

Del 2 de Julio al 8 de Julio

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	MACARRONES CON ATUN LOMO AL AJILLO CON ZANAHORIA SALTEADA FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON VERDURAS POLLO AL CHILINDRÓN CON COLIFLOR CON AJADA FRUTA DE TEMPORADA	POTAJE DE CARDÓ PESCADO REBOZADO CON PATATA ASADA PIÑA EN ALMIBAR	CREMA DE TOMATE CABECERO DE LOMO ASADO CON PURÉ DE MANZANA FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS CASERAS PESCADO FRESCO DEL DÍA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS A LO POBRE CON HUEVO Y PIMIENTO HAMBURGUESA DE TERNERA CON CALABACÍN AL HORNO HELADO	ARROZ CON TOMATE HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON VERDURITAS SALTEADAS GELATINA CON FRUTA BISCUIT DE VAINILLA
Cena	CREMA DE CALABACÍN MERLUZA A LA PLANCHA CON LECHUGA Y MAÍZ YOGURES	PURRUSALDA HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON JUDÍAS VERDES HELADO	SOPA DE PASTA EMPANADA DE JAMON Y QUESO CON LECHUGA Y ZANAHORIA YOGURES	SOPA DE ESTRELLAS HALIBUT EN SALSAS CON TOMATE Y CEBOLLA YOGURES	SOPA CASTELLANA ROLLITOS DE JAMON RELLENOS DE ENSALADILLA CON ENSALADA YOGURES	JUDÍAS VERDES REHOGADAS ABADEJO EN SALSAS VERDE CON GUISANTES Y ZANAHORIA MANZANA ASADA	BORRAJA REHOGADA POLLO AL LIMÓN CON PATATA PANADERA FLAN DE VAINILLA
Energía (Kcal)	2.304 Kcal	2.596 Kcal	2.425 Kcal	2.233 Kcal	2.226 Kcal	2.181 Kcal	3.147 Kcal
Proteínas (g.)	P: 94	P: 120	P: 97	P: 92	P: 110	P: 81	P: 127
H.Carbono(g.)	HC: 256	HC: 281	HC: 300	HC: 261	HC: 245	HC: 253	HC: 303

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 consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 9 de Julio al 15 de Julio

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA CAELLA ENCEBOLLADA CON PICADILLO DE TOMATE FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA ALEMANA POLLO GUISADO CON PASAS CON PIMIENTOS FRUTA DE TEMPORADA	CODITOS CON TOMATE GRATINADOS ESTOFADO DE TERNERA GERMANO CON ENCEBOLLADO MACEDONIA	ARROZ CON SETAS MEDALLONES DE MERLUZA CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE PUERRO NATURAL CERDO CON PIÑA CON PURÉ DE ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	MENESTRA DE VERDURA REHOGADA PESCADO FRESCO DEL DÍA CON PATATA HERVIDA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR HELADO
Cena	TRICOLOR DE VERDURAS SALCHICHAS AL VINO CON PURÉ DE PATATA YOGURES	CREMA DE ESPÁRRAGOS BOCADITOS DE ATÚN CON ARROZ BLANCO HELADO	SOPA HORTELANA TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CON LECHUGA Y PIÑA YOGURES	CREMA DE JUDÍAS VERDES REDONDO DE PAVO ASADO CON ENSALADA NATILLAS DE VAINILLA	SOPA DE AJO TORTILLA DE CHAMPIÑÓN CON PICATOSTES YOGURES	SOPA DE LLUVIA SAN JACOBO CON TOMATE, MAIZ, PEPINILLO FLAN DE VAINILLA	CREMA DE CALABAZA NATURAL HALIBUT AL HORNO CON ZANAHORIA AL HORNO YOGURES
Energía (Kcal.)	2.530 Kcal	2.720 Kcal	2.589 Kcal	2.246 Kcal	2.381 Kcal	2.483 Kcal	2.275 Kcal
Proteínas (g.)	P: 112	P: 75	P: 92	P: 79	P: 102	P: 104	P: 92
H.Carbono(g.)	HC: 276	HC: 343	HC: 297	HC: 291	HC: 288	HC: 301	HC: 272

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 consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 16 de Julio al 22 de Julio

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	PASTEL DE VERDURAS ABADEJO AL HORNO CON PATATA ASADA FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES MARGARITA TRASERO DE POLLO ASADO CON PIMIENTO ROJO FRUTA DE TEMPORADA	LENTEJAS ESTOFADAS PASTEL DE ATUN CON ENSALADA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	CREMA DE CEBOLLA ESCALOPINES DE CERDO EN SALSA CON PATATA AL AJILLO FRUTA DE TEMPORADA	REPOLLO AJO ARIERO ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE CON ARROZ FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS CON VERDURA POLLO GUISADO CON PASAS CON VERDURAS AL VAPOR MANZANA ASADA	ARROZ CALDOSO MAZA ASADA CON CALABACÍN AL HORNO TARTA SELVA NEGRA FRUTA DE TEMPORADA
Cena	SOPA DE PESCADO CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN CON LECHUGA EN JULIANA YOGURES	CHAMPIÑONES CON ZANAHORIA HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON PURÉ DE PATATA NATILLAS DE CHOCOLATE	CREMA DE CALABACÍN REDONDO DE PAVO ASADO CON TOMATE NATURAL YOGURES	SOPA DE LA ABUELA SARDINAS EN ACEITE CON ENSALADA FRESCA FLAN DE VAINILLA	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL PESCADO FRESCO DEL DIA CON PATATA AL VAPOR YOGURES	CALDO DE APIO CON TROCITOS DE ZANAHORIA Y PUERRO TORTILLA DE PATATAS CON PIMIENTOS HELADO	CREMA DE ESPÁRRAGOS MERLUZA A LA BILBAÍNA CON COUS COUS YOGURES
Energía (Kcal.)	2.143 Kcal	2.560 Kcal	2.062 Kcal	2.073 Kcal	2.259 Kcal	2.194 Kcal	2.626 Kcal
Proteínas (g.)	P: 76	P: 121	P: 103	P: 95	P: 102	P: 82	P: 105
H.Carbono(g.)	HC: 255	HC: 292	HC: 244	HC: 250	HC: 261	HC: 262	HC: 302

