

S 2	Lunes 30	Martes 31	Miércoles 1	Jueves 2	Viernes 3	Sábado 4	Domingo 5
Desayuno	LECHE CON VARIEDAD DE SÓLIDOS S/GLUTEN Y ZUMO						
Comida	COLIFLOR CON PATATAS ALBONDIGAS MIXTAS CON TOMATE CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS BACALADITOS AL HORNO CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS GUIADAS CON VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO CON Salsa DE MOSTAZA CON ZANAHORIA Y CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CALDOSO CON CERDO Y PIMIENTOS FILETE DE CAELLA AL HORNO CON LECHUGA Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	BRÓCOLI AL AJO ARRIERO ESTOFADO DE CERDO CON TOMATE CON PATATA AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO CON TOMATE CASERO ALITAS DE POLLO HORNO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	PARRILLADA DE BERENJENA Y CALABACIN LACON COCIDO A LA GALLEGA ARROZ CON LECHE
Cena	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON ZANAHORIA SALTEADA YOGURES	CREMA DE CALABACÍN REDONDO DE PAVO ASADO CON PURÉ DE PATATA YOGURES	SOPA CASTELLANA (S/GLUTEN) TORTILLA DE ATUN CON BERENJENA PLANCHA YOGURES	CREMA DE CALABAZA CON QUESO TORTILLA ESPAÑOLA CON SALTEADO DE VERDURAS YOGURES	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO FOGONERO AL HORNO CON TOMATE Y ORÉGANO YOGURES	CREMA PARMENTIER JAMÓN YORK, QUESO Y MEMBRILLO YOGURES	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO TORTILLA FRANCESA CON CHAMPIÑONES MANZANA ASADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.127 Kcal P: 81 HC: 262 L: 80	2.259 Kcal P: 102 HC: 326 L: 56	2.323 Kcal P: 105 HC: 256 L: 94	2.379 Kcal P: 106 HC: 301 L: 80	2.037 Kcal P: 106 HC: 259 L: 61	2.533 Kcal P: 113 HC: 297 L: 95	2.288 Kcal P: 80 HC: 303 L: 82

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada durante el proceso.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021 / 2022



S 3	Lunes 6	Martes 7	Miércoles 8	Jueves 9	Viernes 10	Sábado 11	Domingo 12
Desayuno	LECHE CON VARIEDAD DE SÓLIDOS S/GLUTEN Y ZUMO						
Comida	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS ALBONDIGAS MIXTAS EN SALSA DE CHAMPIÑON FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA CON HORTALIZAS Y POLLO (S/G, S/L) MERLUZA A LA PLANCHA CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LA MARINERA HUEVOS FRITOS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GARBANZOS CON VERDURAS BACALAO AL HORNO CON PIMIENTOS VERDES AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AJO SIN GLUTEN RAGOUT DE CERDO A LA CORDOBESA CON ENSALADILLA DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS NATURAL MORCILLO DE TERNERA RIOJANO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA VALENCIANA FOGONERO AL HORNO CON MANZANA ASADA GAJOS POSTRE CASERO
Cena	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA ABADEJO CON ACEITE Y PEREJIL CON PATATA ASADA YOGURES	ACELGAS REHOGADAS CON CRUJIENTE DE AJOS TORTILLA DE PATATA YOGURES	SOPA CASTELLANA (S/GLUTEN) FILETE DE CONTRAMUSLO A LA PLANCHA CON HIERBAS CON CALABACIN SALTEADO YOGURES	CREMA PARMENIER HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA MINISTRONE FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON CEBOLLA ASADA YOGURES	BROCOLI CON PATATAS TORTILLA DE JAMÓN Y QUESO CON CALABAZA SALTEADA YOGURES	PISTO DE CALABACIN SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA CON HIERBAS CON TOMATE ASADO MANZANA ASADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.276 Kcal P: 99 HC: 276 L: 78	2.358 Kcal P: 86 HC: 309 L: 83	2.219 Kcal P: 85 HC: 267 L: 87	2.277 Kcal P: 105 HC: 290 L: 72	2.120 Kcal P: 98 HC: 253 L: 76	2.180 Kcal P: 93 HC: 244 L: 88	2.336 Kcal P: 104 HC: 310 L: 72

