

Del 01/07/2024 al 07/07/2024

VERANO 24

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	GARBANZOS SALTEADOS CON JAMÓN	ENSALADA MIXTA	PIIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CARNE	ALUBIAS BLANCAS GUIADAS	MIGAS CON CHORIZO	ARROZ CINCO DELICIAS (CASERO)	MEJILLONES A LA MARINERA
	BACALAO CON TOMATE CON ARROZ PILF CON ORÉGANO	HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS	FIDEUÁ MARINERA	POLLO A LA CERVEZA CON SETAS Y ZANAHORIA	ATÚN AL AJO Y PEREJIL CON SALTEADO MEDITERRÁNEO	ESTOFADO DE TERNERA AL VINO TINTO CON PATATAS GAJO AL ROMERO	PATATAS CON MAGRO Y VERDURAS
	YOGUR	FRUTA	LÁCTEO	YOGUR	LÁCTEO	YOGUR	LÁCTEO
Cena	SOPA DE PICADILLO	ACELGAS CON JAMÓN CURADO	SOPA MINISTRONE	JUDÍAS VERDES A LA PORTUGUESA	CREMA DE ESÁRRAGOS VERDES	GUISANTES A LA SEVILLANA	CREMA DE CALABACÍN
	MEDALLÓN DE PAVO AL HORNO PATATAS AL HORNO A LAS FINAS HIERBAS	MERLUZA A LA GALLEGA	LOMO CON QUESO CON ENSALADA DE LECHUGA CEBOLLA Y ZANAHORIA	REVUELTO DE PATATA A LO POBRE	EMPANADILLA CON ENSALADA LECHUGA TOMATE Y ZANAHORIA	TORTILLA DE ESPINACAS CON ENSALADA DE LECHUGA CEBOLLA PEPINO Y MAÍZ	RAPE EN SALSA DE ALMENDRAS CON BRÓCOLI REHOGADO
	FRUTA	YOGUR	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)				2.056 Kcal P: 102 HC: 216 L: 82	2.310 Kcal P: 119 HC: 259 L: 82	2.708 Kcal P: 109 HC: 305 L: 110	2.510 Kcal P: 99 HC: 299 L: 95

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 08/07/2024 al 14/07/2024

VERANO 24

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	POTAJE DE GARBANZOS CON BACALAO MUSLO DE POLLO AL HORNO CON TOMTE A LA PROVENZAL FRUTA	BERENJENAS RELLENAS DE CARNE CALDERETA DE PESCADO LÁCTEO	PATATAS EN SALSA VERDE HUEVOS AL PLATO YOGUR	ENSALADA TROPICAL DE PASTA PAVO GUISADO CON ARROZ SALTEADO CON AJO LÁCTEO	LENTEJAS ESTOFADAS MERLUZA A L DONOSTIARRA CON PATATAS PANADERAS AL HORNO YOGUR	SALPICÓN RAVIOLIS CON SALSA DE QUESO FRUTA	ENSALADA MIXTA PAELLA DE CARNE LÁCTEO
Cena	JUDÍAS VERDES AL AJOARRIERO TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN CON PIMIENTOS VERDES AL HORNO YOGUR	SOPA DE ESTRELLAS CHULETA DE CERDO AL HORNO CON CALABACÍN GRATINADO FRUTA	ESPINACAS A LA CREMA BACALAO A LA BILBAÍNA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO Y PATATA FRUTA	SOPA DE VEDURAS HAMBURGUESA ENCEBOLLADA CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA	GUISANTES CON JAMÓN CURADO CROQUETAS DE COCIDO CON ENSALADA TOMATE ACEITUNAS FRUTA	CREMA DE VERDURAS REVUELTO DE JAMÓN CURADO CON CHAPIÑONES AL AJILLO YOGUR	MENESTRA CON PATATA BOQUERONES FRITOS CON ENSALADA DE LECHUGA CEBOLLA Y MAÍZ FRUTA
Energía (Kcal.)	2.141 Kcal	2.206 Kcal	2.394 Kcal	2.285 Kcal	2.489 Kcal	2.102 Kcal	2.489 Kcal
Proteínas (g.)	P: 104	P: 101	P: 108	P: 102	P: 113	P: 90	P: 97
H.Carbono(g.)	HC: 253	HC: 265	HC: 273	HC: 249	HC: 264	HC: 271	HC: 313
Lípidos (g.)	L: 72	L: 76	L: 90	L: 90	L: 103	L: 65	L: 88

