

Servimos con Corazón

Del 1/6/2020 al 7/6/2020

S 4	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDIAS VERDES REHOGADAS CON PATATAS Y JAMON ALBONDIGAS DE TERNERA CON TOMATE CON CHAMPIÑONES FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CARBONARA POLLO GUISADO CON ZANAHORIAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS REDONDO DE PAVO ASADO CON CALABACIN REHOGADO ARROZ CON LECHE	CALDO GALLEGO CABECERO DE LOMO ASADO CON PATATA PARISINA MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	ARROZ CALDOSO PESCADO DEL DIA CON VERDURITAS SALTEADAS HELADO	JUDIAS PINTAS ESTOFADAS SOLOMILLO DE CERDO CON VERDURAS MELOCOTON EN ALMIBAR	PIMIENTOS RELLENOS SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA POSTRE CASERO
Cena	SOPA DE AJO MERLUZA A LA GALLEGA CON PATATA PANADERA NATILLA DE VAINILLA	CREMA DE CALABACIN NATURAL HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA A LA NARANJA FILETE DE SARDINA A LA PLANCHA CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AVE REVUELTO DE JAMON CON LECHUGA Y MAIZ YOGURES	ACELGAS REHOGADAS JAMONCITOS DE POLLO ASADOS CON PATATAS A LO POBRE FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE PICADILLO ABADEJO AL HORNO CON TOMATE, MAIZ Y ZANAHORIA YOGURES	CREMA DE CALABAZA NATURAL EMPANADILLAS DE ATUN PERA EN ALMIBAR
Energia (Kcal.) Proteinas (g.) H.Carbono(g.) Lipidos (g.)	2722 Kcal P: 87 HC: 329 L: 111	2468 Kcal P: 101 HC: 312 L: 86	2505 Kcal P: 115 HC: 344 L: 67	2448 Kcal P: 110 HC:326 L: 71	2668 Kcal P:113 HC: 318 L: 101	2316 Kcal P: 122 HC: 278 L: 73	2613Kcal P:78 HC: 333 L: 103

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.

Servimos con Corazón

Del 8/6/2020 al 14/6/2020

S 5	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CHAMPIÑONES CON ZANAHORIA LASAÑA DE CARNE CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES CON CALABACIN, ZANAHORIA Y SALSA DE TOMATE SUPREMA DE SALMON A LA PLANCHA CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CALDO GALLEGO ROTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO PUDDING	POTAJE DE GARBANZOS PESCADO DEL DIA CON LECHUGA Y ZANAHORIA PERA EN ALMIBAR	PAELLA HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS HELADO	LENTEJAS CON VERDURAS Y POLLO SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	REPOLLO CON PATATAS ESTOFADO DE TERNERA CON VERDURAS: CALABACIN, JUDIAS VERDES Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA TARTA DE QUESO
Cena	SOPA CASTELLANA TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS VERDES YOGURES	JUDIAS VERDES CON PATATA TIRAS DE POLLO CON VERDURAS NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE CEBOLLA SAN JACOBO CASERO CON TOMATE Y OREGANO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla ,puerro, Zanahoria, patata, judía verde, guisante) TRASERO DE POLLO ASADO CON PATATA HERVIDA YOGURES	CREMA DE ARROZ FILETE DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON ENSALADA FRESCA (LECHUGA, NARANJA, MANZANA) FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE LLUVIA MAGRO EN SALSA DE MANZANA CON ZANAHORIA SALTEADA NATILLAS DE CHOCOLATE	CREMA DE GUISANTES NATURAL SARDINAS EN ACEITE CON TOMATE AL HORNO YOGURES
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2498 Kcal P: 78 HC: 306 L: 102	2625 Kcal P: 104 HC: 347 L: 84	2672 Kcal P: 116 HC: 330 L: 92	2657 Kcal P: 132 HC: 292 L: 100	2517 Kcal P: 66 HC: 356 L: 87	2726 Kcal P: 115 HC: 356 L: 87	2527Kcal P: 117 HC: 282 L: 96

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.