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada durante el proceso.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021 / 2022



S 4	Lunes 13	Martes 14	Miércoles 15	Jueves 16	Viernes 17	Sábado 18	Domingo 19
Desayuno	LECHE CON VARIEDAD DE SÓLIDOS S/GLUTEN Y ZUMO						
Comida	PASTA S/ GLUTEN SALTEADOS CON VERDURAS RAGOUT DE CERDO EN SALSA CON BERENJENA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS TILAPIA A LA DONOSTIARRA CON PATATAS AL TOMILLO FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO FILETE DE CAELLA AL HORNO CON CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LA MARINERA ESTOFADO DE CERDO CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS BACALAO AL HORNO CON CEBOLLA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA VALENCIANA ALITAS DE POLLO AL AJILLO CON VERDURITAS SALTEADAS POSTRE CASERO
Cena	ACELGAS CON PATATAS SALTEADAS TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	CREMA DE CALABAZA CON QUESO LACON COCIDO A LA GALLEGA CON CACHELO A LA SIDRA YOGURES	JUDIAS VERDES SALTEADAS CON ACEITE Y AJO JAMONCITOS DE POLLO CON SALSAS DE MOSTAZA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL CAZÓN AL HORNO CON PURÉ DE PATATA YOGURES	SOPA DE AJO SIN GLUTEN HALIBUT AL HORNO CON LECHUGA Y ATÚN YOGURES	GUISANTES CON ZANAHORIAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA CON BERENJENA SALTEADA YOGURES	VICHYSSEOISE NATURAL TORTILLA ESPAÑOLA CON TOMATE PARRILLA MANZANA ASADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.269 Kcal P: 94 HC: 276 L: 85	2.256 Kcal P: 83 HC: 325 L: 65	2.168 Kcal P: 114 HC: 231 L: 83	2.600 Kcal P: 118 HC: 312 L: 92	2.090 Kcal P: 100 HC: 255 L: 71	2.108 Kcal P: 110 HC: 254 L: 66	2.714 Kcal P: 113 HC: 332 L: 99

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada durante el proceso.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021 / 2022



S 5	Lunes 20	Martes 21	Miércoles 22	Jueves 23	Viernes 24	Sábado 25	Domingo 26
Desayuno	LECHE CON VARIEDAD DE SÓLIDOS S/GLUTEN Y ZUMO						
Comida	PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO CON TOMATE CASERO HUEVOS FRITOS CON MORCILLA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS MAZA DE CERDO ASADA EN SU JUGO GU LECHUGA CON CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	MENESTRA DE VERDURAS CON PATATAS TRASERO DE POLLO AL AJILLO CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CALDOSO CON ACELGAS ROTTI DE PAVO ASADO CON PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judia verde, guisante) RAGOUT DE TERNERA CON VERDURITAS FRUTA DE TEMPORADA	PORRUSALDA JAMONCITOS DE POLLO AL TOMILLO CON VERDURITAS SALTEADAS POSTRE CASERO
Cena	ACELGAS CON PATATAS SALTEADAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA CON TOMATE Y ORÉGANO YOGURES	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO TORTILLA DE ATUN CON SALTEADO DE CALABACIN Y CALABAZA YOGURES	JUDIAS VERDES CON PATATAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA CON CEBOLLA ASADA YOGURES	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA TORTILLA DE CALABACÍN CON GUISANTES SALTEADOS YOGURES	CREMA DE CALABACÍN NATURAL ABADEJO CON ACEITE Y PEREJIL CON PISTO YOGURES	BROCOLI HERVIDO CON ACEITE DE OLIVA FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON PATATA DADO YOGURES	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO JAMÓN YORK, QUESO Y MEMBRILLO MANZANA ASADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.278 Kcal P: 87 HC: 270 L: 91	2.206 Kcal P: 89 HC: 294 L: 72	2.271 Kcal P: 108 HC: 263 L: 82	2.512 Kcal P: 116 HC: 340 L: 71	2.397 Kcal P: 111 HC: 281 L: 86	2.124 Kcal P: 98 HC: 254 L: 75	2.522 Kcal P: 105 HC: 323 L: 85

