


- 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

JUEVES		01		VIERNES		02													
Paella valenciana Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada		Paella Ham omelette with salad Fruit		Ensalada campera Ragout de ternera con guisantes Postre lácteo		Potatoes salad Veal ragout with peas Dairy product													
Alérgenos: pesadco, molusco, crustáceo, lactosa, huevo, sulfitos,soja, apio, mostaza				Alérgenos: lactosa, huevo, pescado, sulfitos, apio, sésamo, mostaza															
Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)	Kcal.	Lípidos (g)	Proteína (g)	Glúcidos (g)												
645,55	25,49	25,21	79,05	688,78	27,74	36,88	75,43												
LUNES		05		MARTES		06		MIÉRCOLES		07		JUEVES		08		VIERNES		09	
Lentejas de la abuela York Villaroy con ensalada Fruta de temporada		Lentils Villaroy ham with salad Fruit		Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa con patatas Fruta de temporada		Green beans w/ham Homemade meatballs with french potatoes Fruit		Arroz con magro Tortilla francesa con ensalada Postre lácteo		Rice w/pork Omelette with salad Dairy product		Patatas c/verduras Filete de pollo con pimentitos Fruta de temporada		Potatoes w/vegetables Chicken filet with peppers Fruit		Fideuá Merluza al horno con verduras Postre lácteo		Fideua Calamari with vegetables Dairy product	
Alérgenos: gluten, lactosa, sulfitos, frutos secos, soja, apio, sésamo, mostaza, frutos secos				Alérgenos: gluten, huevo, sulfitos, apio, sésamo, mostaza				Alérgenos: lactosa, huevo, sulfitos, apio, sésamo, mostaza				Alérgenos: soja, apio, mostaza				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, pescado, molusco, crustáceo, soja, apio, mostaza			
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)
697,37	33,44	25,96	72,51	664,48	28,20	35,82	68,07	629,53	24,44	23,83	76,35	642,25	27,21	35,45	62,54	693,46	25,39	31,59	86,66
LUNES		12		MARTES		13		MIÉRCOLES		14		JUEVES		15		VIERNES		16	
Arroz c/tomate Huevos fritos con jamón york Fruta de temporada		Rice w/tomato sauce Fried egg with sweet ham Fruit		Alubias con verduras Calamares a la andaluza c/ensalada Fruta de temporada		White beans w/vegetables Calamari w/salad Fruit		Ensaladilla rusa Cinta de lomo a la plancha con ensalada Postre lácteo		Potatoes salad Tenderloin with salad Dairy product		Coditos boloñesa Bacalao en salsa con ensalada Fruta de temporada		Pasta w/veal Cod in sauce with salad Fruit		Crema de zanahoria Filetes rusos caseros de ternera c/chips Postre lácteo		Carrot cream Rusian filet with chips potatoes Dairy product	
Alérgenos: huevo, lactosa, soja, apio, sésamo, mostaza				Alérgenos: gluten, molusco, apio, sésamo, mostaza				Alérgenos: lactosa, huevo, pescado, sulfitos, sésamo, apio, mostaza				Alérgenos: gluten, huevo, pescado, sulfitos, sésamo, apio, mostaza				Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, sésamo, apio, mostaza			
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)
643,14	26,61	22,11	78,69	638,99	24,03	28,37	77,31	631,05	26,29	32,67	63,42	599,12	19,57	25,21	82,39	637,11	23,62	34,73	70,92
LUNES		19		MARTES		20		MIÉRCOLES		21		JUEVES		22					
Espaguetis pomodoro Varitas de merluza con ensalada Fruta de temporada		Pasta w/tomato Hake sticks with salad Fruit		Garbanzos guisados Hamburguesas mixtas con ensalada Fruta de temporada		Chickpeas stew Hamburger with salad Fruit		Crema de calabacín Escalope de pollo con tomate aliñado Postre lácteo		Cream of zucchini Breadedcrumb chicken with tomato salad Dairy product		COMIDA ESPECIAL DE FIN DE CURSO		SPECIAL FINAL COURSE MEAL					
Alérgenos: gluten, huevo, lactosa, pescado, molusco, crustáceo, sulfitos, apio, sésamo, mostaza, frutos secos				Alérgenos: apio, sésamo, mostaza, sulfitos				Alérgenos: gluten, lactosa, huevo, sulfitos, apio, sésamo, mostaza											
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)				
693,74	27,50	26,30	85,47	607,37	23,44	25,96	72,51	682,11	27,62	34,73	70,92								

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: 10-05-2017

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

Fecha y firma: 10-05-2017

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.





