

Del 3 de agosto al 9 de agosto

Primavera - Verano 2020

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	COLIFLOR A LA GALLEGA (COLIFLOR 200 gr) HALIBUT AL HORNO (HALIBUT 120 gr) CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) (LECHUGA ICEBERG 50 gr, TOMATE 30 gr) HELADO	ENSALADA DE TOMATE (TOMATE 150 gr, MAIZ 30 gr, ACEITUNA PARTIDA 20 gr) ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS (ZANAHORIA 20 gr, GUISANTES 20 gr, CARNE DE AÑOJO 140 gr) CON PATATA PANADERA (CEBOLLA 30 gr) HELADO	ENSALADA DE GARBANZOS (GARBANZOS COCIDOS 210 gr, CEBOLLA 30 gr, PIMIENTO VERDE 30 gr, TOMATE 30 gr, HUEVO 20 gr) REDONDO DE CERDO CON VERDURAS (CARNE DE CERDO 120 gr, CEBOLLA 15 gr, ZANAHORIA 15 gr, CHAMPIÑON 13 gr) YOGURES	ESPIRALES BOLOÑESA (PASTA 60 gr, BURGUEER MEAT 20 gr, BURGUEER MEAT 20 gr, CEBOLLA 15 gr) BACALAO ORLY (BACALAO REBOZADO 120 gr) CON TOMATE AL HORNO (TOMATE 100 gr) FLAN	LENTEJAS CON VERDURAS (LENTEJAS 50 gr, ZANAHORIA 25 gr, TOMATE 20 gr) ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ESPAÑOLA (BURGUEER MEAT MIXTA 120 gr, CEBOLLA 40 gr, TOMATE 20 gr) CON ZANAHORIA AL HORNO (ZANAHORIA 70 gr) YOGURES	GAZPACHO (TOMATE 65 gr, CEBOLLA 30 gr, PIMIENTO VERDE 30 gr, PAN 25 gr, PEPINO 20 gr) TORTILLA DE PATATAS (HUEVO 80 gr) CON CHAMPIÑONES (CHAMPIÑON 53 gr, ACEITE DE GIRASOL 20 gr) HELADO	ARROZ HORTELANA (ARROZ 30 gr, ARROZ VAPORIZADO 30 gr, JUDIAS 25 gr, ALCACHOFA 25 gr, ZANAHORIA 20 gr) JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO (CEBOLLA 25 gr, POLLO 210 gr) CON PURÉ DE MANZANA (MANZANA 50 gr) PUDDING HELADO
Cena	JUDÍAS VERDES REHOGADAS (JUDIAS 200 gr) TORTILLA FRANCESA (HUEVO 60 gr, CLARA DE HUEVO 60 gr, ACEITE DE GIRASOL 15 gr) CON CALABACÍN REBOZADO (CALABACIN REBOZADO 80 gr) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GUISANTES NATURAL (GUISANTES 60 gr) LOMO ADOBADO (LOMO DE CERDO 120 gr) CON ZANAHORIA RALLADA (ZANAHORIA 80 gr) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA (VERDURA 50 gr, CEBOLLA 50 gr, ENSALADILLA 50 gr, ZANAHORIA 30 gr, PUERRO 20 gr) PESCADO DEL DIA (SALMON 200 gr) GU CALABACIN SALTEADO (CALABACIN 125 gr) MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	CREMA DE ESPINACAS NATURAL (ESPINACAS 50 gr, LECHE SEMIDESNATADA 30 gr) FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO (CEBOLLA 20 gr, HARINA 15 gr, CARNE DE POLLO 120 gr) CON LECHUGA Y MAÍZ (LECHUGA ICEBERG 50 gr, MAIZ 15 gr) MANZANA ASADA	CREMA DE CALABACÍN NATURAL (CALABACIN 150 gr, LECHE SEMIDESNATADA 50 gr) MERLUZA A LA PLANCHA (MERLUZA 140 gr) CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO (PIMIENTO VERDE 100 gr) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE SEMOLA (SEMOLA TRIGO 25 gr, HUESOS DE AÑOJO 50 gr, CARCASA DE POLLO 50 gr) CROQUETAS DE POLLO (CROQUETA POLLO 120 gr, ACEITE DE GIRASOL 15 gr) CON MENESTRA REHOGADA (MENESTRA DE VERDURAS 100 gr) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL (ZANAHORIA 100 gr, LECHE SEMIDESNATADA 30 gr, PUERRO 25 gr) CAELLA ENCEBOLLADA (CAELLA 140 gr, CEBOLLA 30 gr, VINO BLANCO 20 gr, HARINA 15 gr) CON BERENJENA SALTEADA (BERENJENA 110 gr) FRUTA DE TEMPORADA
	Energía (Kcal.) 1.980 Kcal Proteínas (g.) P: 76 H.Carbono(g.) HC: 216 L: 81	Energía (Kcal.) 2.368 Kcal Proteínas (g.) P: 107 H.Carbono(g.) HC: 253 L: 96	Energía (Kcal.) 2.405 Kcal Proteínas (g.) P: 126 H.Carbono(g.) HC: 229 L: 103	Energía (Kcal.) 2.551 Kcal Proteínas (g.) P: 99 H.Carbono(g.) HC: 311 L: 96	Energía (Kcal.) 2.192 Kcal Proteínas (g.) P: 95 H.Carbono(g.) HC: 246 L: 86	Energía (Kcal.) 2.328 Kcal Proteínas (g.) P: 66 H.Carbono(g.) HC: 276 L: 98	Energía (Kcal.) 2.492 Kcal Proteínas (g.) P: 102 H.Carbono(g.) HC: 324 L: 80

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO. MAD00104



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

Del 10 de agosto al 16 de agosto

Primavera - Verano 2020

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ENSALADA DE PASTA (PASTA 60 gr) TORTILLA DE BERENJENAS (HUEVO 110 gr, BERENJENA 50 gr, ACEITE DE GIRASOL 20 gr) CON VERDURITAS SALTEADAS (MENESTRA DE VERDURAS 100 gr) YOGURES	GARBANZOS CON ESPINACAS (GARBANZOS 60 gr, ESPINACAS 50 gr, PATATA 50 gr, CEBOLLA 25 gr) FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO (CEBOLLA 20 gr, HARINA 15 gr, CARNE DE POLLO 120 gr) CON ZANAHORIA SALTEADA (ZANAHORIA 100 gr) HELADO	ENSALADA VALENCIANA (LECHUGA ICEBERG 100 gr, TOMATE 40 gr, HUEVO 25 gr, CEBOLLA 20 gr, MAIZ 15 gr) PESCADO DEL DIA (SALMON 200 gr) CON PATATA ASADA (PATATA 100 gr) PIÑA EN ALMIBAR	GAZPACHO (TOMATE 65 gr, CEBOLLA 30 gr, PIMIENTO VERDE 30 gr, PAN 25 gr, PEPINO 20 gr) MAGRO CON TOMATE (CARNE DE CERDO 140 gr, TOMATE FRITO 76 gr, PIMIENTO ROJO 25 gr, CEBOLLA 25 gr, PIMIENTO VERDE 25 gr) CON PATATA HERVIDA HELADO	LENTEJAS CON VERDURAS (LENTEJAS 50 gr, ZANAHORIA 25 gr, TOMATE 20 gr) MERLUZA ENHARINADA (MERLUZA 140 gr, HARINA 30 gr, ACEITE DE GIRASOL 15 gr) CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO (PIMIENTO VERDE 100 gr) YOGURES	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO (PIMIENTO ROJO 50 gr, CEBOLLA 25 gr) ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE (ALBONDIGA DE VACUNO 110 gr, SALSA TOMATE 50 gr, CEBOLLA 15 gr) CON SAMFAINA (SALSA TOMATE 39 gr, CALABACIN 30 gr, CEBOLLA 30 gr, PIMIENTO ROJO 25 gr) HELADO	ARROZ CON TOMATE (ARROZ 30 gr, TOMATE FRITO 76 gr, ARROZ VAPORIZADO 30 gr) LOMO A LA SAL CON PURE DE MANZANA (LOMO DE CERDO 140 gr, SAL 100 gr) FRUTA DE TEMPORADA HELADO
Cena	CREMA DE CALABACÍN NATURAL (CALABACIN 150 gr, LECHE SEMIDESNATADA 50 gr) FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA (MERLUZA 140 gr) CON LECHUGA Y MAÍZ (LECHUGA ICEBERG 50 gr, MAIZ 15 gr) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS (PASTA 30 gr, HUESOS DE AÑOJO 100 gr, CARCASA DE POLLO 50 gr) ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE ENSALADILLA (FIAMBRE 80 gr, ENSALADILLA 50 gr, MAHONESA 20 gr) CON TOMATE AL HORNO (TOMATE 72 gr) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA A LA NARANJA (ZANAHORIA 100 gr, LECHE SEMIDESNATADA 30 gr, ZUMO DE NARANJA 20 gr) EMPANADA DE JAMON Y QUESO (HOJALDRE 72 gr, FIAMBRE 50 gr, LECHE SEMIDESNATADA 40 gr) CON LECHUGA Y SOJA (LECHUGA ICEBERG 50 gr, JUDIA MUNGO 30 gr) YOGURES	SOPA DE ESTRELLAS (PASTA 30 gr, HUESOS DE AÑOJO 100 gr, CARCASA DE POLLO 50 gr) HALIBUT EN SALSA (HALIBUT 120 gr, CEBOLLA 15 gr) CON TOMATE Y CEBOLLA (TOMATE 70 gr, CEBOLLA 35 gr, ACEITE DE GIRASOL 15 gr) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA CASTELLANA (TOMATE 20 gr, HUEVO 20 gr, PAN 11 gr) TORTILLA FRANCESA (HUEVO 60 gr, CLARA DE HUEVO 60 gr, ACEITE DE GIRASOL 15 gr) CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) (LECHUGA ICEBERG 50 gr, TOMATE 30 gr) FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS (JUDIAS 200 gr) ABADEJO EN SALSA VERDE (ABADEJO 140 gr, GUISANTES 15 gr) CON ZANAHORIA RALLADA (ZANAHORIA 80 gr) MANZANA ASADA	ACELGAS REHOGADAS (ACELGA 250 gr) ALITAS DE POLLO FRITAS (POLLO 250 gr) CON LECHUGA, TOMATE, ACEITUNA (LECHUGA ICEBERG 60 gr) BISCUIT DE VAINILLA
Energía (Kcal.)	2.245 Kcal	2.327 Kcal	2.317 Kcal	2.264 Kcal	2.139 Kcal	2.068 Kcal	2.846 Kcal
Proteínas (g.)	P: 92	P: 100	P: 114	P: 94	P: 91	P: 95	P: 124
H.Carbono(g.)	HC: 261	HC: 279	HC: 233	HC: 255	HC: 238	HC: 240	HC: 297
Lípidos (g.)	L: 87	L: 82	L: 98	L: 91	L: 84	L: 74	L: 125

