

Del 01/02/2025 al 02/02/2025

INVIERNO 2025

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida						LENTEJAS ESTOFADAS SALCHICHAS AL VINO TINTO CON PATATAS GAJO FRUTA/LÁCTEO	ENSALADA MURCIANA PATATAS CON MAGRO Y VERDURAS LÁCTEO
Cena						ACELGAS CON PATATAS CALDOSAS TORTILLA DE CEBOLLA Y PIMIENTO CON ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA FRUTA/LÁCTEO	CREMA DE CALABACÍN BACALAO AL HORNO CON BRÓCOLI REHOGADO 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 03/02/2025 al 09/02/2025

INVIERNO 2025

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ALUBIAS BLANCAS CON ALMEJAS ESTOFADO DE PAVO EN SALSA DE QUESO CON ARROZ AL CURRY FRUTA	COLIFLOR CON PATATAS MERLUZA A LA VIZCAÍNA CON PIMIENTOS VERDES REHOGADOS FRUTA	LENTEJAS DE LA ABUELA PASTEL DE VERDURAS CON HUEVO Y QUESO YOGURT	MACARRONES CON VERDURAS ALBÓNDIGAS AL VINO BLANCO CON PATATAS DADO LÁCTEO	GARBANZOS CON CALLOS PESCADO DEL DÍA FRITO CON ENSALADA MIXTA YOGURT	FIDEUÁ CARRILLERAS DE CERDO ESTOFADAS YOGURT	ENSALADA GRIEGA PAELLA MIXTA LÁCTEO
Cena	VERDURAS AL HORNO CON PATATAS REVUELTO DE HUEVO CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS YOGURT	CONSOMÉ PIZZA DE ATÚN CON ENSALADA DE TOMATE CEBOLLA Y ACEITUNAS LÁCTEO	ACELGAS A LA GALLEGA RAPE EN SALSA VERDE CON GUISANTES REHOGADOS FRUTA	CREMA DE CHAMPIÑONES CON PICATOSTES FRITOS VARIADOS CON ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y MAÍZ FRUTA	HERVIDO VALENCIANO PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE MANZANA CON CHAMPIÑONES REHOGADOS FRUTA	CREMA DE GUISANTES TORTILLA DE ESPINACAS CON SALTEADO CAMPESTRE (PATATA) FRUTA	SOPA DE CEBOLLA CAZÓN EN ADOBO CON PATATAS GAJO FRUTA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.141 Kcal P: 104 HC: 253 L: 72	2.206 Kcal P: 101 HC: 265 L: 76	2.394 Kcal P: 108 HC: 273 L: 90	2.285 Kcal P: 102 HC: 249 L: 90	2.489 Kcal P: 113 HC: 264 L: 103	2.102 Kcal P: 90 HC: 271 L: 65	2.489 Kcal P: 97 HC: 313 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 10/02/2025 al 16/02/2025

INVIERNO 2025

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ALUBIAS PINTAS ESTOFADAS CONTRAMUSLO DE POLLO AL TOQUE DE LIMÓN CON PIMIENTOS VERDES AL HORNO YOGURT	PASTEL DE BERENJENA CALDERETA DE PESCADO FRUTA	GARBÁNZOS CON VERDURAS HUEVOS AL HORNO CON PISTO YOGURT	MACARRONES A LA NAPOLITANA ESCALOPNES DE TERNERA EN SALSA CON PURÉ DE PATATA GRATINADO LÁCTEO	LENTEJAS A LA RIOJANA PESCADO DEL DÍA AL HORNO CON SALTEADO MEDITERRÁNEO FRUTA	MARMITAKO PAVO GUISADO CON MENESTRA REHOGADA YOGURT	ENSALADA COMPLETA PAELLA DE CARNE CON ALCACHOFA LÁCTEO
Cena	JUDIAS VERDES CON TOMATE TORTILLA DE PATATA Y CALABACÍN CON ENSALADA DE LECHUGA CEBOLLA Y ACEITUNAS FRUTA	SOPA DE PASTA HAMBURGUESA ENCEBOLLADA CON PURÉ DE ZANAHORIA YOGURT	CREMA DE GUISANTES BACALAO A LA BILBAÍNA CON TOMATE A LA PROVENZA FRUTA	SOPA JULIANA CON PASTA EMPANADA CON ENSALADA DE TOMATE Y ACEITUNAS FRUTA	BRÓCOLI CON JAMÓN SERRANO CROQUETAS DE COCIDO CON ENSALADA DE LECHUGA CEBOLLA Y MAÍZ YOGURT	CREMA DE VERDURAS REVUELTO DE JAMÓN SERRANO CON CHAMPIÑONES AL AJILLO FRUTA	SOPA DE PICADILLO BOQUERONES FRITOS CASEROS CON PATATAS Y PEREGIL FRUTA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.048 Kcal P: 96 HC: 256 L: 65	2.385 Kcal P: 105 HC: 269 L: 90	2.016 Kcal P: 94 HC: 238 L: 69	2.145 Kcal P: 103 HC: 260 L: 69	2.281 Kcal P: 98 HC: 268 L: 85	2.277 Kcal P: 114 HC: 266 L: 77	2.460 Kcal P: 100 HC: 311 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 17/02/2025 al 23/02/2025

