

Del 11/05/2020 al 17/05/2020

Otoño/Invierno 2019-2020

S1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ARROZ TRES DELICIAS POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CON VERDURAS CARNE DE CERDO ESTOFADA AL AJILLO CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA DE VERDURAS CON TOMATE (CHAMPIÑÓN Y COLIFLOR) PESCADO DEL DÍA FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO Y PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	POTE DE BERZAS BOCADITOS DE SALMÓN EN SALSA CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS MARINERA HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA YOGURES	SOPA DE MARISCO CARRILLADA DE CERDO CON PATATA PANADERA POSTRE CASERO FRUTA DE TEMPORADA
Cena	CREMA DE BERENJENA MERLUZA A LA CAZUELA CON GUISANTES Y ZANAHORIA YOGURES	SOPA HORTELANA TORTILLA DE QUESO CON PATATA DADO FLAN DE VAINILLA	CREMA DE ACELGAS CINTA DE SAJONIA CON CALABACÍN FRITO YOGURES	SOPA DE ESTRELLAS CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO POSTRE LÁCTEO	SOPA DE AJO SANDWICH CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL CROQUETAS Y EMPANADILLAS CON MANZANA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	MENESTRA CON PATATAS ABADEJO EN SALSA VERDE CON ZANAHORIA AL HORNO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.508 Kcal	2.674 Kcal	2.999 Kcal	2.867 Kcal	2.655 Kcal	2.550 Kcal	2.732 Kcal
Proteínas (g.)	P: 103	P: 107	P: 121	P: 101	P: 86	P: 81	P: 119
H.Carbono(g.)	HC: 312	HC: 323	HC: 309	HC: 312	HC: 351	HC: 332	HC: 330

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

Del 18/05/2020 al 24/05/2020

Invierno 2019-2020

S2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ARROZ CON BACALAO Y COLIFLOR MAGRO EN SALSA DE MANZANA CON CALABACÍN AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON COLIFLOR CON AJADA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	PATATAS REVOLCONAS ABADEJO AL HORNO CON VERDURA REHOGADA FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS PINTAS CON VERDURAS PESCADO DEL DÍA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	BRÓCOLI Y COLIFLOR REHOGADO ESCALOPINES EN SALSA CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS ALBÓNDIGAS DE TERNERA A LA JARDINERA FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS LACÓN A LA GALLEGA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FRUTA DE TEMPORADA POSTRE LÁCTEO
Cena	CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL TORTILLA DE CHAMPIÑONES CON PISTO YOGURES	SOPA DE FIDEOS PASTEL DE ATÚN CON PATATA HERVIDA YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL Y PASTA SALTEADA YOGURES	CREMA DE PUERRO NATURAL FILETE DE POLLO A LA CERVEZA CON ALCACHOFAS FLAN DE VAINILLA	SOPA DE LLUVIA TORTILLA DE PATATAS CON ESPÁRRAGOS YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL CAELLA EN ADOBO CON ZANAHORIA AL HORNO NATILLAS DE CHOCOLATE	SOPA DE POLLO CROQUETAS DE JAMÓN CON PECHUGA Y PEPINO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.715 Kcal	2.201 Kcal	2.652 Kcal	3.021 Kcal	2.427 Kcal	2.807 Kcal	2.683 Kcal
Proteínas (g.)	P: 107	P: 96	P: 103	P: 130	P: 93	P: 118	P: 98
H.Carbono(g.)	HC: 334	HC: 287	HC: 343	HC: 326	HC: 309	HC: 339	HC: 359

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

Del 25/05/2020 al 31/05/2020

Invierno 2019-2020

S3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO ABADJO EN SALSA MARINERA CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES MARGARITA ROTTI DE PAVO CON PIMIENTO ROJO FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS PESCADO DEL DÍA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) MANZANA ASADA	BROCOLI AL AJILLO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO Y PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SETAS CACHOPO DE TERNERA CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CALDO GALLEGO CONTRA DE AVE ALBARDADO CON SALSA DE COMINO CON COLIFLOR CON AJADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO TARTA SELVA NEGRA MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES
Cena	SOPA DE ESTRELLAS HUEVOS AURORA CON TOMATE AL HORNO NATILLAS DE VAINILLA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) EMPANADILLAS DE ATÚN CON ZANAHORIA AL HORNO YOGURES	SOPA DE ARROZ SALCHICHAS AL VINO CON CALABACÍN A LA PLANCHA YOGURES	SOPA DE PASTA SANDWICH DE ATÚN CON LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNA FLAN DE VAINILLA	CREMA DE ACELGAS RODAJA DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON JUDÍAS VERDES YOGURES	SOPA HORTELANA TORTILLA DE JAMÓN CON PATATA ASADA POSTRE CASERO	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL PAPILOTE DE MERLUZA Y SALMÓN CON GUISANTES SALTEADOS YOGURES
Energía (Kcal.)	2.279 Kcal	2.551 Kcal	2.630 Kcal	2.746 Kcal	2.874 Kcal	2.666 Kcal	2.559 Kcal
Proteínas (g.)	P: 88	P: 95	P: 112	P: 93	P: 115	P: 111	P: 106
H.Carbono(g.)	HC: 320	HC: 356	HC: 271	HC: 335	HC: 346	HC: 314	HC: 319

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:



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