


LUNES	01	MARTES	02	MIERCOLES	03	JUEVES	04	VIERNES	05							
DIA FESTIVO	HOLIDAY	DIA FESTIVO	HOLIDAY	Lentejas estofadas Croquetas de pollo con ensalada Postre lácteo	Lentils Chicken croquettes with salad Dairy product	Ensalada de pasta Limada al limón con mayonesa Fruta de temporada	Pasta salad Hake in lemon sauce with mayonnaise Fruit	Arroz con pollo Tortilla española con tomate aliñado Postre lácteo	Rice with chicken Spanish omelette with tomato salad Dairy product							
				Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos, frutos secos				Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, pescado, sulfitos, soja				Alérgenos: huevo, lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos				
				Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.
636,37	28,53	26,35	68,53	719,05	26,36	29,11	80,92	672,57	31,20	28,78	74,29					
LUNES	08	MARTES	09	MIERCOLES	10	JUEVES	11	VIERNES	12							
Coditos con tomate Cinta a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Pasta w/tomato Tenderloin of pork with salad Fruit	Garbanzos estofados Calamares andaluza con lechuga aliñada Fruta de temporada	Chickpeas stew Fried squid with lettuce Fruit	Sopa de estrellas Filete de pollo con verduras Postre lácteo	Noodle soup Chicken fajitas with vegetables Dairy product	Patatas aliñadas Ternera carbonada con manzana Fruta de temporada	Potatoes salad Veal in sauce with apple Fruit	Judías verdes c/tomate Huevos fritos con patatas fritas Postre lácteo	Green beans w/tomato Fried eggs with french fries Dairy product							
Alérgenos: gluten, huevo, apio, sésamo, mostaza, sulfitos		Alérgenos: gluten, molusco, apio, sésamo, mostaza, sulfitos		Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, apio, sésamo, mostaza		Alérgenos: apio, sésamo, mostaza, sulfitos		Alérgenos: huevo, lactosa								
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)	
727,79	24,64	35,87	87,09	676,55	30,46	29,14	70,36	647,47	23,27	35,30	61,16	659,62	34,09	25,08	61,44	
LUNES	15	MARTES	16	MIERCOLES	17	JUEVES	18	VIERNES	19							
DIA FESTIVO	HOLIDAY	Arroz tres delicias Varitas de merluza con ensalada Fruta de temporada	Fried rice Hake sticks with salad Fruit	Crema de calabacín Albóndigas de ternera a la jardinera Postre lácteo	Vegetable cream Homemade meatballs w/ peas Dairy product	Judías pintas Pollo a la plancha con patatas fritas Fruta de temporada	Pinto beans Chicken filet with french fries Fruit	Fideuá Merluza al ajillo con ensalada Postre lácteo	Fideua Garlic hake with salad Dairy product							
		Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, pescado, molusco, crustáceo, sulfitos, soja, frutos secos		Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, apio, sésamo, mostaza		Alérgenos: apio, sésamo, mostaza		Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, pescado, molusco, crustáceo, sulfitos								
		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)
682,49	32,77	27,44	76,33	632,65	20,96	34,93	62,41	603,35	18,15	29,71	77,27	709,72	31,93	24,29	80,89	
LUNES	22	MARTES	21	MIERCOLES	23	JUEVES	24	VIERNES	25							
Lentejas castellanas Empanadillas de bonito con ensalada Fruta de temporada	Lentils Tuna pasty with salad Fruit	Macarrones boloñesa Tortilla de jamón con lechuga Fruta de temporada	Bolognese pasta Ham omelete with lettuce Fruit	Arroz milanese Magro adobado con ensalada Postre lácteo	Milanese rice Fried fish with salad Dairy product	Crema de verduras Hamburguesas con aros de cebolla Fruta de temporada	Vegetable cream Hamburger with onion rings Fruit	Alubias estofadas Marrajo al horno con ensalada Postre lácteo	Black beans Roasted swordfish with salad Dairy product							
Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, pescado, molusco, crustáceo, apio, sésamo, mostaza, sulfitos, frutos secos		Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos, soja		Alérgenos: huevo, lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos, soja		Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, frutos secos		Alérgenos: lactosa, pescado, apio, sésamo, mostaza, sulfitos								
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)	
732,55	28,73	35,14	84,25	615,11	23,07	25,80	77,83	640,33	22,75	30,37	79,84	654,11	33,89	31,25	61,30	
LUNES	29	MARTES	30	MIERCOLES	31	<p>•Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.</p> <p>•Postre lácteo: : natilla de chocolate o vainilla, yogures de sabores o natural, flan de vainilla o helado</p> <p>•Fruta de temporada: naranja, manzana, pera, fresas, sandía, melón...</p> <p>•Hay una relación de alérgenos a disposición de los usuarios</p> <p>•La valoración nutricional incluye el postre y la ración de pan</p>										
Espaguetis con atún Salchichas cocidas con tomate aliñado Fruta de temporada	Pasta w/tuna Sausages with tomato salad Fruit	Empedrado Merluza a la plancha c/ensalada Fruta de temporada	Chickpeas Grilled hake with salad Fruit	Crema de puerros Cordon bleu de pavo con champiñones Postre lácteo	Leek cream Turkey cordon bleu with mushrooms Dairy product											
Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, pescado, sulfitos, soja		Alérgenos: pescado, apio, sésamo, mostaza, sulfitos		Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, sulfitos, soja, frutos secos												
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)	
718,14	26,61	32,11	88,69	607,55	18,73	25,14	74,25	639,60	32,46	21,43	64,00					

