




MARTES 01				MIÉRCOLES 02				JUEVES 03				VIERNES 04																																																																			
DÍA FESTIVO				Espaguetis napolitana Flamenquines con ensalada Fruta de temporada				Pasta w/sauce Flamenquines with salad Fruit				Sopa de cocido Cocido completo con verduras Fruta de temporada				Noodle soup Chickpeas stew with vegetables Fruit				Patatas guisadas Merluza al perejil con tomate aliñado Postre lácteo				Potatoes stew Hake in sauce with tomato salad Dairy product																																																							
				Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)																																																								
675,56				44,35				31,57				59,38				620,83				21,02				35,23				73,19				524,33				18,91				26,92				59,97																																			
Alérgenos: - - -				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, molusco, crustáceo, frutos secos, sulfito, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, soya				Alérgenos: lactosa, huevo, pescado, sulfito, soja, apio, sésamo,mostaza																																																																			
LUNES 07				MARTES 08				MIÉRCOLES 09				JUEVES 10				VIERNES 11																																																															
Arroz a banda Huevos fritos con jamón Fruta de temporada				Rice w/fish Fried eggs with ham Fruit				Judías verdes con patatas Tilapia empanada con ensalada Fruta de temporada				Green beans w/potatoes Breaded dab with salad Fruit				DÍA FESTIVO				Espaguetis con atún Ragout de ternera con verduras Fruta de temporada				Pasta with tuna Veal ragout with vegetable Fruit				Sopa de letras Pollo a la cazadora con patatas fritas Postre lácteo				Noodle soup Chicken in sauce w/ vegetables & fries Dairy product																																															
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)					Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)																																												
519,32				32,79				16,62				39,52				554,68				40,43				21,04				27,30				595,95				28,16				27,46				52,26				635,98				35,34				38,05				41,47																			
Alérgenos: lactosa, huevo, pescado, molusco, crustáceo, soja, apio, sésamo, mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, frutos secos, sulfito, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, frutos secos, sulfito, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: - - -				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, apio, sésamo,mostaza																																																											
LUNES 14				MARTES 15				MIÉRCOLES 16				JUEVES 17				VIERNES 18																																																															
Lentejas castellanas Croquetas de jamón con ensalada Fruta de temporada				Lentils Ham croquettes with salad Fruit				Arroz tres delicias Albóndigas caseras en salsa con verduras Fruta de temporada				Fried rice Homemade meatballs in sauce w/vegetables Fruit				Patatas con magro Calamares a la romana con tomate aliñado Postre lácteo				Potatoes with meat Calamari with tomato salad Dairy product				Crema de zanahoria y puerros Fajitas de pollo con pimientos Fruta de temporada				Carrot cream Chicken fajitas with peppers Fruit				Macarrones c/pisto Merluza al horno en salsa verde Postre lácteo				Pasta w/ratouille Roasted hake in green sauce Dairy product																																											
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)																																												
646,30				43,72				24,03				39,14				584,72				29,67				26,90				50,09				451,17				21,90				24,39				38,38				435,37				13,00				15,74				63,42				479,45				22,92				20,69				48,80			
Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, frutos secos, sulfito, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, crustáceo, frutos secos, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, molusco, sulfito, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, apio, sésamo,mostaza																																																											
LUNES 21				MARTES 22				MIÉRCOLES 23				JUEVES 24				VIERNES 25																																																															
Paella mixta Tortilla de patatas con queso Fruta de temporada				Mixed paella Spanish omelete with cheese Fruit				Sopa de cocido Cocido completo con verduras Fruta de temporada				Noodle soup Chickpeas stew with vegetables Fruit				Crema de calabaza Magro a la moruna con arroz blanco Postre lácteo				Pumpkin cream Marinated pork with white rice Dairy product				Tallarines carbonara Merluza a la andaluza con ensalada Fruta de temporada				Carbonara pasta Buttered hake with salad Fruit				Patatas marineras Cordon blue de pavo con tomate aliñado Postre lácteo				Potatoes w/seafood Turkey corodn blue with tomato salad Dairy product																																											
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)																																												
533,96				32,07				17,91				43,62				620,83				21,02				35,23				73,19				582,04				53,03				26,77				41,20				569,74				32,69				15,31				50,57				584,34				27,64				28,25				53,89			
Alérgenos: lactosa, huevo, pescado, molusco, crustáceo, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, soja				Alérgenos: lactosa, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: lactosa, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, sulfito, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, apio, sésamo,mostaza																																																											
LUNES 28				MARTES 29				MIÉRCOLES 30				<p>•Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.</p> <p>•Postre lácteo: natilla, yogur, flan, helado o arroz con leche</p> <p>•Fruta de temporada: naranja, manzana, pera, fresas, sandía, melón...</p> <p>•Hay una relación de alérgenos a disposición de los usuarios</p>																																																																			
Coditos c/tomate Cinta de lomo al ajillo c/ensalada Fruta de temporada				Pasta w/tomato Marinated tenderloin w/salad Fruit				Arroz amarillo con salchichas Fish & chips Fruta de temporada								Yellow rice w/sausages Fish & chips Fruit				Judías blancas estofadas Pollo asado con ensalada Postre lácteo				White beans Roasted chicken with salad Dairy product																																																							
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)					Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)																																								
505,10				34,76				23,76				54,47				567,78				24,51				36,04				50,42				581,80				27,95				26,62				54,22																																			
Alérgenos: gluten, sulfito, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: lactosa, huevo, sulfito, soja, apio, sésamo,mostaza																																																																							

