

Del 01/05/2025 al 04/05/2025

PRIMAVERA 2025

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida				ALUBIAS PINTAS CON ARROZ PESCADO DEL DÍA AL HORNO CON ENSALADA DE PIMIENTO MORRÓN Y CEBOLLA FRUTA	COLIFLOR CON BECHAMEL HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS LÁCTEO	COCIDO MADRILEÑO SEGUNDO DEL COCIDO YOGUR	MEJILLONES A LA MARINERA PAELLA VALENCIANA LÁCTEO
Cena				MENESTRA REHOGADA LOMO ADOBADO AL HORNO CON PATATAS DADO YOGUR	SOPA DE FIDEOS BACALAO AL PIL PIL CON ACELGAS REHOGADAS FRUTA	JUDÍAS VERDES CON PATATA QUICHE DE JAMÓN Y QUESO CON ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y PEPINO FRUTA	SOPA DE PASTA TORTILLA DE QUESO CON ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y ACEITUNAS 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

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 05/05/2025 al 11/05/2025

PRIMAVERA 2025

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ALUBIAS BLANCAS CON LANGOSTINOS ... HUEVOS DUROS CON BECHAMEL CON ENSALADA DE LECHUGA, MANZANA, PASAS Y NUECES FRUTA	MACARRONES CON CHORIZO BACALAO GRATINADO CON PATATAS PANADERAS YOGUR	REPOLLO CON BACON ESTOFADO DE AVE LÁCTEO	GARBANZOS CON ESPINACAS SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA CAFÉ PARIS CON PATATAS DADO AL HORNO YOGUR	ENSALADILLA RUSA PESCADO DEL DÍA FRITO CON PISTO MANCHEGO FRUTA	LENTEJAS CON ARROZ MUSLO DE POLLO AL HORNO CON PATATAS AL HORNO YOGUR	MEJILLONES A LA MARINERA PAELLA VALENCIANA LÁCTEO
Cena	VERDURAS AL HORNO SALCHICHAS AL HORNO CON PATATAS FRITAS YOGUR	CREMA DE CALABAZA CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ZANAHORIA FRUTA	SOPA DE AJO MERLUZA EN SALSA VERDE CON ESPÁRRAGOS FRUTA	CREMA DE COLIFLOR (CON QUESO) REVUELTO DE AJETES Y GAMBAS CON CALABAZA AL HORNO FRUTA	JUDÍAS VERDES CON JAMÓN CURADO Y PATATA JAMÓN YORK, QUESO FRESCO Y MEMBRILLO CON ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y PIMIENTO LÁCTEO	CREMA DE GUISANTES CABALLA AL HORNO CON SETAS Y ZANAHORIA FRUTA	SOPA DE PASTA TORTILLA DE QUESO CON ENSALADA DE TOMATE, MAÍZ Y ACEITUNAS 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

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 12/05/2025 al 18/05/2025

PRIMAVERA 2025

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	FABADA ... CALAMARES ENCEBOLLADOS CON ARROZ PILAF CON OREGANO FRUTA	PIMIENTOS DE PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO HUEVOS FRITOS CON PATATAS FRITAS YOGUR	ARROZ CINCO DELICIAS ESTOFADO DE TERNERA CON CHAMPIÑONES CON PARMENTIER DE PATATA LÁCTEO	COCIDO MADRILEÑO SEGUNDO DEL COCIDO FRUTA	MACARRONES BOLOÑESA PESCADO DEL DÍA AZUL AL HORNO CON SALTEADO CAMPESTRE LÁCTEO	LENTEJAS ESTOFADAS SALCHICHAS AL VINO TINTO CON PATATAS GAJO YOGUR	ENSALADA MURCIANA PATATAS CON MAGRO Y VERDURAS LÁCTEO
Cena	TRICOLOR DE VERDURA PAVO AL HORNO CON PATATAS AL HORNO A LAS FINAS HIERBAS YOGUR	SOPA MINISTRONE MERLUZA A LA GALLEGA FRUTA	CREMA DE GUISANTES EMBUTIDO CON QUESO CON ENSALADA (LECHUGA, TOMATE Y ACEITUNA) FRUTA	JUDÍAS VERDES A LA PORTUGUESA REVUELTO DE PATATAS A LO POBRE YOGUR	CREMA DE ESPÁRRAGOS CROQUETAS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA, PEPINO Y MAIZ FRUTA	ACELGAS CON PATATAS CALDOSAS TORTILLA DE CEBOLLA Y PIMIENTO CON ENSALADA (LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA) FRUTA	CREMA DE CALABACÍN BACALAO AL HORNO CON BRÓCOLI REHOGADO 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