Del 15/6/2020 al 21/6/2020

Otoño - Invierno 19-20

S 1	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	FIDEUA DE VERDURAS CON TOMATE(CHAMPIÑON Y COLIFLOR) BOCADITOS DE SALMON EN SALSA CON CEBOLLA CARAMELIZADA FRUTA DE TEMPORADA	JUDIAS PINTAS CON VEDURAS ABADEJO CON TOMATE CON PIMIENTOS FLAN DE VAINILLA	ARROZ CON VERDURAS POLLO GUISADO CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS MACEDONIDA DE FRUTAS NATURALES	POTE DE BERZAS PESCADO DEL DIA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	MACARRONES CON ATUN JARRETE CON CHAMPIÑON ARROZ CON LECHE	SOPA DE VERDURAS LACON A LA GALLEGA POSTRE CASERO FRUTA DE TEMPORADA
Cena	CREMA DE CALABACIN JAMÓN YORK AL HORNO CON LECHUGA Y ZANAHORIA YOGURES	SOPA HORTELANA TORTILLA DE QUESO CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE BEREJENA RODAJA DE MERLUZA EN SALSA DE MARISCO CON GUISANTES Y ZANAHORIA HELADO	SOPA DE POLLO LOMO SAJONIA CON PATATA AL VAPOR YOGURES	SOPA DE AJO POLLO ASADO CON PATATA HERVIDA YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL CROQUETAS Y EMPANADILLAS CON LECHUGA EN JULIANA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE ESTRELLAS MERLUZA EN SALSA COM PATATA ASADA MELOCOTON EN ALMIBAR
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2645 Kcal P: 90 HC: 370 L: 82	2535 Kcal P: 102 HC: 322 L: 86	2526 Kcal P: 91 HC: 351 L: 78	2713 Kcal P: 87 HC: 305 L: 124	2662 Kcal P: 125 HC: 290 L: 107	2837 Kcal P: 92 HC: 364 L: 105	2124 Kcal P: 54 HC:332 L: 58

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.

Del 22/6/2020 al 28/6/2020

Otoño - Invierno 19-20

S 2	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CREMA DE CHAMPIÑON NATURAL ABADEJO EN SALSA VERDE CON JUDIAS VERDES FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON LECHUGA Y MAIZ MELOCOTON EN ALMIBAR	CODITOS CON TOMATE ESTOFADO DE TERNERA CON PATATAS DADO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS PESCADO DEL DIA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	BROCOLI Y COLIFLOR MERLUZA AL HORNO CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE VERDURAS ALBONDIGAS MIXTA A LA JARDINERA CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS JAMON ASADO CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA POSTRE CASERO
Cena	SOPA DE FIDEOS LOMO EMPANADO CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA PARMENTIERE EMPANADA DE ATUN CON SAMFAINA YOGURES	JUDIAS VERDES REHOGADAS HUEVOS RELLENOS CON BECHAMEL CONTOMATE AL HORNO YOGURES	CREMA DE CALABACÍN FILETE DE POLLO A LA CERVEZA CON PATATA ASADA FLAN DE VAINILLA	SOPA DE ZANAHORIA TORTILLA DE PATATA CON ESPARRAGOS HELADO	CREMA DE CALABAZA NATURAL SAN JACOBO CASERO CON ZANAHORIA RALLADA PUDDING	CREMA DE ESPARRAGOS SUPREMA DE BACALAO CON TOMATE CON PATATA ASADA MELOCOTON EN ALMIBAR
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.547 Kcal P: 113 HC: 327 L:84	2556 Kcal P: 96 HC: 333 L: 86	2984 Kcal P: 110 HC: 355 L: 119	2927 Kcal P: 113 HC: 358 L: 112	2163 Kcal P: 62 HC: 308 L: 70	2954 Kcal P: 111 HC: 374 L: 104	3105 Kcal P: 112 HC: 364 L: 128

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.

S 3	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	CALDO GALLEGO COSTILLAS ASADAS CON VERDURAS HELADO	ESPAGUETTIS NAPOLITANA RUSTIDERA DE PAVO CON PIMIENTO ROJO FRUTA DE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS PESCADO DEL DIA CON ENSALADA MIXTA YOGURES	CREMA DE CALABACIN NATURAL HUEVOS FRITOS CON SALCHICHAS CON ARROZ CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	REPOLLO CON PATATAS ESTOFADO DE TERNERA GERMANO CON VERDURITAS SALTEADAS HELADO	PAELLA CONTRA DE AVE ALBARDADO EN SALSA DE COMINO CON COLIFLOR CON AJADA MACEDONIA DE FRUTAS NATURALES	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA TARTA SELVA NEGRA
Cena	SOPA DE ESTRELLAS PIZZA DE ATUN CON VEDURAS AL VAPOR (JUDIA VERDE, COLIFLOR, ZANAHORIA, PATATA) FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) CAELLA EN SALSA CON PATATA HERVIDA YOGURES	SOPA DE ARROZ CABECERO DE LOMO ASADO CON ZANAHORIA AL HORNO MANZANA ASADA	SOPA DE PASTA PASTEL DE BACALAO CON JUDIAS VERDES FLAN DE VAINILLA	CREMA DE CEBOLLA SANDWICH MIXTO CON LECHUGA, ZANAHORIA Y ACEITUNA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA HORTELANA RODAJA DE MERLUZA EN SALSA VERDE CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL TORTILLA DE JAMON CON GUISANTES SALTEADOS MELOCOTON EN ALMIBAR
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	3158 Kcal P: 101 HC: 368 L: 135	2835Kcal P: 137 HC: 371 L: 82	2599 Kcal P: 129 HC: 289 L: 96	2675 Kcal P: 89 HC: 336 L: 104	2916 Kcal P: 103 HC: 356 L: 112	2586Kcal P: 107 HC: 336 L: 84	2531Kcal P: 95 HC: 327 L: 86

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.