGADAS TORTILLA DE QUESO TRASERO DE POLLO ENCEBOLLADO CON PATATA AL VAPOR HELADO	SOPA DE FIDEOS JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR ROTTI DE PAVO ASADO LOMO AL HORNO CON PATATA AL VAPOR YOGURES	SOPA HORTELANA CREMA DE ESPINACAS NATURAL TIRITAS DE MERLUZA AL LIMON FILETE DE POLLO A LA CERVEZA CON CALABAZA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA DE LLUVIA EMPANADA HOJALDRADA DE JAMON Y QUESO HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON TOMATE NATURAL YOGURES
Energía (Kcal.)	2.206 Kcal	2.691 Kcal	2.744 Kcal	2.449 Kcal	2.190 Kcal	2.759 Kcal	2.615 Kcal
Proteínas (g.)	P: 90	P: 112	P: 118	P: 108	P: 108	P: 93	P: 95
H.Carbono(g.)	HC: 282	HC: 279	HC: 311	HC: 278	HC: 256	HC: 295	HC: 288
Lípidos (g.)	L: 70	L: 116	L: 106	L: 95	L: 73	L: 125	L: 115

NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

Nota:

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 28/09/2020 al 30/09/2020

Primavera/Verano 2020

S5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	REPOLLO REHOGADO CON PIMENTÓN MACARRONES CON ATUN	ENSALADA CAMPERA ARROZ CON SETAS	GARBANZOS A LA RIOJANA CREMA PARMENTIERE				
	RODAJA DE MERLUZA EN SALSA VERDE	ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS (CHAMPIÑÓN, ZANAHORIA Y CEBOLLA)	PESCADO FRESCO DEL DÍA				
	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA Y CALABACIN SALTEADO	PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO EN SALSA CON PIMIENTOS	HAMBURGUESA DE TERNERA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE)				
	FRUTA DE TEMPORADA	FRUTA DE TEMPORADA	MELOCOTÓN EN ALMÍBAR				
Cena	CREMA DE GUISANTES NATURAL SOPA DE VERDURAS	CREMA DE JUDÍAS VERDES SOPA DE PASTA	SOPA HORTELANA CREMA DE CEBOLLA				
	ABADEJO AL HORNO QUESO CON MEMBRILLO CON PATATA ASADA CON LECHUGA Y MAÍZ	TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CINTA DE SAJONIA CON LECHUGA Y ZANAHORIA	CINTA DE LOMO ROTTI DE PAVO ASADO CON PATATA ASADA				
	YOGURES	HELADO	YOGURES				
Energía (Kcal,)	2.025 Kcal	2.414 Kcal	2.135 Kcal				
Proteínas (g.)	P: 88	P: 80	P: 102				
H.Carbono(g.)	HC: 261	HC: 263	HC: 228				
Lípidos (g.)	L: 63	L: 108	L: 83				

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

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 con
sumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.