

Del 09/06/2021 al 13/06/2021

Primavera-Verano 2021

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida			ENSALADA TROPICAL MENESTRA DE VERDURA REHOGADA PESCADO FRESCO DEL DÍA COCA DE JAMON CON CHAMPIÑONES YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL COLIFLORAL 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 YOGURES	ENSALADA CAMPERA GARBANZOS ESTOFADOS CON VERDURAS ALBONDIGAS DE TERNERA CON JARDINERA DE VERDURAS SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE Y CEBOLLA CAMELIZADA HELADO TARRINA	ARROZ CON TOMATE ESPIRALES MARGARITA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO RAGOUT DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA CON CALABACIN SALTEADO BISCUIT DE VAINILLA FRUTA DE TEMPORADA
Cena			SOPA HORTELANA CREMA DE JUDÍAS VERDES EMPANADA HOJALDRADA DE JAMON Y QUESO TIRITAS DE MERLUZA AL LIMON CON LECHUGA Y ZANAHORIA PIÑA EN SU JUGO	SOPA DE ESTRELLAS CREMA DE ESPARRAGOS NATURAL MEDALLONES DE MERLUZA SALSA MARINERA FILETE DE CONTRAMUSLO A LA PLANCHA CON HIERBAS CON TOMATE Y CEBOLLA HELADO TARRINA	SOPA CASTELLANA CREMA DE CALABAZA NATURAL ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE ENSALADILLA TORTILLA DE ATUN CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS CREMA DE GUISANTES NATURAL CINTA DE SAJONIA A LA PLANCHA ROTTI DE PAVO ASADO CON ZANAHORIA SALTEADA MANZANA ASADA	CREMA DE ACELGAS SOPA DE FIDEOS TRASERO DE POLLO ASADO AL LIMÓN JAMÓN YORK Y QUESO FRESCO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES
Energía (Kcal.)	2.380 Kcal		1.992 Kcal		2.184 Kcal		2.742 Kcal
Proteínas (g.)	P: 91		P: 89		P: 100		P: 121
H. Carbono (g.)	HC: 275		HC: 235		HC: 252		HC: 291
Lípidos (g.)	L: 96		L: 73		L: 81		L: 117

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 heo, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 14/06/2021 al 20/06/2021

Primavera-Verano 2021

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS CREMA DE ESPINACAS NATURAL ABADEJO EN SALSA MARINERA HAMBURGUESA DE PAVO ENCEBOLLADA CON GUISANTES SALTEADOS YOGURES	ENSALADILLA RUSA ARROZ CON SETAS TRASERO DE POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS FOGONERO BILBAINA CON ZANAHORIA SALTEADA HELADO TARRINA	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA CREMA PARMENTIER RAGOUT DE TERNERA EN SALSA ESPAÑOLA FILETE DE MERLUZA MEUNIERE CON ENCEBOLLADO YOGURES	ARROZ CON VERDURAS LENTEJAS ESTOFADAS PESCADO FRESCO DEL DÍA MAGRO DE CERDO EN SU JUGO CON PIMIENTO ASADO NATILLAS DE VAINILLA	VICHYSOISE NATURAL COLIFLOR REHOGADA CABECERO DE LOMO ASADO PASTEL DE MERLUZA CON ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA MACARRONES CON JAMON A LA CREMA FILETE DE MERLUZA AL HORNO LASAÑA DE CARNE CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO ESPÁRRAGOS CON MAHONESA COCIDO COMPLETO TILAPIA A LA PLANCHA CON PATATA ASADA HELADO TARRINA YOGURES
Cena	VERDURAS AL HORNO CREMA DE PUERRO NATURAL TORTILLA DE QUESO SANDWICH DE ATUN CON LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPARRAGOS NATURAL SOPA MINISTRONE REBOZADITOS DE ATUN LOMO ASADO EN SALSA DE MANZANA CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA CREMA REINA DE AVE CINTA DE LOMO ASADA EN SALSA DE VINO BLANCO TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON LECHUGA Y PIÑA MACEDONIA DE FRUTAS EN ALMIBAR	CREMA DE JUDÍAS VERDES SOPA DE FIDEOS FILETE DE POLLO A LA PLANCHA CON HIERBAS SARDINA LOMITOS PLANCHA CON TOMATE ALIÑADO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GUISANTES NATURAL SOPA CUBIERTA HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL ABADEJO EN SALSA VERDE CON LECHUGA EN JULIANA HELADO TARRINA	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 Y PATATA FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) MELOCOTÓN EN ALMÍBAR
Energía (Kcal.)	1.978 Kcal	2.457 Kcal	2.180 Kcal	2.105 Kcal	2.057 Kcal	2.185 Kcal	2.400 Kcal
Proteínas (g.)	P: 88	P: 124	P: 99	P: 106	P: 95	P: 83	P: 85
H.Carbono(g.)	HC: 250	HC: 255	HC: 250	HC: 256	HC: 236	HC: 298	HC: 279
Lípidos (g.)	L: 64	L: 100	L: 82	L: 66	L: 77	L: 65	L: 100