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO. MAD00104



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

Del 17 de agosto al 23 de agosto

Primavera - Verano 2020

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDÍAS BLANCAS VINAGRETA (ALUBIA COCIDA 180 gr, CEBOLLA 30 gr, TOMATE 30 gr, PIMIENTO VERDE 15 gr, HUEVO 14 gr) SARDINAS ASADAS (SARDINA 120 gr) GU CALABACIN SALTEADO (CALABACIN 125 gr) YOGURES	ENSALADA MURCIANA (TOMATE 200 gr, MAIZ 30 gr, ACEITUNA NEGRA 30 gr, HUEVO 27 gr, ATUN 20 gr) POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS (POLLO 250 gr, ZANAHORIA 30 gr, CEBOLLA 15 gr) CON PATATA DADO (PATATA 150 gr, ACEITE DE GIRASOL 12 gr) HELADO	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS (PASTA 60 gr, SALSA TOMATE 73 gr) ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS (CHAMPIÑON, ZANAHORIA Y CEBOLLA) (CARNE DE AÑOJO 120 gr, CHAMPIÑON 46 gr, ZANAHORIA 20 gr, TOMATE 20 gr) CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO (PIMIENTO VERDE 100 gr) YOGURES	SALMOREJO CORDOBES (TOMATE 150 gr, PAN BLANCO 50 gr, TOMATE 50 gr, HUEVO 12 gr) REDONDO DE PAVO ASADO (ZANAHORIA 20 gr, ROTI PAVO 150 gr) CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) (LECHUGA ICEBERG 50 gr, TOMATE 30 gr) HELADO	GUISANTES REHOGADOS (GUISANTES 250 gr, CEBOLLA 15 gr) REDONDO DE CERDO CON VERDURAS (CARNE DE CERDO 120 gr, CEBOLLA 15 gr, ZANAHORIA 15 gr, CHAMPIÑON 13 gr) CON ARROZ (ARROZ VAPORIZADO 17 gr, ARROZ 17 gr) FRUTA DE TEMPORADA	VERDURAS AL HORNO (CEBOLLA 80 gr, PIMIENTO ROJO 80 gr) SAN JACOBO (SAN JACOBO 180 gr, ACEITE DE GIRASOL 20 gr) CON PATATA ASADA (PATATA 100 gr) FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ TRES DELICIAS (ARROZ 50 gr, ZANAHORIA 25 gr, CEBOLLA 15 gr, GUISANTES 15 gr, MAIZ 15 gr) LOMO A LA CATALANA (LOMO DE CERDO 120 gr, ACEITE DE GIRASOL 20 gr, CEBOLLA 20 gr, ZANAHORIA 20 gr) CON LECHUGA Y REMOLACHA (LECHUGA ICEBERG 60 gr, REMOLACHA 30 gr) HELADO YOGURES
Cena	TRICOLOR DE VERDURAS (judia verde, zanahoria, coliflor) (COLIFLOR 60 gr, JUDIAS 60 gr, ZANAHORIA 60 gr) TORTILLA DE PATATAS (HUEVO 80 gr) CON CHAMPIÑONES (CHAMPIÑON 53 gr, ACEITE DE GIRASOL 20 gr) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL (ESPARRAGO 90 gr, PATATA 100 gr, CEBOLLA 20 gr) BOCADITOS DE ATÚN (ATUN 20 gr, TOMATE 30 gr, CLARA DE HUEVO 20 gr, HARINA 20 gr, VINO BLANCO 19 gr) CON TOMATE ALIÑADO (TOMATE 75 gr) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA (VERDURA 50 gr, CEBOLLA 50 gr, ENSALADILLA 50 gr, ZANAHORIA 30 gr, PUERRO 20 gr) SALCHICHAS AL VINO (SALCHICHA CERDO 100 gr, VINO BLANCO 20 gr) CON PURÉ DE PATATA (LECHE SEMIDESNATADA 120 gr, PURE PATATA 40 gr) MACEDONIA	CREMA DE JUDÍAS VERDES (JUDIAS 100 gr) PESCADO DEL DIA (SALMON 200 gr) CON ZANAHORIA RALLADA (ZANAHORIA 80 gr) FRUTA DE TEMPORADA	VICHYSOISE (PUERRO 25 gr) TORTILLA FRANCESA (HUEVO 60 gr, CLARA DE HUEVO 60 gr, ACEITE DE GIRASOL 15 gr) CON PATATA PANADERA (CEBOLLA 30 gr) YOGURES	SOPA DE LLUVIA (PASTA 30 gr, HUESOS DE AÑOJO 100 gr, CARCASA DE POLLO 50 gr) ABADEJO EN SALSA VERDE (ABADEJO 140 gr, GUISANTES 15 gr) CON TOMATE, MAIZ, PEPINILLO (TOMATE 50 gr, MAIZ 45 gr, PEPINILLO EN VINAGRE 25 gr) FLAN	CREMA DE CALABAZA NATURAL (CALABAZA 130 gr, LECHE SEMIDESNATADA 30 gr, PUERRO 25 gr, ZANAHORIA 20 gr) MEDALLON DE MERLUZA A LA ROMANA (PREFORMADO DE MERLUZA 80 gr, HARINA 25 gr, HUEVO 25 gr, ACEITE DE GIRASOL 15 gr) CON ZANAHORIA AL HORNO (ZANAHORIA 70 gr) MELOCOTÓN EN ALMÍBAR
Energía (Kcal.)	2.637 Kcal	2.803 Kcal	2.594 Kcal	2.361 Kcal	2.436 Kcal	2.344 Kcal	2.618 Kcal
Proteínas (g.)	P: 121	P: 123	P: 103	P: 111	P: 96	P: 76	P: 92
H.Carbono(g.)	HC: 279	HC: 284	HC: 301	HC: 247	HC: 276	HC: 287	HC: 304
	L: 99	L: 122	L: 103	L: 95	L: 96	L: 92	L: 109

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NÚTRICIONISTA
CGDO. MAD000104