Por parte del cliente
D/ ña.

Fecha y firma:

Por parte de la Dietista/Nutricionista
D/ ña. Gloria Mª Espino de León (nº asociada 3075)

Fecha y firma: 03-10-2016


Por parte de la empresa
D/ ña. Jose Ignacio Canseco Romero

Fecha y firma: 03-10-2016

MARTES 01				MIÉRCOLES 02				JUEVES 03				VIERNES 04																																																																			
DÍA FESTIVO				Espaguetis napolitana Filete a la plancha con ensalada Fruta de temporada				Pasta w/sauce Grilled filet with salad Fruit				Sopa de cocido Cocido completo con verduras Fruta de temporada				Noodle soup Chickpeas stew with vegetables Fruit				Patatas guisadas Merluza al perejil con tomate aliñado Postre lácteo				Potatoes stew Hake in sauce with tomato salad Dairy product																																																							
				Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)																																																								
675,56				44,35				31,57				59,38				620,83				21,02				35,23				73,19				524,33				18,91				26,92				59,97																																			
LUNES 07				MARTES 08				MIÉRCOLES 09				JUEVES 10				VIERNES 11																																																															
Arroz a banda Huevos fritos con jamón Fruta de temporada				Rice w/fish Fried eggs with ham Fruit				Judías verdes con patatas Tilapia en salsa con ensalada Fruta de temporada				Green beans w/potatoes Dab in sauce with salad Fruit				DÍA FESTIVO				Espaguetis con atún Ragout de ternera con verduras Fruta de temporada				Pasta with tuna Veal ragout with vegetable Fruit				Sopa de letras Pollo a la cazadora con patatas fritas Postre lácteo				Noodle soup Chicken in sauce w/ vegetables & fries Dairy product																																															
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)					Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)																																												
519,32				32,79				16,62				39,52				554,68				40,43				21,04				27,30				595,95				28,16				27,46				52,26				635,98				35,34				38,05				41,47																			
LUNES 14				MARTES 15				MIÉRCOLES 16				JUEVES 17				VIERNES 18																																																															
Lentejas castellanas Tortilla con jamón con ensalada Fruta de temporada				Lentils Omelet with ham with salad Fruit				Arroz tres delicias Albóndigas caseras en salsa con verduras Fruta de temporada				Fried rice Homemade meatballs in sauce w/vegetables Fruit				Patatas con magro Calamares a la romana con tomate aliñado Postre lácteo				Potatoes with meat Calamari with tomato salad Dairy product				Crema de zanahoria y puerros Fajitas de pollo con pimientos Fruta de temporada				Carrot cream Chicken fajitas with peppers Fruit				Macarrones c/pisto Merluza al horno en salsa verde Postre lácteo				Pasta w/ratouille Roasted hake in green sauce Dairy product																																											
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)																																												
646,30				43,72				24,03				39,14				584,72				29,67				26,90				50,09				451,17				21,90				24,39				38,38				435,37				13,00				15,74				63,42				479,45				22,92				20,69				48,80			
LUNES 21				MARTES 22				MIÉRCOLES 23				JUEVES 24				VIERNES 25																																																															
Paella mixta Tortilla de patatas con queso Fruta de temporada				Mixed paella Spanish omelete with cheese Fruit				Sopa de cocido Cocido completo con verduras Fruta de temporada				Noodle soup Chickpeas stew with vegetables Fruit				Crema de calabaza Magro a la moruna con arroz blanco Postre lácteo				Pumpkin cream Marinated pork with white rice Dairy product				Tallarines carbonara Merluza a la andaluza con ensalada Fruta de temporada				Carbonara pasta Buttered hake with salad Fruit				Patatas marineras Filete de pavo con tomate aliñado Postre lácteo				Potatoes w/seafood Turkey filet with tomato salad Dairy product																																											
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)																																												
533,96				32,07				17,91				43,62				620,83				21,02				35,23				73,19				582,04				53,03				26,77				41,20				569,74				32,69				15,31				50,57				584,34				27,64				28,25				53,89			
LUNES 28				MARTES 29				MIÉRCOLES 30				<p>*Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado. *Postre lácteo: natilla, yogur, flan, helado o arroz con leche *Fruta de temporada: naranja, manzana, pera, fresas, sandía, melón... *Hay una relación de alérgenos a disposición de los usuarios</p>																																																																			
Coditos c/tomate Cinta de lomo al ajillo c/ensalada Fruta de temporada				Pasta w/tomato Marinated tenderloin w/salad Fruit				Arroz amarillo con salchichas Fish & chips Fruta de temporada								Yellow rice w/sausages Fish & chips Fruit				Judías blancas estofadas Pollo asado con ensalada Postre lácteo				White beans Roasted chicken with salad Dairy product																																																							
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)																																												
505,10				34,76				23,76				54,47				567,78				24,51				36,04				50,42				581,80				27,95				26,62				54,22																																			