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 consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 23 de Julio al 29 de Julio

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	LENTEJAS BURGALESA ESCALOPINES EN SALSA CON VERDURITAS SALTEADAS FRUTA DE TEMPORADA	ESPIRALES NAPOLITANA SALMON AL HORNO CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	SOPA DE COCIDO COCIDO COMPLETO FRUTA DE TEMPORADA	FIDEUA LOMO A LA PLANCHA CON MAÍZ Y ZANAHORIA FRUTA DE TEMPORADA	JUDÍAS BLANCAS ESTOFADAS PESCADO FRESCO DEL DIA CON ESPARRAGOS FRUTA DE TEMPORADA	CARDO GUISADO HUEVOS FRITOS CON CHORIZO CON PATATAS FRITAS FRUTA DE TEMPORADA	PATATAS RIOJANA HAMBURGUESA DE TERNERA CON ZANAHORIA SALTEADA HELADO PIÑA EN ALMIBAR
Cena	CREMA DE TOMATE PIZZA DE ATÚN CON PATATAS CHIPS YOGURES	SOPA MINISTRONE JAMONCITOS DE POLLO AL HORNO CON PIÑA NATILLAS DE VAINILLA	CALABACÍN CON BECHAMEL TORTILLA DE QUESO CON PICADA DE TOMATE Y MAIZ YOGURES	CREMA DE CHAMPIÑÓN ABADEJO EN SALSA VERDE CON PATATA AL VAPOR MOUSSE DE LIMÓN	SOPA DE FIDEOS CONTRAMUSLO DE POLLO A LA PLANCHA CON PURÉ DE PATATA GRATINADO YOGURES	SOPA DE FIDEOS TIRITAS DE PESCADO AL LIMON (MERLUZA) CON ESPINACAS REHOGADAS ARROZ CON LECHE	CREMA DE CALABAZA NATURAL QUICHE DE JAMON Y QUESO CON TOMATE NATURAL YOGURES
Energía (Kcal.)	3.582 Kcal	2.641 Kcal	2.268 Kcal	2.463 Kcal	2.078 Kcal	2.603 Kcal	2.855 Kcal
Proteínas (g.)	P: 110	P: 122	P: 99	P: 93	P: 113	P: 90	P: 95
H.Carbono(g.)	HC: 361	HC: 276	HC: 256	HC: 304	HC: 255	HC: 286	HC: 330

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 consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.

Del 30 de Julio al 5 de agosto

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Comida	ESPIRALES BOLOÑESA ROTTI DE CERDO ASADO EN SU JUGO CON CALABACÍN REBOZADO FRUTA DE TEMPORADA	ENSALADA CAMPERA RAGOUT DE TERNERA CON VERDURAS FRUTA DE TEMPORADA	GARBANZOS CON CHORIZO PESCADO REBOZADO CON ENSALADA MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	REPOLLO REHOGADO CON PIMENTÓN BACALAO A LA RIOJANA CON PATATA AL AJILLO MANZANA ASADA	LENTEJAS CASERAS ALBONDIGAS DE VACUNO EN SALSA ESPAÑOLA CON ZANAHORIA AL HORNO FRUTA DE TEMPORADA	CREMA DE TOMATE TORTILLA DE PATATAS CON ENSALADA FRUTA DE TEMPORADA	RISOTTO PARMESANO POLLO GUISADO CON VERDURAS CREMA CATALANA FRUTA DE TEMPORADA
Cena	JUDÍAS VERDES SALTEADAS HALIBUT AL HORNO CON PATATA ASADA YOGURES	CREMA DE GUISANTES NATURAL TORTILLA DE JAMÓN CON PICATOSTES NATILLAS DE VAINILLA	SOPA HORTELANA LOMO ASADO EN SALSA CON LECHUGA Y MAÍZ YOGURES	CREMA DE ESPINACAS NATURAL TIRAS DE POLLO CON VERDURAS FLAN DE VAINILLA	CALABACÍN CON BECHAMEL PESCADO FRESCO DEL DIA CON PIMIENTO VERDE EN TIRAS YOGURES	SOPA DE SEMOLA CROQUETAS DE POLLO CON MENESTRA HELADO	CREMA DE ZANAHORIA NATURAL MERLUZA AL HORNO CON BERENJENA PLANCHA HELADO
Energía (Kcal.)	2.328 Kcal	2.348 Kcal	2.768 Kcal	2.123 Kcal	2.384 Kcal	2.284 Kcal	2.710 Kcal
Proteínas (g.)	P: 101	P: 104	P: 105	P: 99	P: 115	P: 72	P: 117
H.Carbono(g.)	HC: 251	HC: 280	HC: 259	HC: 270	HC: 251	HC: 287	HC: 313

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 consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006.