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada durante el proceso.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021 / 2022



S 1	Lunes 27	Martes 28	Miércoles 29	Jueves 30	Viernes 31	Sábado 1	Domingo 2
Desayuno	LECHE CON VARIEDAD DE SÓLIDOS S/GLUTEN Y ZUMO						
Comida	POTAJE DE GARBANZOS CON ESPINACAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS GUIADAS CON VERDURAS BERENJENA RELLENA DE CARNE FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CAMPERO ABADEJO CON ACEITE Y PEREJIL CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO CON TOMATE CASERO HUEVOS FRITOS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	BROCOLI REHOGADO RAGOUT DE CERDO AL AJILLO CON PATATAS GAJO FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	ALUBIAS PINTAS CON PATATAS LOMO DE FOGONERO GRATINADO CON ALI OLI CON LECHUGA Y TOMATE POSTRE CASERO
Cena	SOPA JULIANA TORTILLA DE CHAMPIÑONES CON TOMATE Y ORÉGANO YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS CON PIMENTÓN TILAPIA AL HORNO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL SALCHICHAS AL VINO CON TOMATE ASADO YOGURES	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judia verde, guisante) FILETE DE CONTRAMUSLO A LA PLANCHA CON HIERBAS CON ZANAHORIA SALTEADA YOGURES	ACELGAS REHOGADAS CON CRUJIENTE DE AJOS ABADEJO AL HORNO CON PATATA PANADERA YOGURES	CREMA DE CALABACÍN NATURAL TORTILLA ESPAÑOLA CON TOMATE ASADO YOGURES	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO LACÓN CON CACHELOS CON LECHUGA Y MAÍZ FRUTA DE TEMPORADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.076 Kcal P: 86 HC: 249 L: 77	2.048 Kcal P: 74 HC: 267 L: 70	2.556 Kcal P: 96 HC: 281 L: 112	2.589 Kcal P: 108 HC: 298 L: 101	2.159 Kcal P: 83 HC: 275 L: 78	2.354 Kcal P: 94 HC: 273 L: 94	2.363 Kcal P: 103 HC: 312 L: 72

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada durante el proceso.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021 / 2022



S 2	Lunes 3	Martes 4	Miércoles 5	Jueves 6	Viernes 7	Sábado 8	Domingo 9
Desayuno	LECHE CON VARIEDAD DE SÓLIDOS S/GLUTEN Y ZUMO						
Comida	COLIFLOR CON PATATAS ALBONDIGAS MIXTAS CON TOMATE CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS BACALADITOS AL HORNO CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS GUIADAS CON VERDURAS JAMONCITOS DE POLLO CON SALSAS DE MOSTAZA CON ZANAHORIA Y CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CALDOSO CON CERDO Y PIMIENTOS FILETE DE CAELLA AL HORNO CON LECHUGA Y REMOLACHA FRUTA DE TEMPORADA	BRÓCOLI AL AJO ARRIERO ESTOFADO DE CERDO CON TOMATE CON PATATA AL VAPOR FRUTA DE TEMPORADA	PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO CON TOMATE CASERO ALITAS DE POLLO HORNO CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) FRUTA DE TEMPORADA	PARRILLADA DE BERENJENA Y CALABACIN LACON COCIDO A LA GALLEGA ARROZ CON LECHE
Cena	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON ZANAHORIA SALTEADA YOGURES	CREMA DE CALABACÍN REDONDO DE PAVO ASADO CON PURÉ DE PATATA YOGURES	SOPA CASTELLANA (S/GLUTEN) TORTILLA DE ATUN CON BERENJENA PLANCHA YOGURES	CREMA DE CALABAZA CON QUESO TORTILLA ESPAÑOLA CON SALTEADO DE VERDURAS YOGURES	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO FOGONERO AL HORNO CON TOMATE Y ORÉGANO YOGURES	CREMA PARMENTIER JAMÓN YORK, QUESO Y MEMBRILLO YOGURES	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO TORTILLA FRANCESA CON CHAMPIÑONES MANZANA ASADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.127 Kcal P: 81 HC: 262 L: 80	2.259 Kcal P: 102 HC: 326 L: 56	2.323 Kcal P: 105 HC: 256 L: 94	2.379 Kcal P: 106 HC: 301 L: 80	2.037 Kcal P: 106 HC: 259 L: 61	2.533 Kcal P: 113 HC: 297 L: 95	2.288 Kcal P: 80 HC: 303 L: 82

