

S 2	Lunes 2	Martes 3	Miércoles 4	Jueves 5	Viernes 6	Sábado 7	Domingo 8
Desayuno	LECHE DESNATADA, INFUSIÓN, YOGUR DESNATADO O ZUMO S/AZ Y GALLETAS O BOLLERÍA S/AZ						
Comida	LENTEJAS CASERAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS MERLUZA A LA DONOSTIARRA CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON CEBOLLA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS GUIADAS CON VERDURAS JAMÓN AL OPORTO CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ SALTEADO FILETE DE MERLUZA A LA BILBAÍNA CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	ALUBIAS BLANCAS CON GRELOS ALBONDIGAS DE POLLO CON JARDINERA DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA DE PESCADO BACALADITOS AL HORNO CON CALABACIN Y CALABAZA SALTEADOS HELADO SIN AZUCAR
Cena	CREMA DE CALABACÍN REDONDO DE PAVO ASADO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGUR NATURAL	SOPA DE AJO HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA CON ZANAHORIA BABY HERVIDA GELATINA (sin azucares)	CREMA DE CALABAZA NATURAL ABADEJO AL HORNO CON PIPERRADA YOGUR NATURAL	CREMA REINA DE AVE TORTILLA DE CHAMPIÑONES CON ZANAHORIA RALLADA COMPOTA	CREMA MARISCO JAMÓN YORK Y QUESO FRESCO CON TOMATE ALIÑADO YOGUR NATURA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, calabacin, patata) GALLO A LA PLANCHA CON ENSALADILLA DE VERDURAS GELATINA (sin azucares)	SOPA DE CEBOLLA TORTILLA DE AJOS FRESCOS CON TOMATE PARRILLA FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	1.690 Kcal	1.687 Kcal	1.742 Kcal	1.831 Kcal	1.645 Kcal	1.625 Kcal	1.678 Kcal
Proteínas (g.)	P: 83	P: 89	P: 104	P: 103	P: 75	P: 91	P: 111
H.Carbono(g.)	HC: 170	HC: 180	HC: 205	HC: 209	HC: 201	HC: 167	HC: 182
Lípidos (g.)	L: 67	L: 60	L: 47	L: 56	L: 54	L: 59	L: 47

Nota:



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

FUNDACION FAUSTA ELORZ

DIABÉTICA

Servimos con Corazón

S 3	Lunes 9	Martes 10	Miércoles 11	Jueves 12	Viernes 13	Sábado 14	Domingo 15
Desayuno	LECHE DESNATADA, INFUSIÓN, YOGUR DESNATADO O ZUMO S/AZY GALLETAS O BOLLERÍA S/AZ						
Comida	LENTEJAS CON VERDURAS TRONQUITO DE MERLUZA AL HORNO CON ZANAHORIA BABY HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE CALABACÍN NATURAL BUTIFARRA A LA PLANCHA CON JUDIAS BLANCAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LO POBRE PASTEL DE SALMÓN CON CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA MIXTA CALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ PILAF FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS HAMBURGUESA MIXTA A LA PLANCHA CON PISTO FRUTA DE TEMPORADA	PARRILLADA DE BERENJENA Y CALABACIN MAGRO DE CERDO EN SALSA FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA DE PESCADO CON VERDURA MEDALLONES DE BACALAO A LA BILBAINA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) HELADO SIN AZUCAR
Cena	MENESTRA DE VERDURAS CON PATATAS JAMÓN YORK Y QUESO FRESCO CON TOMATE ALIÑADO YOGUR NATURAL	SOPA DE FIDEOS CON CALDO DE POLLO TORTILLA FRANCESA CON CALABACIN SALTEADO GELATINA (sin azucares)	CREMA DE PUERROS O VICHYSOISSE GUISO DE POLLO EN SALSA CON ZANAHORIA SALTEADA YOGUR NATURAL	CONSOME LACON A LA PLANCHA CON PATATAS, AJO Y PEREJIL COMPOTA	SOPA DE PICADILLO REDONDO DE PAVO ASADO CON PATATA ASADA YOGUR NATURAL	TRICOLOR DE VERDURAS (judia verde, zanahoria, coliflor) LOMITOS DE SARDINAS ASADAS CON AJO Y PEREJIL CON TOMATE PROVENZAL GELATINA (sin azucares)	SOPA DE PASTA TORTILLA DE JAMÓN CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.)	1.598 Kcal	1.655 Kcal	1.971 Kcal	1.788 Kcal	1.577 Kcal	1.872 Kcal	1.561 Kcal
Proteínas (g.)	P: 81	P: 107	P: 123	P: 85	P: 106	P: 99	P: 89
H.Carbono(g.)	HC: 174	HC: 172	HC: 184	HC: 210	HC: 172	HC: 206	HC: 170
Lípidos (g.)	L: 58	L: 52	L: 75	L: 61	L: 45	L: 67	L: 52

Nota:



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