

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MACARRONES CON ATUN ACELGAS CON PATATA REVUELTO DE ESPARRAGOS Y CEBOLLA PASTEL DE SALMÓN CON ZANAHORIA SALTEADA YOGURES	SOPA DE COCIDO ARROZ MILANESA COCIDO COMPLETO FOGONOERO AL HORNO CON COLIFLOR CON AJADA HELADO	ENSALADA VALENCIANA MENESTRA DE VERDURAS SALTEADA PESCADO FRESCO DEL DÍA REDONDO DE CERDO CON VERDURAS CON PATATA ASADA MACEDONIA	GAZPACHO REPOLLO AJO ARRIERO CINTA DE LOMO EN SALSA DE VINO BLANCO HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS PAELLA DE CARNE FILETE DE SARDINA REBOZADA ESCALOPINES EN SALSA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO YOGURES	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO GARBANZOS CON VERDURAS ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON CALABACÍN AL HORNO HELADO	ARROZ CON TOMATE ESPIRALES MARGARITA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO HALIBUT EN SALSA CON VERDURITAS SALTEADAS BISCUIT DE VAINILLA YOGURES
Cena	CREMA DE CALABACÍN SOPA DE FIDEOS (FONDO DE VERDURA) VENTRESCA DE MERLUZA AL CALDO CORTO TOSTA DE CHAMPIÑÓN CON QUESO CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	PURRUSALDA CREMA DE ZANAHORIA A LA NARANJA FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO HAMBURGUESA DE TERNERA CON JUDÍAS VERDES FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE JUDÍAS VERDES SOPA DE PASTA EMPANADA DE JAMON Y QUESO TIRITAS DE MERLUZA AL LIMON CON LECHUGA Y SOJA YOGURES	SOPA DE CEBOLLA CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON TOMATE ALIÑADO HELADO	SOPA CASTELLANA CREMA DE CALABAZA NATURAL ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE ENSALADILLA TORTILLA DE ATUN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS VERDES REHOGADAS SOPA DE FIDEOS CON PICADILLO ABADEJO EN SALSA VERDE ROTTI DE PAVO ASADO CON GUISANTES Y ZANAHORIA MANZANA ASADA	ACELGAS CON PATATA CREMA DE GUISANTES NATURAL TRASERO DE POLLO AL LIMÓN FIAMBRES MAGROS CON LECHUGA Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.110 Kcal P: 81 HC: 271 L: 71	2.450 Kcal P: 100 HC: 288 L: 94	2.334 Kcal P: 103 HC: 257 L: 93	2.264 Kcal P: 89 HC: 236 L: 101	2.547 Kcal P: 104 HC: 263 L: 114	2.318 Kcal P: 98 HC: 280 L: 81	2.721 Kcal P: 112 HC: 300 L: 114

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

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ENSALADA VALENCIANA CHAMPIÑONES CON ZANAHORIA MACARRONES CON ATUN JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA YOGURES	ENSALADILLA RUSA ARROZ HORTELANA POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS BACALAO BILBAÍNA CON PIMIENTOS HELADO	GARBANZOS CON ESPINACAS SALMOREJO CORDOBES ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS (CHAMPIÑON, ZANAHORIA Y CEBOLLA) MERLUZA MEUNIERE CON ENCEBOLLADO YOGURES	ARROZ CON SETAS LENTEJAS ESTOFADAS PESCADO FRESCO DEL DIA HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL GU CALABACIN SALTEADO HELADO	GAZPACHO ANDALUZ COLIFLOR CON PATATAS CERDO A LA NARANJA ABADEJO EN SALSA MARINERA CON PURÉ DE ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA DE TEMPORADA PANACHE DE VERDURAS MEDALLONES DE MERLUZA CANELONES GRATINADOS (CARNE) CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO ESPÁRRAGOS CON MAHONESA COCIDO COMPLETO ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO CON PATATA ASADA HELADO ARROZ CON LECHE
Cena	TRICOLOR DE VERDURAS (judía verde, zanahoria, coliflor) CREMA DE PUERRO NATURAL TORTILLA DE BERENJENAS PIZZA CUATRO ESTACIONES CON PURÉ DE PATATA CON LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL SOPA MINISTRONE BOCADITOS DE ATÚN LOMO EN SALSA DE MANZANA CON ARROZ BLANCO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA CREMA DE AVE TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA EMPANADA DE HOJALDRE RELLENA DE ATÚN CON LECHUGA Y PIÑA MACEDONIA	CREMA DE JUDÍAS VERDES SOPA DE FIDEOS HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA LOMO ADOBADO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	GUISANTES SALTEADOS CON ZANAHORIA, CEBOLLA, YORK, AJO Y PEREJIL SOPA CUBIERTA REVUELTO DE HONGOS REDONDO DE PAVO ASADO CON PATATA AL VAPOR YOGURES	SOPA DE LLUVIA JUDIAS VERDES CON PATATAS DELICIAS DE JAMON YORK SARDINA LOMITOS PLANCHAS CON TOMATE, MAIZ, PEPINILLO NATILLAS DE VAINILLA	CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA DE ESTRELLAS FOGONERO AL HORNO FILETE DE CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON ZANAHORIA AL HORNO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.105 Kcal P: 73 HC: 271 L: 73	2.815 Kcal P: 113 HC: 303 L: 122	2.429 Kcal P: 89 HC: 310 L: 84	2.304 Kcal P: 104 HC: 258 L: 88	2.328 Kcal P: 108 HC: 303 L: 69	2.236 Kcal P: 83 HC: 290 L: 77	2.409 Kcal P: 98 HC: 278 L: 95