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada durante el proceso.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021 / 2022



S 3	Lunes 10	Martes 11	Miércoles 12	Jueves 13	Viernes 14	Sábado 15	Domingo 16
Desayuno	LECHE CON VARIEDAD DE SÓLIDOS S/GLUTEN Y ZUMO						
Comida	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS ALBONDIGAS MIXTAS EN SALSA DE CHAMPIÑON FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA CON HORTALIZAS Y POLLO (S/G, S/L) MERLUZA A LA PLANCHA CON TOMATE AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LA MARINERA HUEVOS FRITOS CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE GARBANZOS CON VERDURAS BACALAO AL HORNO CON PIMIENTOS VERDES AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE AJO SIN GLUTEN RAGOUT DE CERDO A LA CORDOBESA CON ENSALADILLA DE VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE ESPINACAS NATURAL MORCILLO DE TERNERA RIOJANO CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA VALENCIANA FOGONERO AL HORNO CON MANZANA ASADA GAJOS POSTRE CASERO
Cena	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA ABADEJO CON ACEITE Y PEREJIL CON PATATA ASADA YOGURES	ACELGAS REHOGADAS CON CRUJIENTE DE AJOS TORTILLA DE PATATA YOGURES	SOPA CASTELLANA (S/GLUTEN) FILETE DE CONTRAMUSLO A LA PLANCHA CON HIERBAS CON CALABACIN SALTEADO YOGURES	CREMA PARMENIER HAMBURGUESA DE PAVO A LA PLANCHA CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA MINISTRONE FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON CEBOLLA ASADA YOGURES	BROCOLI CON PATATAS TORTILLA DE JAMÓN Y QUESO CON CALABAZA SALTEADA YOGURES	PISTO DE CALABACIN SOLOMILLO DE POLLO A LA PLANCHA CON HIERBAS CON TOMATE ASADO MANZANA ASADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.276 Kcal P: 99 HC: 276 L: 78	2.358 Kcal P: 86 HC: 309 L: 83	2.219 Kcal P: 85 HC: 267 L: 87	2.277 Kcal P: 105 HC: 290 L: 72	2.120 Kcal P: 98 HC: 253 L: 76	2.180 Kcal P: 93 HC: 244 L: 88	2.336 Kcal P: 104 HC: 310 L: 72

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada durante el proceso.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021 / 2022



S 4	Lunes 17	Martes 18	Miércoles 19	Jueves 20	Viernes 21	Sábado 22	Domingo 23
Desayuno	LECHE CON VARIEDAD DE SÓLIDOS S/GLUTEN Y ZUMO						
Comida	PASTA S/ GLUTEN SALTEADOS CON VERDURAS RAGOUT DE CERDO EN SALSA CON BERENJENA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS TILAPIA A LA DONOSTIARRA CON PATATAS AL TOMILLO FRUTA DE TEMPORADA	COLIFLOR AL AJO ARRIERO FILETE DE CAELLA AL HORNO CON CALABACIN SALTEADO FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LA MARINERA ESTOFADO DE CERDO CON TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS BACALAO AL HORNO CON CEBOLLA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	PAELLA VALENCIANA ALITAS DE POLLO AL AJILLO CON VERDURITAS SALTEADAS POSTRE CASERO
Cena	ACELGAS CON PATATAS SALTEADAS TORTILLA FRANCESA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	CREMA DE CALABAZA CON QUESO LACON COCIDO A LA GALLEGA CON CACHELO A LA SIDRA YOGURES	JUDIAS VERDES SALTEADAS CON ACEITE Y AJO JAMONCITOS DE POLLO CON SALSAS DE MOSTAZA CON ENSALADA (LECHUGA Y TOMATE) YOGURES	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL CAZÓN AL HORNO CON PURÉ DE PATATA YOGURES	SOPA DE AJO SIN GLUTEN HALIBUT AL HORNO CON LECHUGA Y ATÚN YOGURES	GUISANTES CON ZANAHORIAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA CON BERENJENA SALTEADA YOGURES	VICHYSOISE NATURAL TORTILLA ESPAÑOLA CON TOMATE PARRILLA MANZANA ASADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.269 Kcal P: 94 HC: 276 L: 85	2.256 Kcal P: 83 HC: 325 L: 65	2.168 Kcal P: 114 HC: 231 L: 83	2.600 Kcal P: 118 HC: 312 L: 92	2.090 Kcal P: 100 HC: 255 L: 71	2.108 Kcal P: 110 HC: 254 L: 66	2.714 Kcal P: 113 HC: 332 L: 99

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada durante el proceso.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021 / 2022





Febrero/Marzo 2025

S 5	Lunes 24	Martes 25	Miércoles 26	Jueves 27	Viernes 28	Sábado 1	Domingo 2
Desayuno	LECHE CON VARIEDAD DE SÓLIDOS S/GLUTEN Y ZUMO						
Comida	PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO CON TOMATE CASERO HUEVOS FRITOS CON MORCILLA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CON VERDURAS MAZA DE CERDO ASADA EN SU JUGO GU LECHUGA CON CEBOLLA FRUTA DE TEMPORADA	MENESTRA DE VERDURAS CON PATATAS TRASERO DE POLLO AL AJILLO CON PATATA PANADERA FRUTA DE TEMPORADA	ARROZ CALDOSO CON ACELGAS ROTTI DE PAVO ASADO CON PURÉ DE PATATA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE VERDURAS NATURAL (cebolla, puerro, zanahoria, patata, judía verde, guisante) RAGOUT DE TERNERA CON VERDURITAS FRUTA DE TEMPORADA	PORRUSALDA JAMONCITOS DE POLLO AL TOMILLO CON VERDURITAS SALTEADAS POSTRE CASERO
Cena	ACELGAS CON PATATAS SALTEADAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA CON TOMATE Y ORÉGANO YOGURES	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO TORTILLA DE ATUN CON SALTEADO DE CALABACIN Y CALABAZA YOGURES	JUDIAS VERDES CON PATATAS CINTA DE LOMO A LA PLANCHA CON CEBOLLA ASADA YOGURES	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA TORTILLA DE CALABACÍN CON GUISANTES SALTEADOS YOGURES	CREMA DE CALABACÍN NATURAL ABADEJO CON ACEITE Y PEREJIL CON PISTO YOGURES	BROCOLI HERVIDO CON ACEITE DE OLIVA FILETE DE MERLUZA A LA PLANCHA CON PATATA DADO YOGURES	SOPA DE PASTA SIN GLUTEN NI HUEVO JAMÓN YORK, QUESO Y MEMBRILLO MANZANA ASADA
Energía (Kcal.) Proteínas (g.) H.Carbono(g.) Lípidos (g.)	2.278 Kcal P: 87 HC: 270 L: 91	2.206 Kcal P: 89 HC: 294 L: 72	2.271 Kcal P: 108 HC: 263 L: 82	2.512 Kcal P: 116 HC: 340 L: 71	2.397 Kcal P: 111 HC: 281 L: 86	2.124 Kcal P: 98 HC: 254 L: 75	2.522 Kcal P: 105 HC: 323 L: 85

Nota: No utilizar ingredientes que contengan el alérgeno no tolerado (leer el etiquetado) y evitar la contaminación cruzada durante el proceso.

Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el RD 1021 / 2022

