

S 1	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 DIA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	POTE DE BERZAS BOCADITOS DE SALMON EN SALSAS CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS MARINERA HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CON 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 CALABACIN FRITO YOGURES	SOPA DE ESTRELLAS CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON CEBOLLITA Y TOMATE AL HORNO POSTRE LACTEO	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 SALSAS VERDES 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 HC: 312 L: 89	P: 107 HC: 323 L: 100	P: 121 HC: 309 L: 137	P: 101 HC: 312 L: 131	P: 86 HC: 351 L: 95	P: 81 HC: 332 L: 92	P: 119 HC: 330 L: 97

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

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO_MAD00104



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006

S 2	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 DIA 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 LACTEO
Cena	CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL TORTILLA DE CHAMPIÑONES CON PISTO YOGURES	SOPA DE FIDEOS PASTEL DE ATUN CON PATATA HERVIDA YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL CON 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 ESPARRAGOS YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL CAELLA EN ADOBO CON ZANAHORIA AL HORNO NATILLAS DE CHOCOLATE	SOPA DE POLLO CROQUETAS DE JAMÓN CON LECHUGA 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 HC: 334 L: 100	P: 96 HC: 287 L: 69	P: 103 HC: 343 L: 90	P: 130 HC: 326 L: 124	P: 93 HC: 309 L: 86	P: 118 HC: 339 L: 103	P: 98 HC: 359 L: 90

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

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA-NUTRICIONISTA
CGDO-MAD000104



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO ABADEJO 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 DIA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) MANZANA ASADA	BROCOLI AL AJILLO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON SETAS CACHOPO DE TERNERA CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CALDO GALLEGO CONTRA DE AVE ALBARDADO EN 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 PLANCHA YOGURES	SOPA DE PASTA SANDWICH DE ATUN 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 PAPILLOTE 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 HC: 320 L: 67	P: 95 HC: 356 L: 75	P: 112 HC: 271 L: 115	P: 93 HC: 335 L: 110	P: 115 HC: 346 L: 110	P: 111 HC: 314 L: 99	P: 106 HC: 319 L: 89

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

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA-NUTRICIONISTA
CGDO-MAD000104



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDIAS VERDES REHOGADAS CON PATATAS Y JAMON ESTOFADO DE TERNERA GERMANO CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CARBONARA POLLO GUISADO CON VERDURAS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS PESCADO DEL DIA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO CON CHAMPIÑONES MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	ARROZ CALDOSO SARDINAS CON PIPERRADA FRUTA DE TEMPORADA	ALUBIAS ESTOFADAS COSTILLAS ASADAS CON VERDURAS FRUTA EN ALMIBAR	PATATAS GUISADAS SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON PIMIENTOS POSTRE CASERO FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE FIDEOS TILAPIA A LA NARANJA CON PATATA ASADA NATILLAS DE VAINILLA	CREMA DE ESPINACAS NATURAL PASTEL DE VERDURAS CON JAMON Y QUESO GRATINADO CON SAMFAINA YOGURES	SOPA DE LLUVIA FILETES RUSOS CON CALABACIN Y TOMATE POSTRE CASERO	CREMA DE ACELGAS TORTILLA DE QUESO CON LECHUGA Y MAÍZ YOGURES	SOPA DE VERDURAS TRASERO DE POLLO ASADO CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL TORTILLA DE CALABACIN CON TOMATE, MAIZ Y ZANAHORIA NATILLAS DE CHOCOLATE	SOPA DE ZANAHORIA EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON PISTO YOGURES
Energía (Kcal,)	2.966 Kcal	2.568 Kcal	2.896 Kcal	2.556 Kcal	2.523 Kcal	2.705 Kcal	3.233 Kcal
Proteínas (g.)	P: 95 HC: 360 L: 121	P: 96 HC: 334 L: 89	P: 131 HC: 320 L: 115	P: 100 HC: 277 L: 112	P: 113 HC: 302 L: 91	P: 109 HC: 287 L: 117	P: 103 HC: 370 L: 144

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

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO. MAD000104



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006

Servimos con Corazón

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MENESTRA CON PATATAS BOCADITOS DE ATÚN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES GRATINADAS POLLO A LA CAZADORA CON VERDURA REHOGADA FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA MAGRO DE CERDO EN SU JUGO CON REPOLLO FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS ESTOFADOS PESCADO DEL DÍA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) PERA EN ALMIBAR	COLIFLOR REHOGADA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	FABADA SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON CEBOLLA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS CON GAMBAS TORTILLA DE JAMÓN CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FRUTA DE TEMPORADA TARTA DE QUESO
Cena	SOPA CASTELLANA TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS VERDES YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS ABADEJO AL HORNO CON PATATA AL AJILLO NATILLAS DE VAINILLA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) CROQUETAS DE POLLO CON TOMATE Y ORÉGANO YOGURES	SOPA DE PASTA TIRAS DE POLLO CON VERDURAS POSTRE LACTEO	CREMA DE GUISANTES NATURAL LOMO A LA PLANCHA CON ZANAHORIA RALLADA YOGURES	SOPA DE VERDURAS MAGRO EN SALSA DE MANZANA CON PATATA AL VAPOR FLAN DE VAINILLA	CREMA DE ESPINACAS NATURAL HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO CON CEBOLLA CARAMELIZADA YOGURES
Energía (Kcal,)	2.471 Kcal	2.734 Kcal	2.535 Kcal	2.580 Kcal	2.706 Kcal	2.969 Kcal	2.662 Kcal
Proteínas (g.)	P: 84 HC: 334 L: 83	P: 106 HC: 340 L: 100	P: 99 HC: 345 L: 78	P: 127 HC: 292 L: 95	P: 106 HC: 290 L: 120	P: 121 HC: 360 L: 106	P: 103 HC: 309 L: 107

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

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA-NUTRICIONISTA
CGDO-MAD000104



La nostra empresa sotmet a congelació el peix que vagi a ser consumit cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006