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

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO. MAD00104

FIRMA DIETISTA:



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

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PASTEL DE VERDURAS BROCOLI CON BECHAMEL ABADEJO AL HORNO JUDÍAS PINTAS ESTOFADAS CON PATATA ASADA YOGURES	MACARRONES MARGARITA ENSALADA DE ARROZ TRASERO DE POLLO ASADO TILAPIA A LA PLANCHA CON PIMIENTO ROJO HELADO	LENTEJAS ESTOFADAS CREMA DE ZANAHORIA A LA NARANJA PESCADO FRESCO DEL DÍA FILETES RUSOS CON LECHUGA Y MAÍZ NATILLAS DE CHOCOLATE	GAZPACHO CHAMPIÑONES CON ZANAHORIA ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA HUEVOS FRITOS CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO MENESTRA DE VERDURA REHOGADA ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE BACALAO AL PIL PIL CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO CREMA DE PATATA NATURAL CONTRAMUSLO DE POLLO AL LIMÓN COCIDO COMPLETO CON VERDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) HELADO	PAELLA VALENCIANA ENSALADILLA RUSA MAZA ASADA REVUELTO DE JAMÓN CON CALABACÍN AL HORNO PUDDING YOGURES
Cena	SOPA DE PESCADO CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) HUEVOS RELLENOS DE ATÚN VENTRESCA DE MERLUZA AL HORNO CON LECHUGA Y TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CHAMPIÑÓN NATURAL SOPA DE AVE CROQUETAS DE JAMÓN CABECERO DE LOMO ASADO CON LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN HERVIDO VALENCIANO REDONDO DE PAVO ASADO SANDWICH DE ATÚN CON TOMATE NATURAL MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	SOPA DE LA ABUELA CREMA DE CALABAZA NATURAL CABALLA EN ACEITE JAMON YORK PLANCHA CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) HELADO	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SOPA DE CEBOLLA RABA ENCEBOLLADA REDONDO DE PAVO A LA JARDINERA CON PATATA AL VAPOR YOGURES	SOPA DE ARROZ CON ZANAHORIA PISTO MANCHEGO TORTILLA DE PATATAS ABADEJO ROMANA CON PIMIENTOS MANZANA ASADA	ESPÁRRAGOS CON MAHONESA CREMA DE CHAMPIÑÓN NATURAL RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO EMPANADILLAS DE ATÚN CON COUS COUS FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	2.134 Kcal	2.491 Kcal	2.355 Kcal	2.090 Kcal	2.148 Kcal	2.596 Kcal	2.765 Kcal
Proteínas (g.)	P: 97	P: 99	P: 102	P: 81	P: 91	P: 99	P: 98
H.Carbono(g.)	HC: 242	HC: 288	HC: 272	HC: 242	HC: 273	HC: 295	HC: 319
Lípidos (g.)	L: 77	L: 99	L: 90	L: 85	L: 70	L: 106	L: 113

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

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTEJAS CON VERDURAS PATATAS REVOLCONAS TORTILLA DE CEBOLLA HALIBUT AL HORNO CON TOMATE AL HORNO YOGURES	ESPIRALES NAPOLITANA ENSALADA CAMPERA PASTEL DE SALMÓN HAMBURGUESA CON PISTO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) HELADO	SOPA DE COCIDO SALMOREJO CORDOBES COCIDO COMPLETO RODAJA DE CAELLA AL HORNO CON PATATA PANADERA NATILLAS DE VAINILLA	FIDEUA DE PESCADO PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO LOMO DE CERDO RUSTIDO CON PIÑA CEBOLLA Y ZANAHORIA TILAPIA A LAS FINAS HIERBAS CON MAÍZ Y ZANAHORIA HELADO	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS MILHOJAS RELLENA DE CHAMPIÑONES Y BECHAMEL ABADEJO EN SALSA VERDE ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS (CHAMPIÑÓN, ZANAHORIA Y CEBOLLA) CON ESPARRAGOS YOGURES	GAZPACHO ANDALUZ MENESTRA DE VERDURA REHOGADA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CANELONES GRATINADOS (CARNE) CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADILLA RUSA PAELLA HAMBURGUESA DE TERNERA BUDIN DE BACALAO CON ZANAHORIA SALTEADA TATIN DE MANZANA MACEDONIA
Cena	CREMA DE TOMATE JUDÍAS VERDES REHOGADAS TOSTA DE ATUN BACALAO AL HORNO CON LECHUGA Y OLIVAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA MINISTRONE CREMA DE CALABACÍN NATURAL MUSLITOS DE POLLO FRITOS TORTILLA ESPAÑOLA CON ZANAHORIA RALLADA FRUTA DE TEMPORADA	CALABACÍN CON BECHAMEL CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL LOMO A LA PLANCHA CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CHAMPIÑÓN ACELGAS REHOGADAS PESCADO FRESCO DEL DIA JAMÓN YORK Y QUESO FRESCO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	GUISANTES CON JAMÓN SOPA DE AVE CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA LOMO EMPANADO CON PURÉ DE PATATA GRATINADO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE FIDEOS CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) TIRITAS DE MERLUZA AL LIMON ROTTI DE PAVO ASADO CON JUDÍAS VERDES HELADO	CREMA DE CALABAZA NATURAL SOPA DE LLUVIA DELICIAS DE JAMON YORK HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON TOMATE NATURAL YOGURES
Energía (Kcal.)	2.207 Kcal	2.430 Kcal	2.469 Kcal	2.318 Kcal	2.440 Kcal	2.326 Kcal	2.582 Kcal
Proteínas (g.)	P: 92	P: 88	P: 109	P: 107	P: 120	P: 86	P: 90
H.Carbono(g.)	HC: 263	HC: 267	HC: 297	HC: 268	HC: 269	HC: 275	HC: 297
Lipidos (g.)	L: 79	L: 105	L: 87	L: 85	L: 91	L: 91	L: 110

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

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA- NUTRICIONISTA
CGDO- MAD00104

FIRMA DIETISTA:



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

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	REPOLLO REHOGADO CON PIMENTÓN MACARRONES CON ATUN HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL ABADEJO AL HORNO CON CALABACÍN REBOZADO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAMPERA ARROZ CON SETAS ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS (CHAMPIÑÓN, ZANAHORIA Y CEBOLLA) PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO EN SALSA CON TOMATE NATURAL HELADO	POTAJE CASTELLANO PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO PESCADO FRESCO DEL DIA LOMO AL AJILLO CON ZANAHORIA RALLADA YOGURES	MACARRONES BOLOÑESA PASTEL DE VERDURAS BACALAO CON CEBOLLA CONFITADA CARNE DE CERDO ESTOFADA CON PISTO FLAN	LENTEJAS CON VERDURAS ESPINACAS A LA FLORENTINA CON HUEVO COCIDO ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ESPAÑOLA REDONDO DE PAVO A LA JARDINERA CON ZANAHORIA AL HORNO YOGURES	GAZPACHO JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS TORTILLA DE PATATAS CABECERO DE LOMO ASADO CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CALDOSO CON ACELGAS CREMA DE ESPÁRRAGOS NATURAL FILETE DE POLLO EMPANADO RUSTIDERA DE PESCADO CON PURÉ DE MANZANA FLAN DE CAFE FRUTA DE TEMPORADA
Cena	JUDÍAS VERDES SALTEADAS SOPA DE FIDEOS (FONDO DE VERDURA) FOGONOERO AL HORNO QUESO CON MEMBRILLO CON PATATA ASADA CON LECHUGA Y ZANAHORIA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL SOPA DE PASTA ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO FILETE DE POLLO PLANCHA CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, MANZANA, NARANJA) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA CREMA DE CEBOLLA HAMBURGUESA MIXTA ALA PLANCHA REVUELTO DE BACON CON PATATA PANADERA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	CREMA DE CHAMPIÑÓN SOPA DE ARROZ TIRAS DE POLLO CON VERDURAS HALIBUT AL HORNO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	CALABACÍN CON BECHAMEL SOPA DE PESCADO SARDINA LOMITOS PLANCHAS SANDWICH ESPECIAL CON CHAMPIÑONES MANZANA ASADA	SOPA DE FIDEOS CREMA MARISCO CON PICATOSTES CROQUETAS DE POLLO ABADEJO EN SALSA MARINERA CON TOMATE AL HORNO HELADO	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL SOPA DE ESTRELLAS TILAPIA A LA PLANCHA TORTILLA DE CEBOLLA CON BERENJENA SALTEADA HELADO
Energía (Kcal.)	2.074 Kcal	2.302 Kcal	2.216 Kcal	2.233 Kcal	2.712 Kcal	2.337 Kcal	2.576 Kcal
Proteínas (g.)	P: 84	P: 93	P: 96	P: 110	P: 102	P: 91	P: 92
H.Carbono(g.)	HC: 249	HC: 268	HC: 239	HC: 275	HC: 280	HC: 280	HC: 317
Lípidos (g.)	L: 77	L: 89	L: 91	L: 70	L: 126	L: 87	L: 98

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota:

FIRMA CENTRO:

BEATRIZ DE DIEGO BLANCO
DIETISTA-NUTRICIONISTA
CGDO. MAD00104

FIRMA DIETISTA:



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