INVIERNO 2025

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS ALBONDIGAS A LA JARDINERA YOGURT	CAZUEA DE FIDEOS CON CARNE SALMÓN GRATINADO CON MUSELINA Y BRÓCOLI REHOGADO FRUTA	ARROZ CALDOSO DE PESCADO JAMONCITOS DE POLLO AL AJILLO CON ZANAHORIAS ASADAS LÁCTEO	ALUBIAS PINTAS CON ARROZ PESCADO DEL DÍA AL HORNO CO ENSALADA DE PIMIENTO MORRÓN Y CEBOLLA FRUTA	COLIFLOR CON BECHAMEL HUEOS FRITOS CON PATATAS FRITAS Y CHORIZO LÁCTEO	COCIDO MADRILEÑO SEGUNDO DE COCIDO YOGURT	ENTREMESES CANELONES DE CARNE GRATINADOS LÁCTEO
Cena	ESPINACAS CON PATATAS CALDOSAS TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA DE TOMATE ZANAHORIAS Y ACEITUNAS FRUTA	SOPA DE VERDURAS CROQUETAS DE POLLO CON TOMATE AL HORNO CON QUESO YOGURT	CREMA DE PUERROS TORTILLA DE PATATA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ESPÁRRAGOS FRUTA	MENESTRA REHOGADA LOMO ADOBADO AL HORNO CON PTATAS DADO YOGURT	SOPA DE FIDEOS BACALAO AL PIL PIL CON ACELGAS REHOGADAS FRUTA	JUDÍAS VEDES CON PATATA QUICHE DE JAMÓN Y QUESO CON ENSALADA DE LECHUGA CEBOLLA Y PEPINO FRUTA	CREMA DE GUISANTES MERLUZA EN SALSA DE MEJILLONES CON ARROZ FRUTA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.122 Kcal P: 96 HC: 250 L: 76	2.103 Kcal P: 81 HC: 278 L: 69	2.201 Kcal P: 96 HC: 256 L: 82	2.251 Kcal P: 102 HC: 263 L: 83	2.348 Kcal P: 111 HC: 268 L: 86	2.332 Kcal P: 107 HC: 272 L: 83	2.742Kcal P: 104 HC: 342 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 24/02/2025 al 28/02/2025

INVIERNO 2025

S 4	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 BACALADO GRATINADO CON PATATAS PANADERAS YOGURT	REPOLLO CON BAICON ESTOFADO DE AVE LÁCTEO	GARBANZOS CON ESPINCAS SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA CAFÉ PARÍS CON PATATAS DADO A HORNO YOGURT	ENSALADILLA RUSA PESCADO DEL DÍA FRITO CON PISTO MANCHEGO FRUTA		
Cena	VERDURAS AL HORNO SALCHICHAS AL HORNO CON PATATAS FRITAS YOGURT	CREMA DE CALABAZA CROQUETAS DE JAMÓN CON ENSALADA DE LECHUGA CEBOLLA Y ZANAHORIA FRUTA	SOPA DE AJO MERLUZA EN SALSA VERDE Y ESPÁRRAGOS FRUTA	CREMA DE COLIFLOR CON QUESO REVUELTO DE AJETES Y GAMBAS CON CALABZA AL HORNO FRUTA	JUDIAS VERDES CON JAMÓN CURADO Y PATATA JAMÓN YORK CON QUESO FREO Y MEMBRILLO CON ENSALADA DE LECHUGA TOAMTE Y PIMIENTO LÁCTEO		
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.