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: 03-04-2017


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

Fecha y firma: 03-04-2017

LUNES		01		MARTES		02		MIÉRCOLES		03		JUEVES		04		VIERNES		05			
DIA FESTIVO	HOLIDAY	DIA FESTIVO	HOLIDAY	Lentejas estofadas York a la plancha con ensalada Postre lácteo	Lentils Grilled ham with salad Dairy product	Ensalada de pasta Limada al limón con mayonesa Fruta de temporada	Pasta salad Hake in lemon sauce with mayonnaise Fruit	Arroz con pollo Tortilla española con tomate aliñado Postre lácteo	Rice with chicken Spanish omelette with tomato salad Dairy product	Alérgenos: lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos											
				Kcal.				Kcal.				Kcal.				Kcal.					
				636,37	28,53	26,35	68,53	719,05	26,36	29,11	80,92	672,57	31,20	28,78	74,29						
LUNES	08	MARTES	09	MIÉRCOLES	10	JUEVES	11	VIERNES	12	Alérgenos: apio, sésamo, mostaza, sulfitos											
Macarrones con tomate Cinta a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Pasta w/tomato Tenderloin of pork with salad Fruit	Garbanzos estofados Calamares andaluza con lechuga aliñada Fruta de temporada	Chickpeas stew Fried squid with lettuce Fruit	Sopa de fideos Filete de pollo con verduras Postre lácteo	Noodle soup Chicken fajitas with vegetables Dairy product	Patatas aliñadas Ternera carbonada con manzana Fruta de temporada	Potatoes salad Veal in sauce with apple Fruit	Judías verdes c/tomate Huevos fritos con patatas fritas Postre lácteo	Green beans w/tomato Fried eggs with french fries Dairy product	Alérgenos: gluten, molusco, apio, sésamo, mostaza, sulfitos											
Kcal.				Kcal.				Kcal.				Kcal.				Kcal.					
727,79	24,64	35,87	87,09	676,55	30,46	29,14	70,36	555,26	19,85	28,87	67,12	647,47	23,27	35,30	61,16	659,62	34,09	25,08	61,44		
LUNES	15	MARTES	16	MIÉRCOLES	17	JUEVES	18	VIERNES	19	Alérgenos: lactosa, apio, sésamo, mostaza											
DIA FESTIVO	HOLIDAY	Arroz tres delicias Filete de merluza con ensalada Fruta de temporada	Fried rice Hake filet with salad Fruit	Crema de calabacín Albóndigas de ternera caseras a la jardinera Postre lácteo	Vegetable cream Homemade meatballs w/ peas Dairy product	Judías pintas Pollo a la plancha con patatas fritas Fruta de temporada	Pinto beans Chicken filet with french fries Fruit	Fideos marineros Merluza al ajillo con ensalada Postre lácteo	Noodle w/seafood Garlic hake with salad Dairy product	Alérgenos: huevo, lactosa, pescado, molusco, crustáceo, sulfitos, soja, frutos secos											
		Kcal.				Kcal.				Kcal.				Kcal.				Kcal.			
		682,49	32,77	27,44	76,33	632,65	20,96	34,93	62,41	603,35	18,15	29,71	77,27	709,72	31,93	24,29	80,89				
LUNES	22	MARTES	21	MIÉRCOLES	23	JUEVES	24	VIERNES	25	Alérgenos: lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos											
Lentejas castellanas Bonito c/tomate con ensalada Fruta de temporada	Lentils Tuna in sauce with salad Fruit	Espaguetis boloñesa Tortilla de jamón con lechuga Fruta de temporada	Bolognese pasta Ham omelette with lettuce Fruit	Arroz milanese Magro adobado con ensalada Postre lácteo	Milanese rice Fried fish with salad Dairy product	Crema de verduras Hamburguesas con aros de cebolla caseros Fruta de temporada	Vegetable cream Hamburger with homemade onion rings Fruit	Alubias estofadas Marrajo al horno con ensalada Postre lácteo	Black beans Roasted swordfish with salad Dairy product	Alérgenos: lactosa, pescado, apio, sésamo, mostaza, sulfitos											
Kcal.				Kcal.				Kcal.				Kcal.				Kcal.					
732,55	28,73	35,14	84,25	615,11	23,07	25,80	77,83	640,33	22,75	30,37	79,84	654,11	33,89	31,25	61,30	593,10	20,75	24,37	74,32		
LUNES	29	MARTES	30	MIÉRCOLES	31	Alérgenos: lactosa, pescado, sulfitos, soja															
Macarrones c/atún Salchichas cocidas con tomate aliñado Fruta de temporada	Pasta w/tuna Sausages with tomato salad Fruit	Empedrado Merluza a la plancha c/ensalada Fruta de temporada	Chickpeas Grilled hake with salad Fruit	Crema de puerros Filete de pavo con champiñones Postre lácteo	Leek cream Turkey filet with mushrooms Dairy product	Alérgenos: lactosa, pescado, sulfitos, soja															
Kcal.				Kcal.				Kcal.				Kcal.				Kcal.					
718,14	26,61	32,11	88,69	607,55	18,73	25,14	74,25	639,60	32,46	21,43	64,00										

• Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.
• Postre lácteo: natilla de chocolate o vainilla, yogures de sabores o natural, flan de vainilla o helado
• Fruta de temporada: naranja, manzana, pera, fresas, sandía, melón...
• Hay una relación de alérgenos a disposición de los usuarios
• La valoración nutricional incluye el postre y la ración de pan

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: 03-04-2017


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

Fecha y firma: 03-04-2017

LUNES		01		MARTES		02		MIÉRCOLES		03		JUEVES		04		VIERNES		05																	
DIA FESTIVO	HOLIDAY	DIA FESTIVO	HOLIDAY	Lentejas estofadas York a la plancha con ensalada Postre lácteo	Lentils Grilled ham with salad Dairy product	Ensalada de pasta Limada al limón con mayonesa Fruta de temporada	Pasta salad Hake in lemon sauce with mayonnaise Fruit	Arroz con pollo Tortilla española con tomate aliñado Postre lácteo	Rice with chicken Spanish omelette with tomato salad Dairy product	Alérgenos: lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos				Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, pescado, sulfitos, soja				Alérgenos: huevo, lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos																	
				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)												
				636,37	28,53	26,35	68,53	719,05	26,36	29,11	80,92	672,57	31,20	28,78	74,29																				
LUNES	08		MARTES		09		MIÉRCOLES		10		JUEVES		11		VIERNES		12																		
Coditos con tomate Cinta a la plancha con ensalada Fruta de temporada	Pasta w/tomato Tenderloin of pork with salad Fruit	Garbanzos estofados Calamares andaluza con lechuga aliñada Fruta de temporada	Chickpeas stew Fried squid with lettuce Fruit	Sopa de estrellas Filete de pollo con verduras Postre lácteo	Noodle soup Chicken fajitas with vegetables Dairy product	Patatas aliñadas Ternera carbonada con manzana Fruta de temporada	Potatoes salad Veal in sauce with apple Fruit	Judías verdes c/tomate Huevos fritos con patatas fritas Postre lácteo	Green beans w/tomato Fried eggs with french fries Dairy product	Alérgenos: gluten, huevo, apio, sésamo, mostaza, sulfitos				Alérgenos: gluten, molusco, apio, sésamo, mostaza, sulfitos				Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, apio, sésamo, mostaza				Alérgenos: apio, sésamo, mostaza, sulfitos				Alérgenos: huevo, lactosa									
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)
727,79	24,64	35,87	87,09	676,55	30,46	29,14	70,36	555,26	19,85	28,87	67,12	647,47	23,27	35,30	61,16	659,62	34,09	25,08	61,44																
LUNES	15		MARTES		16		MIÉRCOLES		17		JUEVES		18		VIERNES		19																		
DIA FESTIVO	HOLIDAY	Arroz tres delicias Filete de merluza con ensalada Fruta de temporada	Fried rice Hake filet with salad Fruit	Crema de calabacín Albóndigas de ternera a la jardinera Postre lácteo	Vegetable cream Homemade meatballs w/ peas Dairy product	Judías pintas Pollo a la plancha con patatas fritas Fruta de temporada	Pinto beans Chicken filet with french fries Fruit	Fideuá Merluza al ajillo con ensalada Postre lácteo	Fideua Garlic hake with salad Dairy product	Alérgenos: huevo, lactosa, pescado, molusco, crustáceo, sulfitos, soja, frutos secos				Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, apio, sésamo, mostaza				Alérgenos: apio, sésamo, mostaza				Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, pescado, molusco, crustáceo, sulfitos													
		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)		
		682,49	32,77	27,44	76,33	632,65	20,96	34,93	62,41	603,35	18,15	29,71	77,27	709,72	31,93	24,29	80,89																		
LUNES	22		MARTES		21		MIÉRCOLES		23		JUEVES		24		VIERNES		25																		
Lentejas castellanas Bonito c/tomate con ensalada Fruta de temporada	Lentils Tuna in sauce with salad Fruit	Macarrones boloñesa Tortilla de jamón con lechuga Fruta de temporada	Bolognese pasta Ham omelete with lettuce Fruit	Arroz milanese Magro adobado con ensalada Postre lácteo	Milanese rice Fried fish with salad Dairy product	Crema de verduras Hamburguesas con aros de cebolla caseros Fruta de temporada	Vegetable cream Hamburger with homemade onion rings Fruit	Alubias estofadas Marrajo al horno con ensalada Postre lácteo	Black beans Roasted swordfish with salad Dairy product	Alérgenos: pescado, apio, sésamo, mostaza, sulfitos				Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos, soja				Alérgenos: huevo, lactosa, apio, sésamo, mostaza, sulfitos, soja				Alérgenos: huevo				Alérgenos: lactosa, pescado, apio, sésamo, mostaza, sulfitos									
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)
732,55	28,73	35,14	84,25	615,11	23,07	25,80	77,83	640,33	22,75	30,37	79,84	654,11	33,89	31,25	61,30	593,10	20,75	24,37	74,32																
LUNES	29		MARTES		30		MIÉRCOLES		31																										
Espaguetis con atún Salchichas cocidas con tomate aliñado Fruta de temporada	Pasta w/tuna Sausages with tomato salad Fruit	Empedrado Merluza a la plancha c/ensalada Fruta de temporada	Chickpeas Grilled hake with salad Fruit	Crema de puerros Filete de pavo con champiñones Postre lácteo	Leek cream Turkey filet with mushrooms Dairy product	Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, pescado, sulfitos, soja				Alérgenos: pescado, apio, sésamo, mostaza, sulfitos				Alérgenos: lactosa, sulfitos																					
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)																								
718,14	26,61	32,11	88,69	607,55	18,73	25,14	74,25	639,60	32,46	21,43	64,00																								

• Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.
 • Postre lácteo: natilla de chocolate o vainilla, yogures de sabores o natural, flan de vainilla
 • Fruta de temporada: naranja, manzana, pera, fresas, sandía, melón...
 • Hay una relación de alérgenos a disposición de los usuarios
 • La valoración nutricional incluye el postre y la ración de pan

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: 03-04-2017

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

 Fecha y firma: 03-04-2017

Legislación aplicable: Reglamento (CE) nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 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) nº 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.



COLEGIO B.V.M IRLANDESAS CULLERA

Sugerencias de cenas - Mayo 2017



Ref: PG.030.02.01

Revisado: 03-04-2017

LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
01		02		03		04		05	
DIA FESTIVO	HOLIDAY	DIA FESTIVO	HOLIDAY	Menestra de verduras Salmón a la plancha Postre		Benrenjas parmesana Filete de ternera Postre		Calabacín relleno de pisto Merluza a la plancha Postre	
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
08		09		10		11		12	
Pipirrana Gallos la plancha Postre		Brochetas de pollo con pimientos y calabacín Postre		Coliflor c/bechamel Tortilla francesa Postre		Ensalada de col y zanahoria Lubina al horno con patatas Postre		Pizza vegetal casera Postre	
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
15		16		17		18		19	
DIA FESTIVO	HOLIDAY	Sopa juliana Cinta de lomo al ajillo con tomates asados Postre		Ensalada de pasta con atún Postre		Merluza al horno con patatas panaderas y cebolla Postre		Ensalada mixta Revuelto de champiñones Postre	
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
22		21		23		24		25	
Ensalada de arroz con maíz, guisantes y pavo Postre		Menestra de verduras Pinchito moruno Postre		Patatas aliñadas Salteado de gambas y gulas Postre		Brócoli con zanahoria guisado, cebolla pochada y huevo duro Postre		Ensalada de pasta con cangrejo Postre	
LUNES		MARTES		MIÉRCOLES					
29		30		31					
Vichyssoise Dorada a la plancha con ensalada Postre		Ensalada mixta con pollo a la plancha Postre		Ensalada campera con jamón y huevo duro Postre					

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:

03-04-2017

Por parte de la empresa

D/ ña. **Jose Ignacio Canseco Romero**

Fecha y firma:

03-04-2017

Legislación aplicable: Reglamento (CE) nº 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Reglamento (CE) nº 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) nº 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 exigidos por la OMS, el OMS, el OMS y de la FAO.