

Del 01/08/2020 al 02/08/2020

Primavera/Verano 2020

S2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida						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						SOPA DE LLUVIA JUDIAS VERDES HERVIDAS CON JAMON DE YORK EMPANADILLAS DE ATÚN MONTADITO DE ADOBADO CON TOMATE, MAIZ, 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.)						2.484 Kcal	2.485 Kcal
Proteínas (g.)						P: 86	P: 96
H.Carbono(g.)						HC: 336	HC: 262
Lípidos (g.)						L: 81	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 con
sumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 03/08/2020 al 09/08/2020

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 CON 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 CON 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

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 17/08/2020 al 23/08/2020

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 CON 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 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 YORK Y 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

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 24/08/2020 al 30/08/2020

Primavera/Verano 2020

S5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	REPOLLO REHOGADO CON PIMENTÓN MACARRONES CON ATUN RODAJA DE MERLUZA EN SALSA VERDE JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA Y CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAMPERA ARROZ CON SETAS ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS (CHAMPIÑON, ZANAHORIA Y CEBOLLA) PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO EN SALSA CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS A LA RIOJANA CREMA PARMENTIERE PESCADO FRESCO DEL DIA HAMBURGUESA DE TERNERA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	ESPIRALES BOLOÑESA PASTEL DE VERDURAS TORTILLA DE BERENJENAS CARNE DE CERDO ESTOFADA CON LECHUGA Y ZANAHORIA MANZANA ASADA	LENTEJAS CASERAS PATATAS VIUDAS ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ESPAÑOLA TRASERO DE POLLO ASADO CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CHAMPIÑON GARBANZOS CON ESPINACAS ABADEJO EN SALSA MARINERA LOMO DE CERDO RUSTIDO CON PIÑA, CEBOLLA Y ZANAHORIA CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL CONTRAMUSLO DE POLLO AL LIMÓN CAELLA HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL CON PURÉ DE MANZANA FLAN DE CAFE FRUTA DE TEMPORADA
	CREMA DE GUISANTES NATURAL SOPA DE VERDURAS ABADEJO AL HORNO QUESO CON MEMBRILLO CON PATATA ASADA CON LECHUGA Y MAÍZ YOGURES	CREMA DE JUDÍAS VERDES SOPA DE PASTA TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CINTA DE SAJONIA CON LECHUGA Y ZANAHORIA HELADO	SOPA HORTELANA CREMA DE CEBOLLA CINTA DE LOMO ROTTI DE PAVO ASADO CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL SOPA DE ESTRELLAS TIRAS DE POLLO CON VERDURAS TILAPIA AL HORNO CON VERDURAS AL VAPOR (COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) HELADO	CALABACÍN CON BECHAMEL SOPA DE PESCADO VENTRESCA DE MERLUZA AL HORNO SANDWICH ESPECIAL CON LECHUGA Y MAÍZ FLAN	SOPA DE FIDEOS CREMA MARISCO CON PICATOSTES CROQUETAS DE POLLO PASTEL DE SALMÓN CON MENESTRA REHOGADA HELADO	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SOPA DE ESTRELLAS FILETE DE SARDINA A LA PLANCHA SAN JACOBO CON JUDÍAS VERDES YOGURES
Energía (Kcal,)	2.025 Kcal	2.414 Kcal	2.135 Kcal	2.378 Kcal	2.709 Kcal	2.292 Kcal	2.601 Kcal
Proteínas (g.)	P: 88	P: 80	P: 102	P: 98	P: 111	P: 98	P: 99
H.Carbono(g.)	HC: 261	HC: 263	HC: 228	HC: 265	HC: 292	HC: 285	HC: 317
Lípidos (g.)	L: 63	L: 108	L: 83	L: 96	L: 114	L: 78	L: 99

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.

31/08/2020

Primavera/Verano 2020

S1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ENSALADA DE PASTA ACELGAS CON PATATA TORTILLA DE BERENJENAS JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA CON TOMATE NATURAL FRUTA DE TEMPORADA						
Cena	CREMA DE CALABACÍN NATURAL SOPA DE FIDEOS (FONDO DE VERDURA) VENTRESCA DE MERLUZA AL HORNO TOSTA DE CHAMPIÑÓN CON QUESO, LECHUGA Y ZANAHORIA YOGURES						
Energía (Kcal,) 2.081 Kcal Proteínas (g.) P: 79 H.Carbono(g.) HC: 264 Lípidos (g.) L: 70							

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.