• 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

LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
Lentejas de la abuela York a la plancha con ensalada Fruta de temporada				Judías verdes rehogadas Albóndigas de ternera en salsa con patatas Fruta de temporada				Arroz con magro Tortilla francesa con ensalada Postre lácteo				Paella valenciana Tortilla de jamón con ensalada Fruta de temporada				Ensalada campera Ragout de ternera con guisantes Postre lácteo			
Lentils Grilled ham with salad Fruit				Green beans w/ham Homemade meatballs with french potatoes Fruit				Rice w/pork Omelette with salad Dairy product				Paella Ham omelette with salad Fruit				Potatoes salad Veal ragout with peas 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)
697,37	33,44	25,96	72,51	664,48	28,20	35,82	68,07	629,53	24,44	23,83	76,35	642,25	27,21	35,45	62,54	688,78	27,74	36,88	75,43
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
Arroz c/tomate Huevos fritos con jamón york Fruta de temporada				Alubias con verduras Calamares a la andaluza c/ensalada Fruta de temporada				Ensaladilla rusa Cinta de lomo a la plancha con ensalada Postre lácteo				Patatas c/verduras Filete de pollo con pimentitos Fruta de temporada				Fideuá Merluza al horno con verduras Postre lácteo			
Rice w/tomato sauce Fried egg with sweet ham Fruit				White beans w/vegetables Calamari w/salad Fruit				Potatoes salad Tenderloin with salad Dairy product				Potatoes w/vegetables Chicken filet with peppers Fruit				Fideua Calamari 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)
643,14	26,61	22,11	78,69	638,99	24,03	28,37	77,31	631,05	26,29	32,67	63,42	599,12	19,57	25,21	82,39	637,11	23,62	31,59	86,66
LUNES				MARTES				MIÉRCOLES				JUEVES				VIERNES			
Espaguetis pomodoro Merluza a la andaluza con ensalada Fruta de temporada				Garbanzos guisados Hamburguesas mixtas con ensalada Fruta de temporada				Crema de calabacín Escalope de pollo con tomate aliñado Postre lácteo				Coditos boloñesa Bacalao en salsa con ensalada Fruta de temporada				Crema de zanahoria Filetes rusos caseros de ternera c/chips Postre lácteo			
Pasta w/tomato Battered hake with salad Fruit				Chickpeas stew Hamburger with salad Fruit				Cream of zucchini Breadedcrumb chicken with tomato salad Dairy product				Pasta w/veal Cod in sauce with salad Fruit				Carrot cream Rusian filet with chips potatoes 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)
693,74	27,50	26,30	85,47	607,37	23,44	25,96	72,51	682,11	27,62	34,73	70,92	COMIDA ESPECIAL DE FIN DE CURSO				SPECIAL FINAL COURSE MEAL			

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: **10-05-2017**

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

Fecha y firma: **10-05-2017**

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.

LUNES 05		MARTES 06		MIÉRCOLES 07		JUEVES 08		VIERNES 09	
Revuelto de espinacas con tostas de queso untado Postre		Caracolas con brócoli y atún Postre		Lomos de merluza a la romana con ensalada mixta Postre		Filetes de perca en salsa de champiñones con patatas guisadas Postre		Sopa de pescado Tostas de jamón con tomate gratinadas con queso Postre	
LUNES 12		MARTES 13		MIÉRCOLES 14		JUEVES 15		VIERNES 16	
Bacalao encebollado y pimientos asados Postre		Pollo guisado con tomate y orégano con ensalada de zanahoria Postre		Arroz frito con gambas y verduritas rehogadas Postre		Menestra de verduras con huevos duros Postre		Sandwich de queso con salmón ahumado Postre	
LUNES 19		MARTES 20		MIÉRCOLES 21		JUEVES 22			
Berenjenas rellenas de jamón y queso Postre		Tortilla de patatas con pisto Postre		Sopa de arroz Mejillones al vapor con ensalada Postre		Sandwich vegetal con atún 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:  10-05-2017

Por parte de la empresa
D/ ña. Jose Ignacio Canseco Romero
Fecha y firma:  10-05-2017

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.