Por parte del cliente
D/ ña.

Fecha y firma:

Por parte de la Dietista/Nutricionista
D/ ña. **Gloria Mª Espino de León (nº asociada 3075)**

Fecha y firma: **03-10-2016**

Por parte de la empresa
D/ ña. **Jose Ignacio Canseco Romero**

Fecha y firma: **03-10-2016**

	MARTES 01	MIÉRCOLES 02	JUEVES 03	VIERNES 04
	DÍA FESTIVO	Menestra de verduras Dorada asada Postre	Tortilla de jamón con tomate aliñado Postre	Costillas asadas a la miel con pimientos Postre
LUNES 07	MARTES 08	MIÉRCOLES 09	JUEVES 10	VIERNES 11
Sopa de ave con fideos Salmón al horno con ensalada Postre	Sandwich mixto con ensalada verde Postre	DÍA FESTIVO	Berenjenas a la parmesana con atún Postre	Pescado en tempura con chips Postre
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18
Filete de pollo a la plancha con chips de verduras Postre	Crema de verduras Lenguado a la plancha Postre	Brócoli con zanahoria al horno con pavo a la plancha Postre	Pisto manchego con huevos fritos y arroz Postre	Pollo estilo thai con champiñones Postre
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
Sopa de pescado Calabacines rellenos Postre	Crema de puerros Filete de pollo Postre	Quiche loraine Postre	Consomé casero Filete de ternera con tomates Postre	Arroz con verduras Postre
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30		
Sopa juliana con un huevo escalfado Postre	Pasta al ajillo con salmón y brócoli Postre	Potaje de verduras con salchichas y puré de patatas Postre		

Por parte del cliente

D/ ña.

Fecha y firma:

Por parte de la Dietista/Nutricionista

D/ ña. Gloria M^a Espino de León (n^o asociada 3075)

Fecha y firma:

19-10-2016

Por parte de la empresa

D/ ña. Jose Ignacio Canseco Romero

Fecha y firma:

19-10-2016

Legislación aplicable: Reglamento (CE) n^o 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) n^o 853/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Reglamento (CE) n^o 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas modificado por el RD 135/2010 Real Decreto de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos. R.D.109/2010 de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria. También se tienen en cuenta los requisitos nutricionales de la OMS, del Observatorio NAOS y de la FEN.