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 19/05/2025 al 25/05/2025

PRIMAVERA 2025

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LASAÑA BOLOÑESA JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO CON GUISANTES REHOGADOS YOGUR	ENSALADA DE TOMATE Y ATÚN CALDERETA DE PESCADO FRUTA	POTAJE DE HABICHUELAS HUEVOS AL PLATO YOGUR	ENSALADA DE PASTA PAVO GUIADO CON SETAS Y ZANAHORIA YOGUR	LENTEJAS ESTOFADAS PESCADO DEL DÍA AL HORNO CON CALABACÍN REHOGADO FRUTA	SALPICÓN HAMBURGUESA ENCEBOLLADA CON PATATAS AL HORNO A LAS FINAS HIERBAS FRUTA	ENTREMESES PAELLA DE CARNE LÁCTEO
Cena	ENSALADA ILUSTRADA TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN CON PIMIENTOS VERDES AL HORNO FRUTA	SOPA DE ESTRELLAS LOMO DE SAJONIA AL HORNO CON ENSALADA (LECHUGA, CEBOLLA Y MAIZ) YOGUR	JUDÍAS VERDES CON PATATA AL VAPOR BACALAO A LA BILBAÍNA CON SALTEADO MEDITERRANEO FRUTA	SOPA DE VERDURAS TORTILLA DE ATÚN CON ENSALADA (LECHUGA, TOMATE Y PIMIENTO) MANZANA AL HORNO	BROCOLI CON JAMÓN SERRANO CROQUETAS DE COCIDO CON ENSALADA (TOMATE Y ACEITUNAS) LÁCTEO	CREMA DE VERDURAS TORTILLA DE BACALAO CON CHAMPIÑONES AL AJILLO YOGUR	MENESTRA CON PATATA CABALLA ESCABECHADA CON GUISANTES CON ZANAHORIA 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

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 26/05/2025 al 31/05/2025

INVIERNO 2025

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	COCIDO GALLEGO SEGUNDO DEL COCIDO YOGUR	PATATAS A LA RIOJANA CHIPIRONES ENCEBOLLADOS FRUTA	MACARRONES GRATINADOS POLLO EN PEPITORIA CON CHAMPIÑONES CON ZANAHORIA YOGUR	ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS PESCADO DEL DÍA FRITO CON ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ACEITUNAS YOGUR	VERDURAS ASADAS CON SALSA ROMESCO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FRUTA	COLIFLOR AL AJILLO ARROZ MELOSO CON RAPE Y GAMBAS YOGUR	
Cena	SOPA DE PESCADORES TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA DE LECHUGA, CEBOLLA Y ZANAHORIA FRUTA	JUDÍAS VERDES CON PATATA Y JAMÓN SERRANO LOMO EMPANADO CON ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y ACEITUNAS LÁCTEO	CREMA DE PUERROS TORTILLA DE PATATA CON BERENJENA REHOGADA FRUTA	ENSALADA CÉSAR EMPANADA DE CARNE CON TOMATE AL HORNO FRUTA	SOPA MARAVILLA BACALAO AL HORNO CON CALABAZA REHOGADA YOGUR	ESPÁRRAGOS BLANCOS CON MAYONESA CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO CON PIMIENTOS Y PATATAS AL HORNO PERA AL VINO	
Energía (Kcal.)	2.092 Kcal	2.406 Kcal	2.276 Kcal	2.056 Kcal	2.310 Kcal		
Proteínas (g.)	P: 91	P: 116	P: 108	P: 102	P: 119		
H.Carbono(g.)	HC: 266	HC: 263	HC: 260	HC: 216	HC: 259		
Lípidos (g.)	L: 67	L: 93	L: 82	L: 82	L: 82		

NUESTROS MENUS INCLUYEN **PAN BLANCO E INTEGRAL**

Nota: