



LUNES 3				MARTES 4				MIÉRCOLES 5				JUEVES 6				VIERNES 7			
Coditos gratinados Croquetas de bacalao c/ensalada Fruta de temporada		Macaroni & cheese Cod croquettes with salad Fruit		Arroz con tomate Hamburguesa con ensalada Fruta de temporada		Rice with tomato Hamburger with salad Fruit		Patatas guisadas Pollo asado con tomate aliñado Postre lácteo		Potatoes stew Roasted chicken with tomato salad Dairy product		Judías blancas Tortilla de patata con zanahoria Fruta de temporada		White beans Spanish omelette with carrot salad Fruit		Sopa de fideos Limanda andaluza con ensalada Postre lácteo		Noodle soup Fried dab 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)
795,68	34,02	53,74	71,25	654,20	46,21	20,28	39,06	518,37	20,50	24,60	58,63	528,53	29,95	19,01	45,90	560,35	24,88	24,58	59,07
Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, molusco, crustáceos, sulfitos, soja, apio				Alérgenos: sulfitos, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: lactosa, sulfitos, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: lactosa, sulfitos, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, sulfitos,apio, sésamo,mostaza			
LUNES 10				MARTES 11				MIÉRCOLES 12				JUEVES 13				VIERNES 14			
Macarrones c/tomate Cinta de lomo con ensalada Fruta de temporada		Pasta w/tomato Grilled tenderloin with salad Fruit		Alubias pintas Merluza en salsa marinera Fruta de temporada		Black beans Hake in sauce with seafood Fruit		DÍA FESTIVO		HOLIDAY		Crema de calabacín Nuggets de pollo con patatas chips Fruta de temporada		Courgette cream Chicken schnitzel with chips Fruit		Arroz con magro Tortilla francesa con ensalada Postre lácteo		Rice w/pork Omelete 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)
610,36	37,32	21,46	49,16	493,10	28,75	24,37	34,32					435,46	22,30	35,88	22,41	746,25	30,56	33,52	83,67
Alérgenos: gluten, huevo, sulfitos				Alérgenos: lactosa, pescado, molusco, crustáceos, sulfitos, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: - - -				Alérgenos: gluten, lactosa				Alérgenos: lactosa, huevo, sulfitos, apio, sésamo,mostaza			
LUNES 17				MARTES 18				MIÉRCOLES 19				JUEVES 20				VIERNES 21			
Lentejas estofadas Empanadillas de bonito con ensalada Fruta de temporada		Lentils Tuna pasty with salad Fruit		Patatas a la riojana Tortilla de queso con zanahoria Fruta de temporada		Potatoes rioja style Cheese omellet carrot salad Fruit		Arroz a la milanese Magro con tomate con ensalada Postre lácteo		Milanese rice Grilled chicken with salad Dairy product		Espirales carbonara Tilapia andaluza con tomate aliñado Fruta de temporada		Pasta carbonara Fried tilapia with romato salad Fruit		Sopa de picadillo Albóndigas en salsa a la jardinera Postre lácteo		Chicken soup Homemade meatball with vegetables 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)
459,34	24,64	16,88	42,17	476,87	34,62	14,35	27,05	637,10	25,20	39,95	61,90	651,55	40,67	26,58	47,58	488,59	27,12	16,38	46,27
Alérgenos: gluten, huevo, pescado, molusco, crustáceos, sulfitos, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: lactosa, huevo, sulfitos, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, sulfitos, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, sulfitos, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, apio, sésamo,mostaza			
LUNES 24				MARTES 25				MIÉRCOLES 26				JUEVES 27				VIERNES 28			
Arroz tres delicias Rabas de calamar con ensalada Fruta de temporada		Fried rice Battered squid with salad Fruit		Crema de verduras Ragout de ternera con patatas fritas Fruta de temporada		Vegetable cream Veal ragout with french fries Fruit		Sopa de cocido Cocido completo con verduras Postre lácteo		Soup Chickpeas stew with vegetables Dairy product		Patatas marinera Tortilla con jamón con ensalada Fruta de temporada		Marinère potatoes Ham omelette with salad Fruit		Tallarines c/pisto Salchichas de ave con ensalada Postre lácteo		Pasta w/ratatouille Grilled sausages 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)
669,44	31,82	40,10	54,94	549,82	33,98	22,34	36,75	513,03	34,10	21,06	26,97	512,88	34,52	18,61	30,43	510,79	27,40	39,84	26,95
Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, molusco, crustáceos, sulfitos				Alérgenos: apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, soja, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: lactosa, huevo, pescado, molusco, crustáceos, sulfitos, apio, sésamo,mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, sulfitos, soja			
LUNES 31																			
DÍA NO LECTIVO		HOLIDAY																	

•Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.
•Postre lácteo de NETSLÉ y Fruta de temporada.
•La comida va acompañada de una ración de pan y agua.
•A disposición de los usuarios tenemos las fichas técnicas de los platos con la relación de alérgenos
•Las raciones están calculadas para la edad media de 7-12 años

Por parte del cliente
D/ ña. **HORTENSIA GARCIA**

Fecha y firma:

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

Fecha y firma: **16-09-2016**

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

Fecha y firma: **16-09-2016**

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.



LUNES 3				MARTES 4				MIÉRCOLES 5				JUEVES 6				VIERNES 7			
Coditos gratinados		Macaroni & cheese		Arroz con tomate		Rice with tomato		Patatas guisadas		Potatoes stew		Judías blancas		White beans		Sopa de fideos		Noodle soup	
Croquetas de bacalao c/ensalada		Cod croquettes with salad		Hamburguesa con ensalada		Hamburger with salad		Pollo asado con tomate aliñado		Roasted chicken with tomato salad		Tortilla de patata con zanahoria		Spanish omelette with carrot salad		Limanda andaluza con ensalada		Fried dab with salad	
Fruta de temporada		Fruit		Fruta de temporada		Fruit		Postre lácteo		Dairy product		Fruta de temporada		Fruit		Postre lácteo		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)
795,68	34,02	53,74	71,25	654,20	46,21	20,28	39,06	518,37	20,50	24,60	58,63	528,53	29,95	19,01	45,90	560,35	24,88	24,58	59,07
LUNES 10				MARTES 11				MIÉRCOLES 12				JUEVES 13				VIERNES 14			
Macarrones c/tomate		Pasta w/tomato		Alubias pintas		Black beans		DÍA FESTIVO		HOLIDAY		Crema de calabacín		Courgette cream		Arroz con magro		Rice w/pork	
Cinta de lomo con ensalada		Grilled tenderloin with salad		Merluza en salsa marinera		Hake in sauce with seafood						Nuggets de pollo con patatas chips		Chicken schnitzel with chips		Tortilla francesa con ensalada		Omelette with salad	
Fruta de temporada		Fruit		Fruta de temporada		Fruit				Fruta de temporada		Fruit		Postre lácteo		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)
610,36	37,32	21,46	49,16	493,10	28,75	24,37	34,32					435,46	22,30	35,88	22,41	746,25	30,56	33,52	83,67
LUNES 17				MARTES 18				MIÉRCOLES 19				JUEVES 20				VIERNES 21			
Lentejas estofadas		Lentils		Patatas a la riojana		Potatoes rioja style		Arroz a la milanesa		Milanese rice		Espirales carbonara		Pasta carbonara		Sopa de picadillo		Chicken soup	
Empanadillas de bonito con ensalada		Tuna pasty with salad		Tortilla de queso con zanahoria		Cheese omellet carrot salad		Magro con tomate con ensalada		Grilled chicken with salad		Tilapia andaluza con tomate aliñado		Fried tilapia with romato salad		Albóndigas en salsa a la jardinera		Homemade meatball with vegetables	
Fruta de temporada		Fruit		Fruta de temporada		Fruit		Postre lácteo		Dairy product		Fruta de temporada		Fruit		Postre lácteo		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)
459,34	24,64	16,88	42,17	476,87	34,62	14,35	27,05	637,10	25,20	39,95	61,90	651,55	40,67	26,58	47,58	488,59	27,12	16,38	46,27
LUNES 24				MARTES 25				MIÉRCOLES 26				JUEVES 27				VIERNES 28			
Arroz tres delicias		Fried rice		Crema de verduras		Vegetable cream		Sopa de cocido		Soup		Patatas marinera		Marinèrè potatoes		Tallarines c/pisto		Pasta w/ratatouille	
Rabas de calamar con ensalada		Battered squid with salad		Ragout de ternera con patatas fritas		Veal ragout with french fries		Cocido completo con verduras		Chickpeas stew with vegetables		Tortilla con jamón con ensalada		Ham omelette with salad		Salchichas de ave con ensalada		Grilled sausages with salad	
Fruta de temporada		Fruit		Fruta de temporada		Fruit		Postre lácteo		Dairy product		Fruta de temporada		Fruit		Postre lácteo		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)
669,44	31,82	40,10	54,94	549,82	33,98	22,34	36,75	513,03	34,10	21,06	26,97	512,88	34,52	18,61	30,43	510,79	27,40	39,84	26,95
LUNES 31				DÍA NO LECTIVO				HOLIDAY				<ul style="list-style-type: none"> •Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado. •Postre lácteo de NETSLÉ y Fruta de temporada. •La comida va acompañada de una ración de pan y agua. •A disposición de los usuarios tenemos las fichas técnicas de los platos con la relación de alérgenos •Las raciones están calculadas para la edad media de 7-12 años 							