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 21/06/2021 al 27/06/2021

Primavera-Verano 2021

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PANACHE DE VERDURAS CREMA DE ZANAHORIA A LA NARANJA VENTRESCAS DE MERLUZA AL HORNO MAGRO DE CERDO EN SU JUGO CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CON TOMATE Y BACON PURE DE PATATA REDONDO DE CERDO CON VERDURAS CAELLA ENCEBOLLADA CON PIMIENTO ROJO NATILLAS CASERAS DE CHOCOLATE	LENTEJAS ESTOFADAS BROCOLI CON PATATAS PESCADO FRESCO DEL DÍA HAMBURGUESA ENCEBOLLADA CON LECHUGA Y OLIVAS YOGURES	CREMA DE CEBOLLA ARROZ CAMPERO ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA HUEVOS FRITOS CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA	POTE DE BERZAS MENESTRA DE VERDURA REHOGADA ALBONDIGAS DE TERNERA CON SALSA DE TOMATE BACALAO AL PIL PIL CON PATATA DADO FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA CODITOS A LA SICILIANA TRASERO DE POLLO ASADO TERNERA ESTOFADA CON VERDURAS Y ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FLAN	PAELLA VALENCIANA ENSALADILLA RUSA MAZA ASADA HUEVOS RELLENOS DE CHAMPIÑÓN 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 CON MAHONESA ABADEJO AL HORNO CON LECHUGA EN JULIANA HELADO TARRINA	CREMA DE CHAMPIÑÓN NATURAL SOPA DE AVE Y FIDEO CROQUETAS DE JAMÓN PASTEL DE SALMÓN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN HERVIDO VALENCIANO REDONDO DE PAVO ASADO SANDWICH DE ATUN CON ZANAHORIA RALLADA PIÑA EN SU JUGO	SOPA DE LA ABUELA CREMA DE CALABAZA NATURAL FILETE DE CONTRAMUSLO A LA PLANCHA CON HIERBAS JAMÓN YORK Y QUESO FRESCO CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA Y NARANJA) HELADO TARRINA	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 MORRONES SALTEADOS MANZANA ASADA	ESPÁRRAGOS CON MAHONESA CREMA DE ESPINACAS NATURAL RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO EMPANADILLAS DE ATÚN CON PATATA ASADA HELADO TARRINA
Energía (Kcal.)	1.969 Kcal	2.151 Kcal	2.020 Kcal	2.163 Kcal	2.325 Kcal	2.394 Kcal	2.905 Kcal
Proteínas (g.)	P: 90	P: 96	P: 90	P: 95	P: 112	P: 115	P: 94
H.Carbono(g.)	HC: 226	HC: 276	HC: 233	HC: 246	HC: 248	HC: 270	HC: 316
Lípidos (g.)	L: 73	L: 68	L: 75	L: 84	L: 93	L: 89	L: 134

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 28/06/2021 al 30/06/2021

Primavera-Verano 2021

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTEJAS CON VERDURAS PATATAS REVOLCONAS HUEVOS CON BECHAMEL HALIBUT AL HORNO CON LECHUGA Y PEPINO YOGURES	ESPIRALES CON CHORIZO PATATAS ALI OLI PASTEL DE SALMÓN HAMBURGUESA CON PISTO Y ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) HELADO TARRINA	SOPA DE COCIDO SALMOREJO CORDOBES COCIDO COMPLETO CAELLA HORNO CON PICADA DE AJO Y PEREJIL CON PATATA PANADERA NATILLAS DE VAINILLA				
Cena	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata) JUDIAS VERDES (VAINAS) SALTEADAS EMPANADA HOJALDRADA DE ATUN BACALAO AL HORNO CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE CREMA DE CALABACÍN TRASERO DE POLLO ASADO JAMÓN YORK Y QUESO FRESCO CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA CREMA DE ESPARRAGOS NATURAL PESCADO FRESCO DEL DÍA CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ FRUTA DE TEMPORADA				
Energía (Kcal.)	2.069 Kcal	2.488 Kcal	2.304 Kcal				
Proteínas (g.)	P: 96	P: 109	P: 103				
H.Carbono(g.)	HC: 254	HC: 255	HC: 283				
Lípidos (g.)	L: 68	L: 110	L: 77				

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.