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 15/07/2024 al 21/07/2024

VERANO 24

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	GARBANZOS CON VERDURAS ALBONDIGAS AL VINO BLANCO CON PATATAS AL HORNO AL TOMILLO YOGUR	ENSALADA CAMPERA SALMÓN EN PAPILOTE LÁCTEO	MACARRONES BOLOÑESA JAMONITOS DE POLLO AL AJILLO CON ZANAHORIAS ASADAS YOGUR	ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS CALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ Y ZANAHORIA LÁCTEO	COLIFLORA CON BECHAMEL HUEVOS FRITOS CON CHORIZO Y PATATAS FRITAS FRUTA	VERDURAS AL HORNO PAELLA MIXTA YOGUR	ENSALADILLA RUSA MERLUZA EN SALSA DE MEJILLONES CON ARROZ PILAF LÁCTEO
Cena	SOPA DE PESCADORES TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA DE TOMATE ZANAHORIA Y ACEITUNAS FRUTA	JUDÍAS VERDES CON AMÓN CURADO EMPANADA DE ATÚN CON ENSALADA DE LECHUGA CEBOLLA Y ACEITUNAS FRUTA	CREMA DE PUERROS TORTILLA DE PATATA CON BERENJENA AL HORNO FRUTA	MENESTRA REHOGADA ESCALOPINES DE TERNERA EN SALSA CON PURÉ DE PATATA GRATINADO FRUTA	SOPA DE FIDEOS BACALAO AL HORNO CON PISTO YOGUR	ESPÁRRAGOS BLANCOS CON MAYONESA CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON PIIENTOS Y PATATAS HORNO FRUTA	CREMA DE GUISANTES PIZZA DE JAMÓN Y QUESO CON ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y MAÍZ FRUTA
Energía (Kcal.)	2.048 Kcal	2.385 Kcal	2.016 Kcal	2.145 Kcal	2.281 Kcal	2.277 Kcal	2.460 Kcal
Proteínas (g.)	P: 96	P: 105	P: 94	P: 103	P: 98	P: 114	P: 100
H.Carbono(g.)	HC: 256	HC: 269	HC: 238	HC: 260	HC: 268	HC: 266	HC: 311
Lípidos (g.)	L: 65	L: 90	L: 69	L: 69	L: 85	L: 77	L: 85

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 22/07/2023 al 28/07/2024

VERANO 24

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTEJAS CON VERDURAS HUEVOS RELLENOS CON PISTO MANCHEGO YOGUR	MACARRONES CON CHORIZO MUSLO DE POLLO AL CHILINDRÓN LÁCTEO	LASAÑANA DE VERDURA ATÚN CON PIPERRADA FRUTA	VERDURAS GRATINADAS GARBÁNZOS CON CARNE Y VERDURAS YOGUR	ENSALADA ALEMANA MERLUZA EN SALSA VERDE CON ESPÁRRGOS LÁCTEO	BRÓCOLI CON JAMÓN CURADO REDONDO DE TERNERA EN SALSA CON PATATAS DADO AL HORNO YOGUR	CALABACÍN RELLENO DE ATÚN PAELLA VALENCIANA LÁCTEO
Cena	JUDÍAS VERDES A LA MADRILEÑA SALCHICHAS AL HORNO CON PATATAS FRUTA	CREMA DE CALABAZA CROQUETAS DE JAMÓN FRUTA	PANACHÉ DE VERDURAS CON PATATA REVUELTO DE AJETES Y GAMBAS CON CALABACÍN AL HORNO YOGUR	SOPA DE PASTA ABADEJO AL LIMÓN Y TOMILLO CON ENSALADA DE LCHUGA TOMATE Y CEBOLLA FRUTA	GUISANTES A LA FRANCESA PAVO AL HORNO CON CIRUELAS CON ARROZ SALTEADO FRUTA	SOPA DE AJO CAZÓN A LA ANDALUZA CON SALTEADO MEDITERRÁNEO FRUTA	ESPINACAS CON PATATAS TORTILLA DE QUESO CON ENSAADA DE TOMATE MAÍZ Y ACEITUNAS FRUTA
Energía (Kcal.)	2.122 Kcal	2.103 Kcal	2.201 Kcal	2.251 Kcal	2.348 Kcal	2.332 Kcal	2.742Kcal
Proteínas (g.)	P: 96	P: 81	P: 96	P: 102	P: 111	P: 107	P: 104
H.Carbono(g.)	HC: 250	HC: 278	HC: 256	HC: 263	HC: 268	HC: 272	HC: 342
Lípidos (g.)	L: 76	L: 69	L: 82	L: 83	L: 86	L: 83	L: 101

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 29/07/2024 al 31/07/2024

VERANO 24

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	GARBANZOS SALTEADOS CON JAMÓN BACALAO CON TOMATE CON ARROZ PILF CON ORÉGANO YOGUR	ENSALADA MIXTA HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS FRUTA	PIIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE CARNE FIDEUÁ MARINERA LÁCTEO				
Cena	SOPA DE PICADILLO MEDALLÓN DE PAVO AL HORNO PATATAS AL HORNO A LAS FINAS HIERBAS FRUTA	ACELGAS CON JAMÓN CURADO MERLUZA A LA GALLEGA YOGUR	SOPA MINISTRONE LOMO CON QUESO CON ENSALADA DE LECHUGA CEBOLLA Y ZANAHORIA FRUTA				
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.092 Kcal P: 91 HC: 266 L: 67	2.406 Kcal P: 116 HC: 263 L: 93	2.276 Kcal P: 108 HC: 260 L: 82	2.056 Kcal P: 102 HC: 216 L: 82	2.310 Kcal P: 119 HC: 259 L: 82		

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.