Por parte del cliente

D/ ña. **HORTENSIA GARCIA**

Fecha y firma:

Por parte de la Dietista/Nutricionista

D/ ña. **Gloria Mª Espino de León (nº asociada 3075)**

Fecha y firma:

16-09-2016

Por parte de la empresa

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

Fecha y firma:

16-09-2016

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.



LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES							
Coditos gratinados (SIN GLUTEN) Bacalao frito con ensalada Fruta de temporada		Macaroni & cheese (GLUTEN FREE) Fried cod (GLUTEN FREE) with salad Fruit		Arroz con tomate Hamburguesa con ensalada Fruta de temporada		Rice with tomato Hamburger with salad Fruit		Patatas guisadas Pollo asado con tomate aliñado Postre lácteo		Potatoes stew Roasted chicken with tomato salad Dairy product		Judías blancas Tortilla de patata con zanahoria Fruta de temporada		White beans Spanish omelette with carrot salad Fruit		Sopa de fideos (SIN GLUTEN) Limanda andaluza (SIN GLUTEN) con ensalada Postre lácteo		Noodle soup (GLUTEN FREE) Fried dab (GLUTEN FREE) 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)				
795,68	34,02	53,74	71,25	654,20	46,21	20,28	39,06	518,37	20,50	24,60	58,63	528,53	29,95	19,01	45,90	560,35	24,88	24,58	59,07				
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES							
Macarrones c/tomate (SIN GLUTEN) Cinta de lomo con ensalada Fruta de temporada		Pasta w/tomato (GLUTEN FREE) Grilled tenderloin with salad Fruit		Alubias pintas Merluza en salsa marinera Fruta de temporada		Black beans Hake in sauce with seafood Fruit		DÍA FESTIVO				HOLIDAY				Crema de calabacín Filete de pollo con patatas chips Fruta de temporada		Courgette cream Chicken filet with chips Fruit		Arroz con magro Tortilla francesa con ensalada Postre lácteo		Rice w/pork Omelete 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)				
610,36	37,32	21,46	49,16	493,10	28,75	24,37	34,32									435,46	22,30	35,88	22,41	746,25	30,56	33,52	83,67
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES							
Lentejas estofadas (SIN GLUTEN) Bonito con tomate con ensalada Fruta de temporada		Lentils (GLUTEN FREE) Tuna in sauce with salad Fruit		Patatas a la riojana Tortilla de queso con zanahoria Fruta de temporada		Potatoes rioja style Cheese omellet carrot salad Fruit		Arroz a la milanese Magro con tomate con ensalada Postre lácteo		Milanese rice Grilled chicken with salad Dairy product		Espirales carbonara (SIN GLUTEN) Tilapia andaluza (SIN GLUTEN) con tomate aliñado Fruta de temporada		Pasta carbonara (GLUTEN FREE) Fried tilapia (GLUTEN FREE) with romato salad Fruit		Sopa de picadillo (SIN GLUTEN) Albóndigas en salsa a la jardinera (SIN GLUTEN) Postre lácteo		Chicken soup (GLUTEN FREE) Homemade meatball (GLUTEN FREE) with vegetables 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)				
459,34	24,64	16,88	42,17	476,87	34,62	14,35	27,05	637,10	25,20	39,95	61,90	651,55	40,67	26,58	47,58	488,59	27,12	16,38	46,27				
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES							
Arroz tres delicias Calamares fritos (SIN GLUTEN) con ensalada Fruta de temporada		Fried rice Battered squid (GLUTEN FREE) with salad Fruit		Crema de verduras Ragout de ternera con patatas fritas Fruta de temporada		Vegetable cream Veal ragout with french fries Fruit		Sopa de cocido (SIN GLUTEN) Cocido completo con verduras Postre lácteo		Soup (GLUTEN FREE) Chickpeas stew with vegetables Dairy product		Patatas marinera Tortilla con jamón con ensalada Fruta de temporada		Marinère potatoes Ham omelette with salad Fruit		Tallarines c/pisto (SIN GLUTEN) Salchichas de ave con ensalada Postre lácteo		Pasta w/ratatouille (GLUTEN FREE) Grilled sausages 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)				
669,44	31,82	40,10	54,94	549,82	33,98	22,34	36,75	513,03	34,10	21,06	26,97	512,88	34,52	18,61	30,43	510,79	27,40	39,84	26,95				
LUNES				DÍA NO LECTIVO																			
				HOLIDAY																			

• Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado.
 • Postre lácteo de NETSLÉ y Fruta de temporada.
 • La comida va acompañada de una ración de pan y agua.
 • A disposición de los usuarios tenemos las fichas técnicas de los platos con la relación de alérgenos
 • Las raciones están calculadas para la edad media de 7-12 años

Por parte del cliente

D/ ña. HORTENSIA GARCIA

Fecha y firma:

Por parte de la Dietista/Nutricionista

D/ ña. Gloria Mª Espino de León (nº asociada 3075)

Fecha y firma: 16-09-2016

Por parte de la empresa

D/ ña. Jose Ignacio Canseco Romero

Fecha y firma: 16-09-2016

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.



LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES							
Coditos con tomate Bacalao frito con ensalada Fruta de temporada		Macaroni w/tomato Fried cod with salad Fruit		Arroz con tomate Hamburguesa con ensalada Fruta de temporada		Rice with tomato Hamburger with salad Fruit		Patatas guisadas (SIN LACTOSA) Pollo asado con tomate aliñado Fruta de temporada		Potatoes stew (LACTOSE FREE) Roasted chicken with tomato salad Fruit		Judías blancas (SIN LACTOSA) Tortilla de patata con zanahoria Fruta de temporada		White beans (LACTOSE FREE) Spanish omelette with carrot salad Fruit		Sopa de fideos Limanda andaluza con ensalada Fruta de temporada		Noodle soup Fried dab with salad Fruit					
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)				
795,68	34,02	53,74	71,25	654,20	46,21	20,28	39,06	518,37	20,50	24,60	58,63	528,53	29,95	19,01	45,90	560,35	24,88	24,58	59,07				
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES							
Macarrones c/tomate Cinta de lomo con ensalada Fruta de temporada		Pasta w/tomato Grilled tenderloin with salad Fruit		Alubias pintas (SIN LACTOSA) Merluza en salsa marinera Fruta de temporada		Black beans (LACTOSE FREE) Hake in sauce with seafood Fruit		DÍA FESTIVO		HOLIDAY		Crema de calabacín (SIN QUESO) Filete de pollo con patatas chips Fruta de temporada		Courgette cream (WITHOUT CHEESE) Chicken schnitzel with chips Fruit		Arroz con magro Tortilla francesa con ensalada Fruta de temporada		Rice w/pork Omelete with salad Fruit					
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)				
610,36	37,32	21,46	49,16	493,10	28,75	24,37	34,32					435,46	22,30	35,88	22,41	746,25	30,56	33,52	83,67				
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES							
Lentejas estofadas Empanadillas de bonito con ensalada Fruta de temporada		Lentils Tuna pasty with salad Fruit		Patatas a la riojana (SIN LACTOSA) Tortilla francesa con zanahoria Fruta de temporada		Potatoes rioja style (LACTOSE FREE) Omelete carrot salad Fruit		Arroz con verduras Magro con tomate con ensalada Fruta de temporada		Rice w/vegetables Grilled chicken with salad Fruit		Espirales con tomate Tilapia andaluza con tomate aliñado Fruta de temporada		Pasta carbonara Fried tilapia with romato salad Fruit		Sopa de picadillo Albóndigas en salsa a la jardinera Fruta de temporada		Chicken soup Homemade meatball with vegetables Fruit					
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)				
459,34	24,64	16,88	42,17	476,87	34,62	14,35	27,05	637,10	25,20	39,95	61,90	651,55	40,67	26,58	47,58	488,59	27,12	16,38	46,27				
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES							
Arroz tres delicias (SIN JAMÓN) Rabas de calamar con ensalada Fruta de temporada		Fried rice (WITHOUT HAM) Battered squid with salad Fruit		Crema de verduras Ragout de ternera con patatas fritas Fruta de temporada		Vegetable cream Veal ragout with french fries Fruit		Sopa de cocido Cocido completo (SIN LACTOSA) con verduras Fruta de temporada		Soup Chickpeas stew (LACTOSE FREE) with vegetables Fruit		Patatas marinera Tortilla francesa con ensalada Fruta de temporada		Marinère potatoes Omelete with salad Fruit		Tallarines c/pisto Filete de pollo con ensalada Fruta de temporada		Pasta w/ratatouille Chicken filet with salad Fruit					
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)				
669,44	31,82	40,10	54,94	549,82	33,98	22,34	36,75	513,03	34,10	21,06	26,97	512,88	34,52	18,61	30,43	510,79	27,40	39,84	26,95				
LUNES				DÍA NO LECTIVO		HOLIDAY		<ul style="list-style-type: none"> *Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado. *Postre lácteo de NETSLÉ y Fruta de temporada. *La comida va acompañada de una ración de pan y agua. *A disposición de los usuarios tenemos las fichas técnicas de los platos con la relación de alérgenos *Las raciones están calculadas para la edad media de 7-12 años 															