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

Del 24 de agosto al 30 de agosto

Primavera - Verano 2020

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDÍAS VERDES CON PATATAS AL VAPOR (JUDIAS 150 gr, PATATA 150 gr) ABADEJO AL HORNO (ABADEJO 140 gr) CON LECHUGA Y MAÍZ (LECHUGA ICEBERG 50 gr, MAÍZ 15 gr) FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES MARGARITA (PASTA 60 gr, CEBOLLA 20 gr) TRASERO DE POLLO ASADO (POLLO 250 gr) CON PIMIENTO ROJO (PIMIENTO MORRON 120 gr) NATILLAS DE CHOCOLATE	LENTEJAS ESTOFADAS (LENTEJAS 60 gr, PATATA 50 gr, ZANAHORIA 30 gr, CEBOLLA 15 gr, PIMIENTO VERDE 15 gr) PESCADO DEL DIA (SALMON 200 gr) CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) (LECHUGA ICEBERG 50 gr, TOMATE 30 gr) YOGURES	GAZPACHO (TOMATE 65 gr, CEBOLLA 30 gr, PIMIENTO VERDE 30 gr, PAN 25 gr, PEPINO 20 gr) JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO (POLLO 240 gr) CON PATATA ASADA (PATATA 100 gr) HELADO	COLIFLOR CON PIMENTON (COLIFLOR 200 gr) ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE (ALBONDIGA DE VACUNO 110 gr, SALSA TOMATE 50 gr, CEBOLLA 15 gr) CON ARROZ (ARROZ VAPORIZADO 32 gr) FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA (ALUBIA 60 gr, ACELGA 25 gr, CEBOLLA 20 gr) ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO (LOMO DE CERDO 140 gr, ZANAHORIA 15 gr, CEBOLLA 15 gr) CON VERDURA: CALABACÍN, JUDÍAS VERDES Y ZANAHORIA (JUDIAS 50 gr, ZANAHORIA 50 gr, CALABACÍN 50 gr) HELADO	PAELLA (PREPARADO PAELLA 60 gr, ARROZ VAPORIZADO 30 gr, ARROZ 30 gr, TOMATE 15 gr) VENTRESCA DE MERLUZA AL HORNO (MERLUZA 120 gr) CON CALABACÍN AL HORNO (CALABACÍN 120 gr) TATIN DE MANZANA YOGURES
Cena	SOPA DE FIDEOS (PASTA 30 gr, HUESOS DE AÑOJO 100 gr, CARCASA DE POLLO 50 gr) TORTILLA DE QUESO (HUEVO 70 gr, CLARA DE HUEVO 60 gr, ACEITE DE GIRASOL 20 gr) CON TOMATE ALIÑADO (TOMATE 75 gr) YOGURES	CREMA DE CHAMPIÑÓN (CHAMPIÑÓN 25 gr, HARINA 30 gr, CEBOLLA 20 gr) CROQUETAS DE JAMÓN (CROQUETA JAMON 120 gr, ACEITE DE GIRASOL 15 gr) CON TOMATE AL HORNO (TOMATE 100 gr) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN NATURAL (CALABACÍN 150 gr, LECHE SEMIDESNATADA 50 gr) LOMO ADOBADO (LOMO DE CERDO 120 gr) MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	SOPA HORTELANA (VERDURA 50 gr, CEBOLLA 50 gr, ENSALADILLA 50 gr, ZANAHORIA 30 gr, PUERRO 20 gr) EMPANADA DE JAMON Y QUESO (HOJALDRE 72 gr, FIAMBRE 50 gr, LECHE SEMIDESNATADA 40 gr) CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) (LECHUGA ICEBERG 40 gr, MANZANA 30 gr, NARANJA 15 gr) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL (ZANAHORIA 100 gr, LECHE SEMIDESNATADA 30 gr, PUERRO 25 gr) RABA ENCEBOLLADA (POTA 120 gr, CEBOLLA 30 gr) CON PATATA AL VAPOR YOGURES	CALDO CON SÉMOLA Y ZANAHORIA (HUESOS DE AÑOJO 40 gr, CARCASA DE POLLO 40 gr) TORTILLA DE PATATAS (HUEVO 80 gr) CON PIMIENTOS (PIMIENTO VERDE 100 gr) MANZANA ASADA	GUISANTES CON ZANAHORIAS Y ESPARRAGOS (GUISANTES 125 gr, ZANAHORIA 75 gr, ESPARRAGO 30 gr, CEBOLLA 20 gr) TOSTADA DE JAMON Y QUESO (JAMON DE CERDO SERRANO 40 gr, PAN BLANCO 39 gr, CEBOLLA 30 gr) CON LECHUGA Y MAÍZ (LECHUGA ICEBERG 50 gr, MAÍZ 15 gr) FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.076 Kcal	2.710 Kcal	2.241 Kcal	2.241 Kcal	2.123 Kcal	2.220 Kcal	2.313 Kcal
Proteínas (g.)	P: 89	P: 113	P: 126	P: 90	P: 91	P: 96	P: 84
H.Carbono(g.)	HC: 240	HC: 319	HC: 234	HC: 254	HC: 258	HC: 258	HC: 303
	L: 79	L: 103	L: 81	L: 88	L: 74	L: 81	L: 76

Nota: NUESTROS MENUS INCLUYEN PAN BLANCO E INTEGRAL

FIRMA CENTRO:

FIRMA DIETISTA:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO. MAD00104



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