Por parte del cliente

D/ ña. **HORTENSIA GARCIA**

Fecha y firma:

Por parte de la Dietista/Nutricionista

D/ ña. **Gloria Mª Espino de León (nº asociada 3075)**

Fecha y firma:

16-09-2016

Por parte de la empresa

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

Fecha y firma:

16-09-2016

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 - Octubre 2016





Ref: **PG.030.02.01**

Fecha revisado: **16-09-2016**

LUNES	3	MARTES	4	MIÉRCOLES	5	JUEVES	6	VIERNES	7
	Crema de verduras Tortilla de jamón y calabacín Postre		Broquetas de verduras con gambas al limón Postre		Menestra de verduras Palitos de merluza Postre		Ensalada templada de arroz con caballa Postre		Sandwich vegetal con pollo Postre
LUNES	10	MARTES	11	MIÉRCOLES	12	JUEVES	13	VIERNES	14
	Verduras asadas (pimientos y tomate) con migas de bacalao desalado Postre		Tortilla de patata con ensalada Postre	DÍA FESTIVO	Pizza casera al gusto Postre		Lomos de dorada al horno con patatas panaderas Postre		Fajitas mexicanas de ternera Postre
LUNES	17	MARTES	18	MIÉRCOLES	19	JUEVES	20	VIERNES	21
	Ensalada César (de patata y pollo) Postre		Panga al limón con brócoli y zanahoria cocidos Postre		Filete de atún a la plancha con tomates asados Postre		Solomillo de cerdo con puré de manzana Postre		Huevos fritos con patatas fritas Postre
LUNES	24	MARTES	25	MIÉRCOLES	26	JUEVES	27	VIERNES	28
	Menestra de verduras con huevo duro Postre		Merluza con ajito y perejil Ensalada de tomate y maíz Postre		Calabacines rellenos con pisto y bonito Postre		Filete de pavo con ensalada de arroz Postre		San marinos con ensalada Postre
LUNES	31								
DÍA NO LECTIVO	Perrito caliente	<ul style="list-style-type: none"> Los menús están sujetos a posibles cambios debidos a las variaciones de las materias primas en mercado. Postre lácteo de NETSLÉ y Fruta de temporada. La comida va acompañada de una ración de pan y agua. A disposición de los usuarios tenemos las fichas técnicas de los platos con la relación de alérgenos Las raciones están calculadas para la edad media de 7-12 años 							

Por parte del cliente
D/ ña. HORTENSIA GARCIA
Fecha y firma:

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

Fecha y firma: 16-09-2016

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

Fecha y firma: 16-09-2016

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.